

# cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUIÑA

## VEGÀ EXPRÉS

### PACK 4 TALLERES VEGÀ EXPRÉS



**Preu: 140.00€**

**Horari:: 19:30-21:30**

**Data del curs:: 18/02/2020**

**Impartit per: Sofia Ferreira**

**Lloc: Cookiteca Sarrià**

**Tallers pràctics de cuina vegana dirigits a tots aquells que volen iniciar-se en aquest tipus d'alimentació.**

**Estructurats per 4 temes, perquè puguis incorporar fàcilment la dieta vegana en el teu dia a dia, des de l'esmorzar fins a les postres!**

#### **Taller Esmorzars Vegà- 18 febrer**

- Gotet de púding de xía amb fruita de temporada
- Porridge de civada amb melmelada de fruits vermells i llavors torrades
- Panquecas de sarraí amb crema d'anacards i fruits vermells
- Smoothie Bowl

#### **Taller Tapas i Patés Vegà- 03 març**

- Taula de paté de tramussos, paté de remolatxa i formatge crema d'anacards amb crudités de verdures i torradetes de blat sarraí
- Spring Rolls amb salsa de cacauet
- Xampinyons farcits
- Torrada de remenat de tofu

#### **Taller Menu Ràpid Vegà- 17 març**

- Taula de paté de tramussos, paté de remolatxa i formatge crema d'anacards amb crudités de verdures i torradetes de blat sarraí
- Spring Rolls amb salsa de cacauet
- Xampinyons farcits
- Torrada de remenat de tofu

### Taller Postres Vegà- 31 març

- Cheesecake de fruits vermells en gotet
- Salame de xocolata i fruits secs
- Pastís tatín de poma
- Peres a l'forn amb salsa de cafè



**Cookiteca Passeig de Gràcia:** Passeig de Gràcia 26, al costat de El Naciona - Tlf. +34938082143

**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)