

Bevande fermentate:

KOMBUCHA E KEFIR D'ACQUA

Cosa si intende per bevande fermentate? Quali benefici apportano?

Cosa sono kombucha e kefir d'acqua? Come si preparano?

Laboratorio, in duplice appuntamento, per avvicinarsi e conoscere il mondo delle bevande fermentate probiotiche ed apprezzare i benefici legati al loro impiego.

1° appuntamento: 12/07/2016

kombucha e kefir d'acqua, laboratorio sulla preparazione base

Durata laboratorio: 17,00 - 19,00

2° appuntamento: 26/07/2016

kombucha e kefir d'acqua, laboratorio sulla seconda fermentazione

Durata laboratorio: 17,00 - 19,00

Docenti:

Maria DE TULLIO - biologa Eco-logica,

Lucia DELLA GUARDIA - cuoca di Serial Kitchen presso ristorante "Le Giare"

Per i partecipanti ad entrambi gli appuntamenti verrà applicato uno sconto. La prenotazione è obbligatoria.


Durante i laboratori i partecipanti riceveranno materiale informativo e avranno in dono grani di kefir e una porzione di Soby di kombucha.

in collaborazione con



Ambiente
Alimentazione
Agricoltura
Analisi

Per informazioni:
forma4@eco-logicasrl.it
tel. 080 5019039

Seguici su:
 FormA4
www.eco-logicasrl.it

Sede: C.so A. De Gasperi 258 - Bari 