



Degustazioni

PANE AL PANE

Visita agli olivi e racconto della gestione degli oliveti.

Visita al frantoio con spiegazione della linea di produzione e delle modalità di frangitura.

Degustazione didattica di tre oli.

Pane, acqua e focaccia.

Min. 4 persone

Sempre disponibile

Durata 1h

€ 18,00

L'OLIO COL TAGLIERE

Visita agli olivi e racconto della gestione degli oliveti.

Visita al frantoio con spiegazione della linea di produzione e dei segreti della frangitura.

Degustazione didattica di tre oli accompagnata da "Fettunta toscana" e mini tagliere di salumi e formaggi.

Assaggio di un piatto della tradizione.

Pane, focaccia, acqua e vino.

Min. 6 persone

Su prenotazione

Durata 1,5h

€ 30,00

OLIO, GUSTO DI CASA

Visita agli olivi e racconto della gestione degli oliveti.

Visita al frantoio con spiegazione della linea di produzione.

Degustazione didattica di tre oli accompagnata da "Fettunta toscana" e mini tagliere di salumi e formaggi.

Abbinamento e assaggio di tre piatti della tradizione.

Pane, focaccia, acqua e vino.

Min. 6 persone

Su prenotazione

Durata 2h

€ 40,00



PRENOTAZIONI

+39 338 612 9047

info@poderedelpari.it

Extra Virgin Olive Oil Tasting



TOUR & TASTING

Visit to the olive groves and overview of olive grove management.

Tour of the olive mill with an explanation of the production line and milling process.

Educational tasting of three olive oils.

Bread, water, and focaccia.

Min. 4 participants

Available at any time

Duration: 1h

€ 18,00

TASTING BOARD

Visit to the olive groves with insights into olive grove management.

Tour of the olive mill with an explanation of the production line and the secrets of the milling process.

Educational tasting of three olive oils, accompanied by "Tuscan fettunta" and a small board of cured meats and cheeses.

Tasting of a traditional local dish.

Bread, focaccia, water, and wine.

Min. 6 participants

By reservation only

Duration: 1.5 hours

€ 30,00

THE TASTE OF HOME

Visit to the olive groves with an introduction to olive grove management.

Tour of the olive mill with an explanation of the production line.

Educational tasting of three olive oils, accompanied by "Tuscan fettunta" and a small board of cured meats and cheeses.

Pairing and tasting of three traditional local dishes.

Bread, focaccia, water, and wine.

Min. 6 participants

By reservation only

Duration: 2 hours

€ 40,00



RESERVATIONS

+39 338 612 9047

info@poderedelpari.it