

Atelier écogestes Lactofermentation et Pickles

Pornic

Découvrez une technique de conservation ancestrale à la fois saine et savoureuse pour des légumes plus faciles à digérer, riches en nutriments, bons pour le microbiote intestinal et...délicieux! Ainsi, le chou deviendra choucroute et accompagnera aussi bien viande que poisson.



RÉSERVATION

☑ DURÉE

obligatoire

M DATES / HORAIRE(S)

@ INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Du 06 novembre au 06 novembre 14h/17h

€ TARIFS

Tarif adulte: 13€

Association Hirondelle
www.associationhirondelle.fr/calendrie

Tarif adulte réduit* : 11€ Tarif réduit pour les adhérent∙es de l'association Hirondelle

0251740262 / contact@associationhirondelle.fr

ECONTACT

Sortie proposée dans le Carnet de Balades conçu par Écopôle