

## Natives Olivenöl Extra - Hintergründe und Vielfalt entdecken

**DATUM** 25.10.2025  
**ZEIT** 1 x Sa 10:00 - 11:30  
**ORT** FFS Erwachsenenbildung,  
Laubstrasse 4, 6430 Schwyz,  
Sedlern im 1. OG

### KURSNUMMER

252-1220

### KURSLEITUNG

Elisa Massi

### BESCHREIBUNG

Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt des Nativen Olivenöls Extra! In diesem Workshop erfahren Sie alles über die Herstellung, die verschiedenen Sorten und die gesundheitlichen Vorteile dieses hochwertigen Öls. Genießen Sie eine spannende Degustation, bei der Sie die feinen Aromen und Geschmäcker verschiedener Olivenöle kennenlernen. Am Ende des Workshops dürfen Sie eine kleine Flasche Natives Olivenöl Extra als Geschenk mit nach Hause nehmen – perfekt, um Ihre neuen Kenntnisse gleich auszuprobieren! Lassen Sie sich von der Vielfalt und Qualität des hochwertigen Nativen Olivenöls Extra begeistern!

### KURSZIEL

Grundinformationen zum nativen Olivenöl extra erhalten und es degustieren

### KOSTEN

#### KURSPREIS

CHF 55.00

#### INFOS ZUM PREIS

inkl. einer Flasche hochwertiges natives Olivenöl

### WEITERE INFORMATIONEN

#### MITBRINGEN

Schreibzeug und Notizblock

#### DATEN

Sa 25.10.2025 10:00 - 11:30

# FFS **Erwachsenenbildung**

Bildung für Leben und Freizeit!



Verein FFS Erwachsenenbildung

Laubstrasse 4 · 6430 Schwyz

T 041 811 67 81 · eb@ffs-schwyz.ch

[ffs-schwyz.ch/eb](https://ffs-schwyz.ch/eb)