Einladung zum Fermentier-Kochkurs

Datum: 23.09.2019, 17.30-20.30 Uhr/ Registrierung ab 17:15 Uhr
Ort: Seminarhaus auf der Gugl 3, 4021 Linz
Referentin: Seminarbäuerin Mag. Wilbirg Benischek
Anmeldung mit Mitgliedsnummer unter ooe@diaetologen.at
Kosten: 22,-- € + Lebensmittelkosten

Inhalt: Gemüse durch Milchsäuregärung haltbar zu machen, ist wieder voll im Trend! Diese Methode ist einfach, natürlich und praktisch in jedem Haushalt möglich. Fermentiertes Gemüse ist reich an Vitaminen, Mineralstoffen, Enzymen, Probiotika. Es ist besser verdaulich, lange haltbar, frei von Konservierungs- und Zusatzstoffen und besticht durch natürliche Aromen-Vielfalt.
Mitzubringen sind: Schürze, Einmachgläser

Eine Veranstaltung der Landesgruppe OÖ

DIAETOLOGEN
Verband der Diaetologen Österreichs