

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

COCINA VEGANA

Pastelería casera vegana y saludable para Navidad



Precio: ~~50.00€~~ **45.00€**

Horario: 19:30-21:30

Fecha del curso: 26/11/2019

Impartido por: Alf Mota

Lugar: Cookiteca Passeig de Gràcia

OFERTA: 10% de descuento

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 Passeig de Gràcia: Passeig de Gràcia 26, al costat de El Nacional - 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...: Cualquier ubicación

www.cookiteca.com

E-mail:

info@cookiteca.com