

CUINA VEGANA

TALLER D'ELABORACIÓ DE FORMATGES VEGANS



Preu: ~~48.00€~~ **43.20€**

Horari:: 19,30-22h

Data del curs:: 22/10/2019

Impartit per: Giovanni Magnani

Lloc: Cookiteca Valencia 223

¡OFERTA!: 10% de descompte

És possible fer formatges vegans a casa?

És el producte estrella del moment!

Giovanni ens explicarà com fer-ho i aconseguir uns resultats excel·lents!

Formatges saborosos i saludables, que substitueixen a l'els formatges elaborats amb llet en múltiples receptes ...

Tres receptes imprescindibles:

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

A més d'aquestes receptes, Giovanni us explicarà com utilitzar aquests productes en amanides, com a farcit o per fer pastissos.

Giovanni Magnani

Cuiner, assessor gastronòmic, especialitzat en el desenvolupament de productes saludables i cofundador de Veggie Karma, nova empresa fabricants de formatges vegans.

Ha treballat molts anys en projectes de càterring, de manera que les seves presentacions són increïbles!

¿Es posible hacer quesos veganos en casa?

Es el producto estrella del momento!

Giovanni nos explicará cómo hacerlo y conseguir unos resultados excelentes!

Quesos sabrosos y saludables, que sustituyen al los quesos elaborados con leche en múltiples recetas...

Tres recetas imprescindibles:

-Ricotta de anacardos para realizar unos deliciosos canelones de clabacín

-Mozzarella vegana, perfecta para pizzas saludables

-Queso cremoso para elaborar unos montaditos súper originales

Además de estas recetas, Giovanni os explicará cómo utilizar estos productos en ensaladas, como relleno o para hacer pasteles.

Giovanni Magnani

Cocinero, asesor gastronómico, especializado en el desarrollo de productos saludables y cofundador de **Veggie Karma**, nueva empresa fabricantes de quesos veganos.

Ha trabajado muchos años en proyectos de catering, por lo que sus presentaciones son increíbles!

FOTO_GIOVA[1].[1]

Image not readable or empty
/source/FOTO_GIOVA[1].[1].jpg



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