



**CORSO IN
PARTENZA**


Corso di pane e focacce con lievito madre

**Il pane fatto in casa per
riscoprire la nostra vitalità e
benessere!**

Il pane é un alimento che troviamo quotidianamente sulle nostre tavole, impariamo a farlo da soli per essere sicuri di mangiare un prodotto di qualità, che tenga conto di eventuali allergie o intolleranza alimentari.

 **toBeneQuando...**

Per info: Cell: 333.123456789
www.stobenequando.com

info@stobenequando.com
 [stobenequando](https://www.facebook.com/stobenequando)



**CORSO IN
PARTENZA**


Corso di cucina naturale

**Tutto il gusto dei sapori della
natura, per un'alimentazione
più rispettosa del nostro corpo
e dell'ambiente.**

Quattro incontri per imparare a cucinare
in modo sano e naturale con ingredienti
freschi e genuini, tutti prodotti tipici della
nostra terra, senza l'utilizzo di proteine di
origine animale e derivati.

 **toBeneQuando...**

Per info: Cell: 333.123456789
www.stobenequando.com

info@stobenequando.com
 [stobenequando](https://www.facebook.com/stobenequando)