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
E-mail:
info@cookiteca.com