

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## VEGAN COOKING

### VEGAN SUMMER MENU!



**Price:** ~~50.00€~~ **45.00€**

**Time:** 19:30-21:30

**Date:** 26/11/2019

**Teacher:** Alf Mota

**Place:** Cookiteca Valencia 223

**¡OFFER!** 10% of discount

Disfruta de los dulces veganos más sabrosos!

- Rawnies sin horno de cacao, dátiles y frutos secos
- Tarta sin gluten de polenta, limón y almendras
- Pastel de bulgur sin horno con compota de albaricoques
- Bizcocho de chocolate con frutos rojos

**Alf Mota:** Cocinero y profesor de cocina, chef terapéutico personal, organizador de caterings ecológicos. Distinguido por la Unión Vegetariana Española como chef vegetariano. Miembro del equipo Eco Chef España. Formado en macrobiótica, en nutrición y dietética, en cocina aplicada a la dietoterapia, en agroecología y en comunicación.

Image not readable or empty

alf\_mota.[0].jpg



**Cookiteca Valencia 223:** Valencia 223, bajos 08007 Barcelona - Phone 93 205 93 73

**Cookiteca Poble Espanyol:** Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Phone 93 205 93 73

**Cookiteca Sarrià:** EN - Phone 93 205 93 73

**Venimos a su empresa, su espacio, su casa...:** m

[www.cookiteca.com](http://www.cookiteca.com)

Mail:

[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)