

Baron Hildprandt = historie, výroba a blendování

Datum workshopu: **22.3.2015 14:00**

Přednášející: **Petr Vopálenský, brand ambassador Baron Hildprandt**

- představíme historii výroby ovocných destilátů v Blatné a spojení destilérky s rodinou Hildprandtů
- odhalíme recepturu Baron Hildprandt a proces výroby
- společně ochutnáme jednotlivé fáze produkce:
 - mladý ovocný destilát v plné síle
 - stařený ovocný destilát
 - macerát ze sušeného ovoce
 - finální produkt po blendování
- představíme jak je nejlepší Baron Hildprandt podávat a vychutnávat

Workshopu se můžete zúčastnit po přihlášení na www.cbanet.cz ve složce vzdělávání/workshopy. Kapacita je omezena na 25 osob a nebude navyšována! Rozhoduje rychlost přihlášení, po naplnění kapacity již nejde přihlášení provést.

V případě dotazů kontaktujte II. viceprezidenta CBA Bc. Mojmíra Prokeše, DiS.

+420 606 707 570, prokes@cbanet.cz

ZAL. **BARON** 1885
HILDPRANDT
PŘES PŘEKÁŽKY KE SLÁVĚ

