

Carte cadeau

LE LAIT À LA
MAISON, LAITAGES
ET FROMAGES

PAR ANTOINE
PELLE

À BOUGUENAIS



Programme de l'Atelier

- Introduction à la fermentation
- Présentation du matériel, des étapes courantes
- Présentation du kéfir de lait et entretien
- La crème et le beurre
- Fromage de yahourt affiné dans l'huile d'olive
- Fromage ail et fines herbes
- Cresenza et sa mise en saumure
- Dégustation et échanges autour de production maison facile à réaliser



eco-formation.org



07.82.06.86.60



ecoformationspdl@gmail.com



Eco-Formation des Pays de
la Loire (EFPL)

VALABLE JUSQU'EN DECEMBRE 2021