Impartido por Kombucha La Valiente

Taller de KOMBUCHA

¿QUIERES APRENDER A HACER KOMBUCHA? YA NO TIENES EXCUSA

Sólo del 22 al 23 de Febrero estaremos dando talleres.

Elige el día que mejor te venga y apúntate. **Plazas limitadas**

Viernes 22 Febrero
Lugar: Quinoa.
Calle Arriba, 58 Tejina
(Frente Super Dino)
Hora:18:00-20:00h
Reservas: 922546077
666 39 55 53

Sábado 23 Febrero
Lugar: La Acequia
Avd. Lucas Vega, 61
La Laguna
Hora: 11:00-13:00h
Reservas: 666 39 55 53

Sábado 23 de Febrero
Lugar: Espacio105
C/San Francisco,105
Santa Cruz
Hora: 17:30-19:30h
Reservas 666 39 55 53

Coste: 25 €

KOMBUCHA LA VALIENTE

Escuela Canaria del Té

CONTENIDOS DEL TALLER

Kombucha es una bebida milenaria, un té fermentado que tiene muchos beneficios para la salud, como equilibrar la digestión, rejuvenecer el sistema inmune, es una fuente rica de probióticos, antioxidantes, ácidos orgánicos, vitaminas, amino ácidos y enzimas.

La duración del taller es de dos horas y el contenido será:

1. ¿Qué es el té? Beneficios para la salud
2. Explicación de los conceptos básicos de la Kombucha.
3. Conocer los ingredientes y cantidades.
4. Conocer las herramientas más importantes.
5. Aprender a hacer kombucha en casa 1ª y 2ª fermentación. Demostración paso a paso
6. Degustación