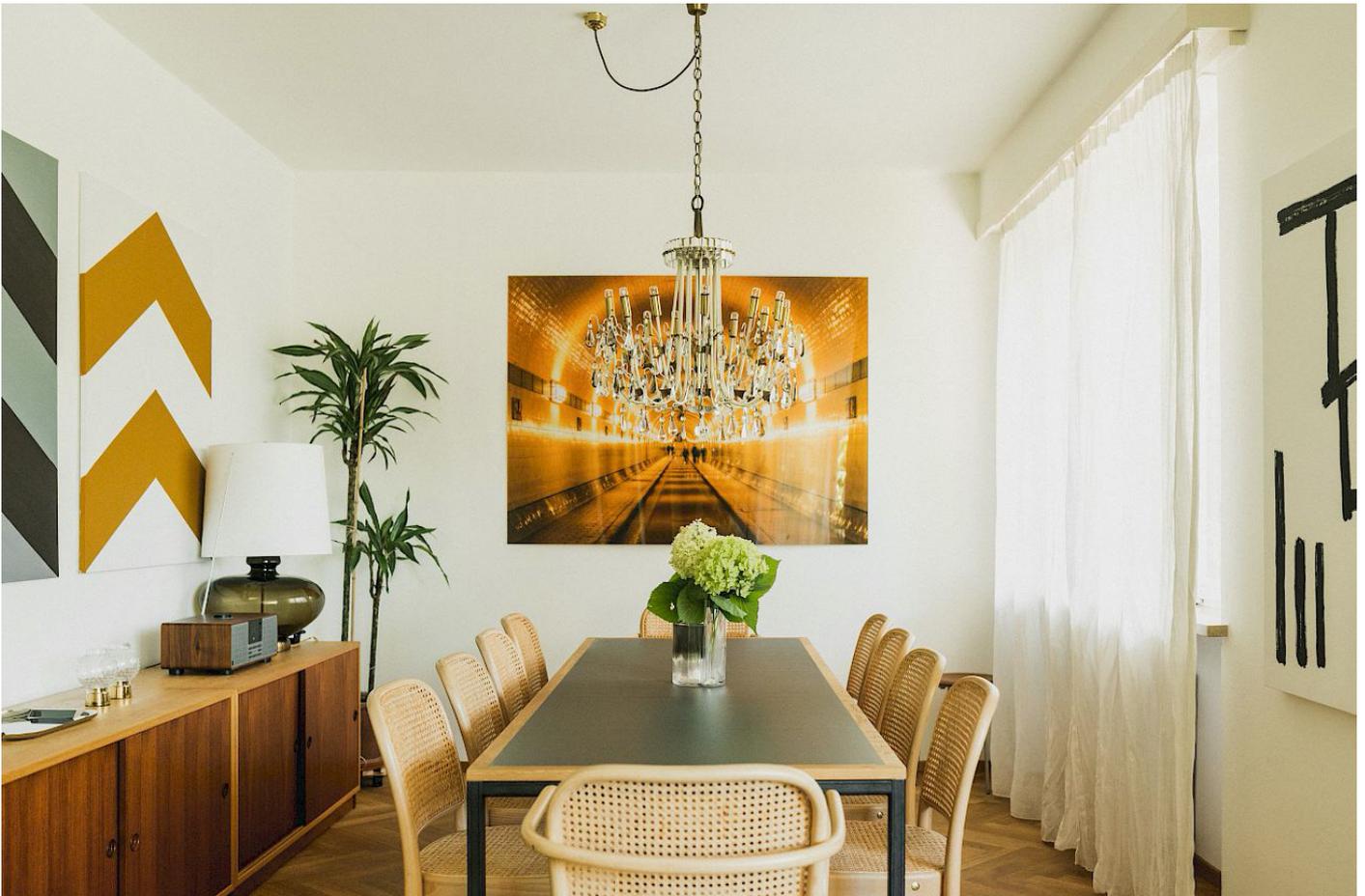


# Corso di fermentazione con Jakob Haller

Workshop nella Villa Fluggi



La fermentazione è uno dei metodi di conservazione più antichi al mondo. È un modo ideale per conservare vari alimenti e creare cibi ricchi di probiotici.

## JAKOB HALLER

Jakob vive e lavora con la sua famiglia all'"Hof des Wandels", un'azienda agricola di permacultura ad Appiano. Combina la sua pluriennale esperienza di chef in ristoranti di alto livello con le materie prime naturali che coltiva e produce personalmente in azienda.

Vi mostrerà il processo di fermentazione nella cucina di Villa Fluggi, seguito da una degustazione.

### Contenuto

Fermentazione dell'acido lattico

Kombucha

Kefir d'acqua

Produzione di kimchi

### PROCEDURA E INFORMAZIONI

Dopo il corso, vi invitiamo ad un accogliente "Aperitivo nel soggiorno di Villa Fluggi, con gli spuntini di Jakob.

Data e luogo: **Gio 10 novembre 2022, Villa Fluggi**

Orario: **16-19.00**

Quota di partecipazione (tutto incluso): 190 EUR a persona

Numero limitato di partecipanti

Iscrizioni entro il 06 novembre 2022. Contattando:

**[annalenameessner@hotel-miramonti.com](mailto:annalenameessner@hotel-miramonti.com)**

Non vediamo l'ora di vedervi.

Annalena Messner, Jakob Haller, Carmen Kruselburger & Klaus Alber

# VILLA FLUGGI

Fluggigasse 18/Via Fluggi 18  
I-39012 Meran • Südtirol, Italien  
[welcome@villafluggi.it](mailto:welcome@villafluggi.it) • [www.villafluggi.it](http://www.villafluggi.it)