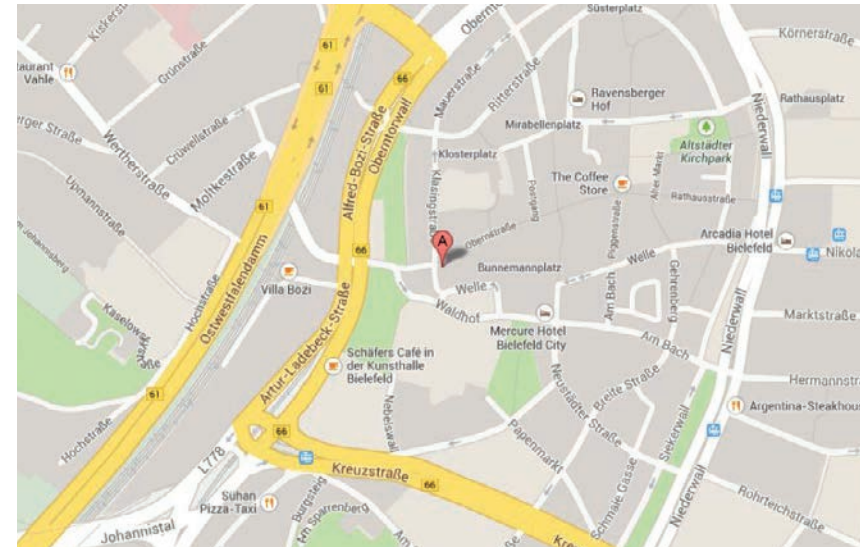


Anmeldung via Telefon, E-Mail oder Fax an folgende Adresse

V-ZUG GourmetAcademy
Schlossstraße 14b, 1. Stock
82031 Grünwald bei München
Telefon 089 693956-60
Fax 089 693956-57
info.de@vzug.com

Anfahrtsplan



Anschrift

JIVINO - Wein & Tapas Bar
Oberstraße 51
33602 Bielefeld
Tel. 0521 560 95 30
mpulli@gmx.de
www.jivino-enoteca.de

Einladung

«Vacuisine-Event» in der V-ZUG Partnerkochschule in Bielefeld
18. Juni



Einladung zum «Vacuisine-Event»

Grüezi

Die Profitechnik Vakuumgaren im Dampf – bei V-ZUG «Vacuisine» genannt – hat für den Privathaushalt viele Vorteile. Nicht umsonst sprechen Kulinarikexperten von der spektakulärsten Kochentdeckung der letzten 35 Jahre.

Durch das Vakuumieren der Zutaten liegt eine schützende Hülle eng um das Gargut. Daher bleiben das natürliche Aroma und die appetitliche Farbe der im Dampf zubereiteten Lebensmittel optimal erhalten. «Vacuisine» bietet nicht nur für die Sinne mehr Genuss, sondern auch für die Gesundheit. Schonendes Garen unter Luftausschluss trägt dazu bei, dass gesundheitlich wertvolle Inhaltsstoffe besser bewahrt bleiben.

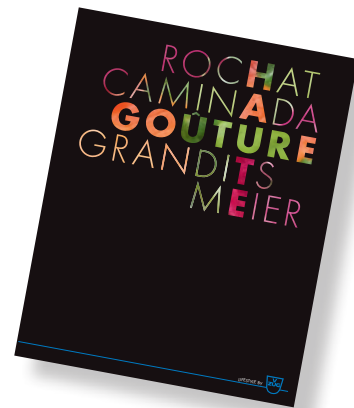
Das Magazin «Haute Goûtüre» enthält alltagstaugliche, von Spitzenköchen kreierte Rezepte, und bringt das Sous-vide-Garen in den Privathaushalt. Die raffinierten Kreationen regen zu neuen Entdeckungen im V-ZUG Combi-Steamer und sorgen für viel Freude beim Kochen.

Um Ihnen die Garmethode schmackhaft zu machen, veranstalten wir einen «Vacuisine-Event». Auf Ihren Besuch freuen wir uns!

V-ZUG AG


Roman Grädel


Uli Wüllenweber



Programm vom Mittwoch, 18. Juni 2014

Ort JIVINO – Wein & Tapas Bar
Oberstraße 51
33602 Bielefeld

18.30 Uhr Eintreffen der Gäste

18.35 Uhr Gemeinsamer Aperitif

18.45 Uhr Begrüssung

Einführung in die Welt der «Vacuisine»
und Vorstellung der Rezepte.

Gemeinsames Kochen und Genießen auserwählter Köstlichkeiten.
Erfahrungsaustausch mit Sous-vide Profi Hubertus Tschirner.

22.30 Uhr Ende des Events



Anmeldung «VacuisineEvent»

- Ich nehme am Vacuisine-Event teil.
- Ich bin leider verhindert,
 bestelle jedoch gerne ein Exemplar
des Buches «Vacuisine – Aromagaren»
zum Preis von EUR 34.- zuzüglich
Versandkosten.
- Ich bestelle den Newsletter und erhalte
regelmässig Rezepte zu V-ZUG Geräten.
E-Mail _____

Absender

Name _____

Vorname _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

Begleitperson

Name _____

Vorname _____

Wir freuen uns auf Ihre Antwort bis Montag, 2. Juni 2014.
Die Teilnehmerzahl ist auf 20 Personen beschränkt.