



CUINA VEGANA

CURS DE CUINA VEGANA 3 tallers



Preu: 135.00€

Horari:: 19:30-21:30

Data del curs:: 22/10/2019

Impartit per: Alf Mota y Giovanni Magnani

Lloc: Cookiteca Valencia 223

Tres tallers de cuina vegana, sana i equilibrada amb ingredients naturals, dirigits per Alf Mota, cuiner y professor de cuina natural i terapèutica.

PROGRAMA:

Taller d'elaboració de formatges vegans 22 d'octubre

Amb Giovanni Magnani cofundador de Veggie Karma

- Ricotta d'anacards per realitzar uns deliciosos canelons de carabassó
- Mozzarella vegana, perfecta per pizzes saludables
- Formatge cremós per elaborar uns montaditos súper originals

Pastisseria casolana vegana i saludable 26 de novembre

Els dolços vegans més saborosos ... Amb Alf Mota

- Rawnies sense forn de cacau, dàtils i fruits secs
- Pastís sense gluten de polenta, llimona i ametlles
- Pastís de bulgur sense forn amb compota d'albercocs
- Pa de pessic de xocolata amb fruits vermells

Taller de Nadal Vegana 10 desembre

Taller de cuina participatiu, amè i divertit per gaudir d'un menú de Nadal diferent i saludable

Amb Alf Mota

- Raviolis de carbassó amb formatge vegà a les fines herbes
- Xupitos de crema remolatxa spicy
- Tartaletes de polenta amb varietat de patés vegetals
- Chicha andina de mill, coco i pinya



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...: Qualsevol ubicació

www.cookiteca.com
Correu electrònic:
info@cookiteca.com