

KOSTENLOSER FERMENTIERUNGSKURS

JEDEN LETZTEN SONNTAG IM MONAT



Nächster Kurs: Sonntag 24.02.2019 ab 12:00 Uhr

Bei diesem ca. zweistündigen Fermentierungs-Kurs dreht sich alles um die gesundheitlichen Vorzüge der probiotischen Konservierungsmethode für den menschlichen Organismus. Kursleiter Armando Martinez zeigt auf, wie einfach, preisgünstig und gesund es sein kann, diese Technik zuhause selber anzuwenden. Am Ende des Kurses ist jeder Teilnehmer selber in der Lage, einfache Nahrungsmittel probiotisch zu konservieren und kennt die vielen gesundheitlichen Vorzüge. Der Kurs dauert alles in allem ca. 2-2,5 Std. Im Anschluss und in einer kurzen Pause besteht die Möglichkeit sich am abwechslungsreichen Selbstbedienungs-Buffet des Gesundheits-Restaurants «PEACEFOOD.BIO» zu verpflegen oder eines der zahlreichen basischen und probiotischen Getränke zu verkosten. Die Kosten für die Konsumation übernimmt jeder Teilnehmer selbst.

WICHTIG: Es wird dringend gebeten pünktlich zu erscheinen, da für das Verständnis die ersten Minuten entscheidend sind.
Die Anmeldung auf Facebook, im Restaurant oder einfach unangemeldet vorbei kommen.

Weitere Infos: peacefood.ch

PEACEFOOD.BIO | RESTAURANT & TAKE-AWAY | Maihofstrasse 57 | 6006 Luzern | 041 420 30 30