



RAAKASUKLAAN TYÖPAJA (4-8 HENKILÖÄ)

HINTA: €259,00 (SIS. ALV)



Rakastetaanko ystävä- tai työporukassasi suklaata? Resonoiko astetta terveellisempi, terveyttä edistävä ja ravintorikas raakasuklaa, jota voi napostella hyvällä omatunnolla?

Lettuce Daten raakasuklaatyöpajassa valmistetaan ravintorikasta ja vihreitä arvoja tukevaa raakasuklaata, joka on luonnollisesti vegaanista, gluteenitonta ja ilman valkoista sokeria. Käyttämämme raaka-aineet ovat luomua. Kurssilla oppilaat saavat lisäksi tietoa terveyttä edistävästä suklaasta ja sen raaka-aineista, joka inspiroi oman raakasuklaan valmistamistamiseen osana terveellistä arkea.

Mitä kokemus sisältää?

Työpaja kestää 1,5h. Työpajaan voi osallistua 4-8 henkilöä.

Työpajassa käydään läpi useampi raakasuklaaresepti, joista jokainen valitsee yhden, jonka valmistaa työpajan aikana. Jokainen osallistuja saa valmistaa itselleen 120 gramman suklaalevyn kotiin vietäväksi.

Kurssi järjestetään osallistujan omassa kodissa Espoon, Helsingin, Kauniaisten tai Vantaan seudulla. Mukana tuodaan kaikki raaka-aineet sekä tarvittavat suklaan valmistuslaitteet. Kurssin kieli on suomi, ruotsi tai englanti.

Kenelle kokemus soveltuu?

Kurssi sopii kaikille terveellisestä ja ravintorikkaasta ruoasta ja elämäntavasta kiinnostuneille.