CURS DE ELABORACIÓN DE LICORES TRADICIONALES

Aprende a identificar hierbas medicinales y como preparar diferentes licores



Fecha: 14 de Junio de 2014. De 9.30 a 19.30 h

Lugar: Parque de educación vial y ambiental de la Vall d'Albaida Autovia A-7 (Aielo de Malferit)

Precio: 35 €

(El suplemento por la comida es de 6 €)
Incluye: degustación de licores y comida
para el almuerzo y sesión práctica de
preparación de licores tradicionales y
destilación de hierbas, con una muestra
para cada asistente



PLAZAS LIMITADAS

Imparte: Antonio Belda Antolí
(Doctor en Biología por la Universitat d'Alacant)

ORGANIZA



Información i matrícula

Tel: 630832717

adrian@ventallsnaturals.com

O a través del formulario disponible en:

http://blog.ventallsnaturals.com

Sección formación presencial