

# Dagrofa Foodservice inviterer til **MASTERCLASSES**

## Grøn menu

Tirsdag d. 4. februar fra kl. 13.00 til 15.30

Dagrofa Foodservice, Vejleåvej 13, 2635 Ishøj



Dagrofa  
**FOOD  
SERVICE**

## TEMA

# Grøn menu med umami og grøntsager

### Kom med til Masterclasses i Dagrofa Foodservice!

Vi samler de dygtigste kokke og nytænkende producenter, der viser teknikker og eksperimenterer med nye råvarer. Vi vil give dig ideer til, hvordan du kan booste grønne retter på dit menukort.

Samtidig bliver der rig mulighed for at sparre med andre kokke under eventet om indtryk, ideer og oplevelser.

Hilsen  
Dagrofa Foodservice

### SCAN KODEN OG TILMELD DIG

Vi glæder os til at se dig  
d. 4. februar kl. 13.00 til 15.30  
hos os i showkøkkenet på Vejleåvej  
13, 2635 Ishøj.



## Masterclasses

- **Grundteknikker til mere smag i grøntsagsbaserede retter**  
*Marlene Lindegaard, kok og konceptchef hos Dagrofa Foodservice*
- **Umamiboost til de grønne retter med dansk miso og kornfond**  
*Jens Bach, kok hos Nocla*
- **Løft enhver ret med de alsidige egenskaber i østershatte**  
*Alex Pichardt, kok hos Beyond Coffee*



# Sammen udvikler vi MADSCENEN



Fisk &  
Skaldyr

