



## Mel B. präsentiert Nachhaltigkeit in Food & Bubbles an der FOOD ZÜRICH am Fr. 09.09. & Fr. 16.09.

Mel B. vereint die biologische und nachhaltige Küche (Food) mit dem Thema Champagner (Bubbles), wobei die Schaumweine konsequent biologisch oder biodynamisch produziert werden.

Champagne.zuerich wird den Gästen zeigen, dass der äusserst populäre Schaumwein oder Champagner nicht «etepetete» ist. Verlassen werden dabei die abgetretenen Pfade des Food-Pairings und neue Wege werden aufgezeigt, wo die biologische und nachhaltige Küche im Vordergrund steht und wo das Bodenständige mit einem der edelsten Getränke der Welt verbunden wird.

**Sichere jetzt Dein Ticket über diesen  
QR-Code auf der FOOD ZÜRICH Seite!**

Mel B. Catering | Bloggerin  
078 628 07 16 . [info@mel-b.ch](mailto:info@mel-b.ch)  
[www.mel-b.ch](http://www.mel-b.ch) . [@mel\\_b\\_blog](https://www.instagram.com/mel_b_blog)

