



SABATO 2 OTTOBRE

## FORNI DI CERELLAZ E RUNAZ



Nel forno di CERELLAZ verranno cotti pani a base di farina di frumento integrale

Nel forno di RUNAZ si prepareranno i pani della tradizione con farina di segale coltivata e macinata in loco e i pani dell'innovazione, pani dolci con mele e noci

ORE 18.00

Bar Chalet di Runaz

esperienza di gusti con il pane cotto nei forni  
protagonista di assaggi accompagnati da prodotti e vini locali  
costo € 5,00

Il pane potrà essere acquistato nei forni durante l'intera giornata  
e dalle 18.00 al bar Chalet di Runaz

www.lopanner.com

