



08 AOÛT

Atelier écogestes Lactofermentation et Pickles Pornic

La lactofermentation est un principe de conservation low tech, économe et excellent pour la santé : des courgettes, tomates, poivrons ou autre en surproduction au jardin deviennent une sauce « salsa » qui viendra accompagner des fajitas, des crudités ou à servir tout simplement en apéritif sur des toasts.



📍 RÉSERVATION

obligatoire

⌚ DURÉE

2h

📅 DATES / HORAIRE(S)

- 08 août
14h - 17h

🔍 INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

€ TARIFS

Tarif adulte : 12 €
Tarif adulte réduit* : 10 €

📞 CONTACT

www.associationhirondele.fr/calendrier
r
T 02 51 74 02 62
contact@associationhirondele.fr

Sortie proposée dans le Carnet de Balades conçu par Écopôle