

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## RAW FOOD

### Pastelería RAW 3.- Carrot Cake



**Precio:** 45.00€

**Horario:** 20:00-22:00h

**Fecha del curso:** 09/02/2016

**Impartido por:** Pàrivi Linna

**Lugar:** Cookiteca Sarrià

Taller de pastelería saludable sin harina, lácteos, azúcar, huevos y sin necesidad de hornear!

Descubre otra manera de comer dulce, el dulce natural que nos proporciona la madre tierra.

#### Hoy

**Carrot Cake:** elaborado en capas, alternando bizcochos raw con una suave crema con endulzantes naturales. Todo intercalado para acabar con una decoración special.

#### Los talleres incluyen:

- Los ingredientes
- Las recetas para hacerlas en casa
- Degustación de los dulces
- Una porción de las tartas elaboradas en clase

**\*\*Tartas y repostería apta para veganos, crudiveganos, celíacos y para diabéticos.**

**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)