vigilius
mountain resort



einfach: selber köstlich backen!

Veganer Patisseriekurs mit Michele Granuzzo.
Herrliche Nachtische, Kuchen und vieles mehr ganz ohne tierische Produkte: Herrliche Nachtische, Kuchen und vieles mehr ganz ohne tierische Produkte. **Michele Granuzzo**, Experte für natürliche Ernährung und Inhaber der Backwerkstatt Black Sheep, führt Sie ein in die Kunst der veganen Patisserie. Sie erlernen die revolutionäre Kunst des "Grünen" Gebäcks!

Veganer Patisseriekurs mit Michele Granuzzo

Freitag, 15.11.2019 | Euro 70,00 | limitierte Plätze

semplicemente:
cucinare con le proprie mani.

Corso di pasticceria vegana con lo chef Michele Granuzzo.
Squisiti dessert, dolci e molto altro, senza prodotti di origine animale: Michele Granuzzo v'introduce nell'arte della pasticceria vegana.
Chef Michele Granuzzo: esperto in alimentazione naturale, titolare di Black Sheep, laboratorio di pasticceria raw, ci presenterà il corso sull'arte rivoluzionaria della pasticceria green.

Corso di pasticceria vegana con lo chef Michele Granuzzo

Venerdì, 15.11.2019 | Euro 70,00 | posti limitati

Anmeldung / Iscrizione:
tel. +39 0473 556 600, info@vigilius.it

vigilius mountain resort · Pawigl / Pavicolo 43 · 39011 Lana · Südtirol / Alto Adige · Italy
fon +39 0473 556600 · fax +39 0473 556699 · info@vigilius.it · **www.vigilius.it**