

Información curso de Quesos:

Bienvenida /o al curso de "no lácteos" fermentados!! Vamos a compartir en este hermoso curso, creado con mucho amor (porque los hago siempre y me encantan!!) y vas a poder a prender a hacer tus propios fermentos para nutrirte y tener todos los beneficios de los probióticos (grandes maravillas para el intestino y todo tu ser). Hoy es clave podamos consumir estos super alimentos en el día a día. Y acá vas a poder aprender a hacer tus quesos y yogur, de origen vegetal , y sentir esos deliciosos sabores naturales. Todo hecho en casa. Hermoso , hacemos nuestra comida..."El alimentos es nuestro medicamento" como nos decía Hipócrates , hace cientos de años. Aprenderemos: fermento, preparación, queso tipo untable, tipo semi maduro y tipo regianito, Yogur.. Todo en videos para ver en tu casa cuando quieras y las veces que quieras!! Lo hasta diciembre disponible. Y además PDF para que tengas e imprimir o en tu compu.

Valor: 940 pesos.

Extranjeros 15 dólares.