

cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUINA

CUINA VEGANA

Menú vegà de Nadal



Preu: 50.00€

Horari:: 19:30-21:30

Data del curs:: 10/12/2019

Impartit per: Alf Mota

Lloc: Cookiteca Passeig de Gràcia

¡OFERTA!: 2x1

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

- 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

Alf Mota: *Cuiner i professor de cuina, xef terapèutic personal, organitzador de caterings ecològics. Distingit per la Unió Vegetariana Espanyola com a xef vegetarià . Membre de l'equipo Eco Chef España. Format en macrobiòtica, en nutrició i dietètica, en cuina aplicada a la dietoterà pia, en agroecología i en comunicació.*

Image not readable or empty

alf_mota.[0].jpg

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

Correu electrònic:
info@cookiteca.com