

# Carte cadeau

CHOUCROUTE ET  
CONDIMENTS  
FERMENTÉS

PAR ANTOINE  
PELLE

À BOUGUENAIS



**Changez votre  
regard sur la  
fermentation**

Venez découvrir le champ des possible de la fermentation allié à la cuisine. Vous pourrez concocter de la choucroute, de la moutarde ou encore le ketchup fermenté. Ce stage sera aussi l'occasion déguster et d'échanger autour de cette pratique peu courante.



eco-formation.org



07.82.06.86.60



ecoformationspdl@gmail.com



Eco-Formation des Pays de  
la Loire (EFPL)

VALABLE JUSQU'EN DECEMBRE 2021