



DU 08 AOÛT AU 08 AOÛT

Atelier écogestes Lactofermentation et Pickles Pornic

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



📍 RÉSERVATION

obligatoire

⌚ DURÉE

3h

📅 DATES / HORAIRE(S)

Du 08 août au 08 août
14h-17h

🔍 INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

€ TARIFS

Tarif adulte : 13€
Tarif adulte réduit* : 11€

📞 CONTACT

Association Hirondelle
www.associationhirondelle.fr/calendrier
r
0251740262

Sortie proposée dans le Carnet de Balades conçu par Écopôle