

# cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUINA

## 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 Passeig de Gràcia**

**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

##### **Patisserie 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 Passeig de Gràcia:** Passeig de Gràcia 26, al costat de El Naciona - Tlf. +34932059373

**Cookiteca Poble Espanyol:** Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Tlf. 93 8082143

**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](http://www.cookiteca.com)  
Correu electrònic:  
[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)