Comme c'est bon



FOOD & WINE EVENTS

IT'S FIN NATURALLY SUNDAY FEAST & FUN



รสับ เบญจจรรณ จิลุทธิสัทย์ MD แก่ง พิบไวน์ จัดงานที่ไร ไม่ครบีคำจาธรรมศา งานสาลุก ให้ชื่อว่า It's FIN Naturally Sunday Feast & Fun จักลบุคสบาบริสธิลกับยามเย็นจับอาทัศย์ ที่ท้องอาการโบสาน สูบุจัก ซอย 53 ในงาน มี บุดีคโจน์ ที่พิบ ศักสรรมแล้ว เน้นเฉมาะที่เป็น ออร์เทนิก และ โบโอคิเมจิกันเกิดใจกับการ 240 ชนิด จาก 80 ผู้แล้ยา ให้เริ่มลาง เริ่มกันเกา ๆ จากลเคชื่น rose ตามสุดชินด้วยเลาเห็อร์ใจนักจ เล้องยับมาค่อเน้นจัน ที่นักมีหลัวสามารถสิงคิมเล้าสิง เน้นเฉมาะที่เป็น ออร์เทนิก เลื่อนกับค้ามาเลือนสิงคิมสามารถสิงคิมเล้าสิงคิม เล้ามีผู้เป็นสิงคาในที่จากแก้วรถในของที่มาให้เลือนค้า จาก State Barnes จาก Opposite Mess Hall งานนี้บันสิงคาในที่จากแก้จากแก้รถายที่เริ่มออร์เทนิก อาทิ Adam Organic , Champaca , Company B, Doi Pa Pouy, Maison Jean-Philippe, Mille Stelle, SCE Organics, Sloane's และ Urnatt มารอบค้วยเงินกับแบบคนสใบ้คนสนีอ นำเลขอ อาการและเสลิทกันที่เกษตรอินทรีย์ ในแบอสนุก ๆ ของบาร์เก็ตเมลล ไม่ว่าสนับผลไม้กรืออาการสด ให้เลือกชื่อ มีทั้งที่คอบกลีบบ้าน และส่งก่อให้เมินโกรจะงานปรุงให้ทานานเคียงนั้นลย กายใต้คอบเล็บที่ในบอง "Fin Naturally" งานนั้นอาการกรกษาจามเป็นผู้นำของพิบไว้เมินโดการสนายาการสกามเล้าเมื่นเมื่นการสนับสนุนเการณ์ของที่กานแล้ว เล้าใจเมินโดกาสระคมทุนสร้างกลังกาใหญ่ที่กานแล้วเล้ายนที่เกินเล้าเล้ายนที่เกินสถานเล้ายที่กามเล้าเล้ายนที่เกินสถานเล้ายที่กามเล้าเล้ายนที่เกินสถานเล้ายที่กามเล้าเล้ายนที่เกินสถานเล้ายที่กามเล้าเล้ายนที่เกินสถานเล้ายที่กามเล้าเล้ายนที่เกินสถานเล้ายนที่กามเล้าเล้ายนที่เกินสถานเล้ายนที่กามเล้าเล้ายนที่เกินสถานเล้ายนที่เกินสถานเล้ายนที่กามเล้ายนคนที่กามเล้ายนที่เกินสถานเล้ายนที่เกินสถานเล้ายนที่กามเล้ายนที่เกินสถานที่กามเล้ายนที่เกินสถานเล้ายนที่เกินสถานที่เกินสถานที่กามเล้ายนที่เกินสถานที่กามเล้ายนที่เกินสถานที่กามเล้ายนที่เกินสถานที่กามเล้ายนที่เกินสถานที่กามเล้ายนที่เกินสถานที่เกินสถานที่กามเล้ายนที่เกินสิงเล้ายนที่เกินสถานที่กามเล้ายนที



It's Fin Naturally Sunday Feast & Fun

Fin – Fabulous is Needed, Thailand's premier boutique wine importer launched their new concept called 'Fin Naturally' at Bo.lan restaurant. The event was to launch Fin's collection of sustainable, organic and biodynamic boutique wines of more than 240 labels that are from over 80 producers around the world as well as raise awareness for the sustainable, organic and local produce in Thailand. The event comprises of 40 boutique wines from artisan winemakers who take care, precision and dedication in their vineyards and winery to craft limited production wines that are honest and true expressions of its terroir.



The fin naturally wines at the event were enjoyed with food made from sustainable, organic and local produce created by the chefs of Bo.lan, El Osito and Opposite Mess Hall. In addition, Chefs Bo, Dylan, and Daniel Bucher had set up live stations to cook a range of creative and unique dishes inspired by the guests' selections of raw produce available at the market stand. The produce were sponsored by Thailand's organic and sustainable producers: Adams Organic, Champaca, Company B, Doi Pa Pouy, Maison Jean-Philippe, Mille Stelle, SCE Organics, Sloane's, and Urmatt (Hilltribe Organics & Perfect Earth), as well as small scale local producers and Baan San Fan Orphanage



The proceeds of the events all went to Baan San Fan Orphanage in Phang-Nga province to build a new metal roof to replace their old leaking one. Baan San Fan is a self-sustaining orphanage run by Khun Sam and Khun Gai who generate income through organic farming of fruits, vegetables and chickens. Unfortunately, the income is not enough to replace their leaking roofs that cause health and safety hazards to the children living in the home. Fin Naturally had raised enough funds from the event to help the orphanage replace the roof of the orphanage and support Khun Gai by purchasing her produce to be used at the event.