cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

COCINA VEGANA ALF

VEGAN SUMMER MENU!

Precio: ~~**50.00€**~~ **45.00€**

Horario: 19:30-21:30

Fecha del curso: 15/07/2019

Impartido por: Alf Mota

Lugar: Cookiteca Valencia 223

OFERTA: 10% de descuento

Empieza el verano y tenemos ganas de comer fresco y sano, pero siempre rico! Alf os va a enseñar un dia completo de recetas veganas, ricas, saludables y creativas!

- Desayuno: Yogur casero de avena y almendras con chía y piña colada.
- Ensalada de achicoria y canónigos con quinoa y vinagreta de frutos rojos
- Raviolis de calabacín rellenos de queso vegano a las finas hierbas
- Patacones con tofunesa de cilantro y espirulina
- Postre: Mousse de cacao, plátano y maca**.**

Alf Mota: *Cocinero y profesor de cocina, chef terapéutico personal, organizador de caterings ecológicos. Distinguido por la Unión Vegetariana Española como chef vegetariano. Miembro del equipo Eco Chef España. Formado en macrobiótica, en nutrición y dietética, en cocina aplicada a la dietoterápia, en agroecología y en comunicación.*

Image not readable or empty
/source/alf_mota.[3].jpg

alf_mota.[3]

Cookiteca Valencia 223: Valencia 223, bajos 08007 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73
Cookiteca Poble Espanyol: Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73
Cookiteca Sarrià: Carrer Major de Sarrià nº 74, Barcelona 08017 - Tlf. 93 205 93 73
Venimos a su empresa, su espacio, su casa...: Cualquier ubicación

www.cookiteca.com
E-mail:
info@cookiteca.com