

Was ist im Körperl?

Zubereitung und Verkostung verschiedener Kleingebäcke aus Dinkelmehl,

- Salzstangerl,
 - Handsemmerl,
 - Kornweckerl,
 - Laugenbrezen,
 - einer Partyblume und
 - Baguettes,
-
- Produktinformation,
 - AMA-Gütesiegel und
 - Lebensmittelkennzeichnung
-

Information

Verfügbare Termine

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!
