Was ist im Körberl?

Zubereitung und Verkostung verschiedener Kleingebäcke aus Dinkelmehl,

- Salzstangerl,
- Handsemmerl,
- Kornweckerl,
- Laugenbrezen,
- einer Partyblume und
- Baguettes,

- Produktinformation,
- AMA-Gütesiegel und
- Lebensmittelkennzeichnung

© 2024 - lfi.at

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	50,00 € Kursgebühr
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Männer und Frauen, die gerne kochen und Wissenswertes über heimische Lebensmittel erfahren möchten
Mitzubringen:	Kochschürze, zwei Geschirrtücher und ein Schraubglas (500 ml) mitnehmen!

Verfügbare Termine

11.05.2024 15:00, Gols

Ort	Gols
Beginn	11.05.2024 15:00
Ende	11.05.2024 19:00
Örtlichkeit	Mittelschule Gols, Badgasse 8, 7122 Gols
Information	Eva Ulram, Tel 02167/2551-15, eva.ulram@lk-bgld.at, Begrenzte Teilnehmerzahl! Im Falle einer Verhinderung kann ein Ersatzteilnehmer/in genannt werden. Ansonsten wird der halbe Kursbeitrag in Rechnung gestellt.
Kursnummer	1-0012176
Trainer:in	Inge Allacher
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut

© 2024 - lfi.at