



FATTORIA PETRINI
**FRANTOI
APERTI** 2015



**28
29**
NOV

VISITE . PRESENTAZIONI . DEGUSTAZIONI

IN COLLABORAZIONE CON
SFOGLINA SIMONETTA
PASTA FRESCA FATTA A MANO

IN COMPAGNIA DI
LETIZIA DEL VECCHIO
MUSICA LEGGERA E LIRICA

VIA SAN VITO, 12
MONTE SAN VITO (AN)
TEL. 071.740386

28

NOV

SABATO

15.00
16.30

LEZIONE DI PASTA FRESCA CON LA SFOGLINA SIMONETTA
POSTI PRENOTABILI: 10 / COSTO LEZIONE: 15 EURO*

17.00
19.30

PRESENTAZIONE NUOVA PRODUZIONE
DI OLI EXTRA VERGINI E STRENNE NATALIZIE

29

NOV

DOMENICA

9.00
19.30

VISITE AL FRANTOIO E DEGUSTAZIONI
PRESENTAZIONE STRENNE NATALIZIE E NOVITA' PRODOTTI

10.30
12.00

LEZIONE DI PASTA FRESCA CON LA SFOGLINA SIMONETTA
POSTI PRENOTABILI: 10 / COSTO LEZIONE: 15 EURO*

13.00
15.00

PRANZO: PASTA FRESCA AL SUGO DI STOCCAFISSO
E POLENTA O LENTICCHIE E SALSICCE (COSTO 10 EURO)*
AFFETTATI E BRUSCHETTE OFFERTE DALLA FATTORIA PETRINI



Fattoria Petriņi

Produttori di Olio Extra Vergine d'Oliva

ARRIVO ALLA FATTORIA PETRINI
(SOLO PER IL 29 NOVEMBRE)

COME DI CONSUETO, PER FACILITARE
L'ACCESSO ALLA FATTORIA PETRINI, SI
RACCOMANDA L'UTILIZZO GRATUITO DEL BUS
NAVETTA CON PARTENZA DAL PARCHEGGIO
DEL SALUMIFICIO "SANVITO"
VIA PONTE LAMATO . MONTE SAN VITO
(ROTATORIA INGRESSO PAESE)

*

PER RAGIONI ORGANIZZATIVE SI RICHIEDE TASSATIVAMENTE LA PRENOTAZIONE
DELLA LEZIONE DI PASTA FRESCA E DEL PRANZO ENTRO IL GIORNO 26/11/2015.
INVIARE MAIL: F.PETRINI@ORGANICFOOD.IT

ORGANICFOOD.IT | PETRINIPLUS.IT