

FERMENTIEREN LEICHT GEMACHT - die Heilkraft von fermentiertem Gemüse & Co.

- Warum ist Fermentiertes so gesund?
- Was kann ich alles fermentieren?
 - Was sind „Wilde Fermente“?
- Wofür sind Probiotische Kulturen?
 - Und vieles mehr

Gemeinsam fermentieren und verkosten
*mit Margot Radacher,
ärztlich geprüfter, diplomierter Fasten- und
Gesundheitstrainerin.*

Der Workshop findet am **29. August**
um **18:30 Uhr** im
Energie- und Gesundheitszentrum Oberpinzgau
statt.

Unkostenbeitrag: € 25,00

Begrenzte Teilnehmerzahl!

Bitte ein leeres Marmeladen- bzw. Einmachglas mitbringen.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen!

Anmeldungen bitte unter 0660 105 10 42
oder willkommen@ego-mittersill.at

