

Pane miele e sale – con e senza glutine



Laboratorio teorico-pratico per la preparazione di un pane di grano saraceno e miglio, senza glutine e un pane di farro integrale, a base della lievitazione naturale lattica

**Venerdì, 30 gennaio 2026
Ore 14 – 18
Lundo, Comano Terme**



„Il pane con la pasta madre o i fermenti lattici è il rimedio migliore per rafforzare il sistema immunitario a lungo termine“. Heinz Grill

Costo: 30.- €,
incluso le ricette e i prodotti
dal forno condivisi

Informazioni e iscrizione:
Simona 348 579 4842

