



La Torretta Hotel

Accademia Il Gelato Km0

In collaborazione con l'Associazione



Presenta

IL GELATO VEGANO



12-13-14 Gennaio 2018

“GLI SPECIALI”

Il Gelato Vegano da preparare in famiglia o in gelateria.

Durante questi giorni Donata Panciera preparerà ottimi gelati senza alcun prodotto animale adatti a chi segue un'alimentazione di tipo vegano, per gli intolleranti al lattosio e per chi vuole avvicinarsi ad una alimentazione priva di derivati animali. Il corso residenziale si svolgerà a “La Torretta” in Valle d'Aosta inizierà venerdì alle ore 16.00 e terminerà domenica alle 13.30, per un totale di 14 ore.

Il Pacchetto comprende:

- ☛ Due pernottamenti “camera e colazione”*
- ☛ Due pranzi e Due cene bevande escluse*
- ☛ Stage con Donata Panciera*

Costo pacchetto in Camera doppia € 560,00 a persona

Supplemento camera doppia uso singola € 60,00

I prezzi indicati si intendono a persona inclusi tutti i servizi previsti nel pacchetto.

La Torretta, Hotel di Charme, è piacevolmente immersa nel verde della Valle d'Ayas. Di accoglienza familiare possiede una location esclusiva per chi desidera ritrovare il proprio rapporto con la natura e il buon cibo. La cucina del territorio offre all'ospite prodotti a km 0 e di coltivazioni naturali autoctone. A due passi dal più grande comprensorio sciistico del Monterosaski, 180 km. di piste, con racchette da neve, sci Nordico o sci Alpinismo si possono ammirare le vette più alte d'Europa. In estate vi spettano escursioni, passeggiate, percorsi in bicicletta o equitazione, lungo i canali irrigui medievali detti “Ru”, ammirando Castelli e Malghe di fronte all'Hotel.

Paola & Nica la nostra passione al vostro servizio.

*Frazione Maè, 8 - 11020 - Challand Saint Anselme (Aosta)
P.iva 00625120076 - Tel 0125.965218 Fax 0125.965117 e-mail: info@latorrettahotel.com*