

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## DEMOS

ZERO-GLU ¡Pan sin gluten y más!



**Precio: 0.00€**

**Horario: 19:00-20:30**

**Fecha del curso: 29/03/2017**

**Impartido por: Equipo interno**

**Lugar: Cookiteca Sarrià**

**ZERO-GLU** es la una **panificadora** especialmente dedicada los **celíacos**, quienes deben seguir una dieta **sin gluten**, a quien es intolerante al grano o a la levadura y a los apasionados del **pan fresco** y de los **buenos postres hechos en casa**. Basta con introducir los ingredientes y ZERO-GLU se encarga de lo demás: **¡amasa, fermenta y cuece!**

**En esta demo te enseñaremos cómo conseguir en casa infinidad de recetas de pan, desde dulce hasta salado, y lo más importante que te queden deliciosas.**

Image not readable or empty  
zero\_glu\_web2.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

E-mail:

info@cookiteca.com