

**Kvarndag, Limabacka kvarn
för odlare, bagare, och blivande mjölnare**

Är du odlare, bagare, eller mjölnare som vill lära dig mer om brödets viktigaste ingrediens, mjölet? Eller vill du starta en kvarn och bli mjölnare? Kom på Eldrimners kvarndagar så får du se hur säden växer i fält samt hur kvarnen fungerar. Du får se hur en modern hantverksmjölnare arbetar för att ta fram produkter till hantverksbageriet.

Vi besöker Bengt Nybergh som är femte generationens mjölnare och driver Limabacka Kvarn. Vi besöker också en av odlarna som levererar spannmål till kvarnen. Till lunch får vi smaka bröd mjöl från kvarnen.

DATUM: 11 juni 2018

PLATS: Limabacka Kvarn, Väröbacka utanför Varberg

KOSTNAD: 500+moms

SISTA ANMÄLNINGSDAG: 25 maj