

CUINA VEGANA

SUPER ALIMENTS



Preu: ~~50.00€~~ **42.50€**

Horari:: 19:30-21:30

Data del curs:: 12/03/2019

Impartit per: Alf Mota

Lloc: Cookiteca Valencia 223

¡OFERTA!: 15% de descompte

Taller de cuina vegana, sana i equilibrada amb ingredients naturals, dirigit per Alf Mota, cuiner y professor de cuina natural i terapèutica.

Receptes:

Pudding de chía amb pinya i coco.

Batut verd amb maca i matcha.

Hamburgueses de azukis amb lli i l'autèntic ketchup.

Crema de bolets amb condiment de nori

Â

Professor:

Alf Mota:Â Cuiner i professor de cuina, xef terapèutic personal, organitzador de caterings ecològics. Distingit per la Unió Vegetariana Espanyola com a xef vegetarià . Membre de l'equipo Eco Chef España. Format en macrobiòtica, en nutrició i dietètica, en cuina aplicada a la dietoteràpia, en agroecologia i en comunicació.

Image not readable or empty
alf_mota.[3].jpg

Â alf_mota.[3]

Â

Â



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....: Qualsevol ubicació

www.cookiteca.com

Correu electrònic:

info@cookiteca.com