

Smaken av Trøndelag i lokal bakst

DEMONSTRASJONS

-FOREDRAG

«Lokalt mel med variasjoner»

Det blir ikke ordentlig lokal bakst før melet i baksten er lokal. Gullimunn selger kun lokalprodusert mel, med unike smaker og kvaliteter. Foredraget tar for seg de ulike årganger og melsorter som du finner i butikkhyllene i dag. Det er mel til ethvert bruk, og det kan være lurt å kjenne til de ulike kvalitetene for å velge rett til ditt bruk. Vi kommer også inn på baketeknikker som kan gi store helseeffekter.

Tid: Mandag 23. september 2019. Kl. 18.00 – 21.00

Sted: Chef Mathall, Bankgården i Kongensgata – Steinkjer

Inngang: Gratis! Åpent hus i forbindelse med Økouka 2019



For mer informasjon, kontakt:

Torunn Hernes Bjerkem, torunn@gullimunn.no / 97562667

