



## Fabriquer vos propres Mozzarella, Burrata et Stracciatella

Le jeudi 19 mars de 18 à 20h

La Laiterie de Lyon – 13 rue Montebello Lyon 3<sup>e</sup>

Places limitées à 10 personnes

Tarif 60 € par personne avant application du Tarif Dégressif Famille\*

\*Pour calculer votre Tarif Dégressif Famille et obtenir votre % de subvention cliquer sur  
[https://moncompte.caes.cnrs.fr/calcul\\_td](https://moncompte.caes.cnrs.fr/calcul_td)

**Dead-line de réservation : 23/02 à 12h**

Lors de cet atelier, vous apprendrez à réaliser trois fromages indispensables dans les cuisines et les coeurs de nos voisins transalpins : la mozzarella, la burrata et la straciattella.

Anaïs et Helena vous guideront à travers les différentes étapes de transformation du lait et vous donnerons de nombreux conseils pour vous aider à obtenir des produits fondants et hautement savoureux. En fin d'atelier, vous aurez l'occasion de déguster ce qui a été fabriqué et une fiche recette sera distribuée pour reproduire le tout à domicile !

Pour effectuer votre demande de réservation, merci d'envoyer un mail à [clasvilleurbanne@cnrs.fr](mailto:clasvilleurbanne@cnrs.fr)

### ATTENTION :

*Pour que votre demande de réservation puisse être prise en compte, il est impératif d'avoir un compte CAES créé et à jour.*

*Toute commande est définitive et donc à payer, elle ne peut pas être annulée, sauf si l'atelier est annulé par le prestataire.*