

INBJUDAN TILL INSPIRATIONS DAG

Ystning med JarseOst

Drömmer du om att starta ett eget mejeri eller är du bara nyfiken på hur man gör sin egen ost?

Nu har du möjlighet att under en heldag mellan 08.00-16.00 både inspireras och lära dig allt om ystningsprocessen!

Kursledare är Marianne Pallars från Jarseost. Hon tillverkar sina kvalitetsostar i det egna mejeriet sedan 2007 och har ett 15-tal ostar i sitt sortiment; allt från traditionell Järvsö ostkaka till olika varianter av blåmögelost, vitmögelost, färskost och salladsost.

Lördagen den 16 januari 2016

Kursdagen äger rum hos JarseOst i Järvsö hos Marianne Pallars.

Kostnad: 500 kr + moms (625 kr) för medlem
850 kr + moms (1062 kr) för icke medlem

I avgiften ingår kursmaterial & mat.

Anmälan senast 10 januari till info@matvarden.se

Ange ev matallergi. Har du frågor ring Nina på MatVärden på tel 070-274 90 76.

Välkommen!



www.matvarden.se



Hicklacksvägen 4, 8020 40 Järvsö

Obs!

Ta med rena kläder att byta om till innan ingång i mejeriet och lämna eventuella smycken, nagellack och parfymdoft hemma.

**Begränsat antal
platser, först till kvarn.**

