

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA



## COCINA VEGANA ALF

### CURSO DE COCINA VEGANA 3 talleres



**Precio:** 135.00€

**Horario:** 19:30-21:30

**Fecha del curso:** 22/10/2019

**Impartido por:** Alf Mota y Giovanni Magnani

**Lugar:** Cookiteca Valencia 223

**Tres talleres de cocina vegana, sana y equilibrada con ingredientes naturales, dirigidos por Alf Mota, cocinero y profesor de cocina natural y terapéutica.**

**Después de la clase, degustación!**

#### **PROGRAMA:**

**Taller de elaboración de quesos veganos** 22 de octubre

Con Giovanni Magnani cofundador de Veggie Karma

- Ricotta de anacardos para realizar unos deliciosos canelones de clabacín
- Mozzarella vegana, perfecta para pizzas saludables
- Queso cremoso para elaborar unos montaditos súper originales

**Pastelería casera vegana y saludable** 26 de noviembre

Los dulces veganos más sabrosos... Con Alf Mota

- 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

### **Taller de Navidad Vegana** 10 de diciembre

Taller de cocina participativo, ameno y divertido para disfrutar de un menú de Navidad diferente y saludable

Con Alf Mota

- Raviolis de calabacín con queso vegano a las finas hierbas
- Chupitos de crema remolacha spicy
- Tartaletas de polenta con variedad de patés vegetales
- Chicha andina de mijo, coco y piña
- 

---

**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...:** Cualquier ubicación

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

E-mail:

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