

FLAVOUR SHOCK

NIE ERAHNT GESCHMACKSKOMBINATIONEN AUF EINEM TELLER VEREINT



Es erwarten dich intensive, unerwartete Geschmackserlebnisse, die durch die Kombination ungewöhnlicher oder kontrastreicher Aromen entstehen. Hier treffen süße, saure, salzige, bittere oder umami-haltige Komponenten aufeinander und erzeugen eine überraschende Geschmacksexplosion.



DAS ERWARTET DICH:

Innovative Kombinationen:

- Entdecke die Einzigartigkeit und den Überraschungseffekt bestimmter Zutaten-Kombis.

Trends:

- Erhalte Einblicke in die Zutaten und Lebensmittel der Zukunft.

Interaktive Verkostung:

- Erkunde die perfekten Kombinationen und nutze ihre Magie für deine Gerichte.

TERMINE:

27.08.2025

INFORMATIONEN:

Dauer:
ca. 4 Stunden

Ort:
Chefmanship Centre
Wien

Hinweis:
Kochjacke oder
Schürze mitbringen

DEINE REFERENTEN:



Daniel Prinz
Antonio Paravic
Culinary Fachberatung
Österreich