cookiteca
TALLER-BOTIGA DE CUINA

CUINA VEGANA

HOT DETOX AMB ALEGRIA



Preu: 50.00€

Horari:: 19:30-21:30

Data del curs:: 15/01/2019

Impartit per: Alf Mota

Lloc: Cookiteca Valencia 223

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

Receptes:

Dip de llenties vermelles amb carbassa i coco.

Verdures al vapor amb salsa de tahin i wakame.

Amanida d'arròs prohíbido amb vinagreta de miso i gingebre.

Papillote de peres amb espà¨cies.

Â

Professor:

Alf Mota:Â *Cuiner i professor de cuina, xef terapà¨utic personal, organitzador de caterings ecològics. Distingit per la Unió Vegetariana Espanyola com a xef vegetarià . Membre de l'equipo Eco Chef España. Format en macrobiótica, en nutrició i dietà¨tica, en cuina aplicada a la dietoterà pia, en agroecología i en comunicació.*

Image not readable or empty
/storage/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