



Zusammen Kochen, Backen, Essen und Geniessen...und eine gute Zeit miteinander...eine reichhaltige Tavolata entsteht! Dieser Kurs zeigt dir eine Vielfalt wie der UrDinkel in der Küche einsetzbar ist.

Ablauf:

- Begrüssung mit UrDinkel-Apéro
- Gemeinsames Zubereiten der UrDinkel- Gerichte, -Gebäcke und -Dessert
- Anrichten und Ausgarnieren der Tavolata
- Zusammen geniessen wir die Speisen der UrDinkel-Tavolata nach Belieben mit einem Gläsli Wein
- Informationen über den UrDinkel und seine positiven Eigenschaften
- Nach ca. 5 Stunden Abschluss des Kurses

Zum mit nach Hause nehmen:

- Kreationen der Tavolata
- Dossier mit Infos zum UrDinkel
- Rezepte mit Tipps und Tricks
- Ein Kursteilnahme - Dankeschön

Diverses bei mir erhältlich:

- Bezug der beliebten UrDinkel Back- und Kochbücher von der Foodstylistin und Rezeptautorin Judith Gmür Stalder zum Spezialpreis.