

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## COCINA VEGANA ALF

### TALLER DE ELABORACIÓN DE QUESOS VEGANOS



**Precio:** ~~48.00€~~ **43.20€**

**Horario:** 19,30-22h

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

**Impartido por:** Giovanni Magnani

**Lugar:** Cookiteca Valencia 223

**OFERTA:** 10% de descuento

¿Es posible hacer quesos veganos en casa?

Es el producto estrella del momento!

Giovanni nos explicará cómo hacerlo y conseguir unos resultados excelentes!

Quesos sabrosos y saludables, que sustituyen al los quesos elaborados con leche en múltiples recetas...

Tres recetas imprescindibles:

**-Ricotta de anacardos para realizar unos deliciosos canelones de clabacín**

**-Mozzarella vegana, perfecta para pizzas saludables**

**-Queso cremoso para elaborar unos montaditos súper originales**

Además de estas recetas, Giovanni os explicará cómo utilizar estos productos en ensaladas, como relleno o para hacer pasteles.

## **Giovanni Magnani**

Cocinero, asesor gastronómico, especializado en el desarrollo de productos saludables y cofundador de **Veggie Karma**, nueva empresa fabricantes de quesos veganos.

Ha trabajado muchos años en proyectos de catering, por lo que sus presentaciones son increíbles!

FOTO\_GIOVA[1].[1]

Image not readable or empty  
/source/FOTO\_GIOVA[1].[1].jpg



**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)