cookiteca
TALLER-BOTIGA DE CUINA

CUINA VEGANA

Menjar de carrer vegà

Preu: 50.00€

Horari:: 19:30-21:30

Data del curs:: 06/02/2020

Impartit per: Alf Mota

Lloc: Cookiteca Valencia 223

Taller de cuina vegana informal per a gent que li agrada el menjar de carrer amb gust de rodamón. Si el teu tambíen gaudeixes d'una d'una hamburguesa vegana elaborada amb bon gust i afecte o d'unes creps dolces i sense gluten o d'una pizza 'healthy' al carrer o on sigui, a qualsevol hora en pla casual, com per després llepar-se els ditets i fins i tot tacar una miqueta amb un chorretón d'una deliciosa salsa vegana, aquest taller no t'ho perdis !!

- Falafels de pèsols amb salsa d`iogurt vegà a la menta
- Hamburguesas de mill amb remolatxa i salsa tàrtara vegana
- Pizza de quinoa amb verdures
- Creps de fajol amb fruita i xocolata.

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 macrobiótica, en nutrició i dietètica, en cuina aplicada a la dietoterà pia, en agroecología i en comunicació.*

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...: Qualsevol ubicació

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