

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## SOPAS RECONFORTANTES Y EXÓTICAS



**Precio:** ~~45.00€~~ 40.50€

**Horario:** 19:00-21:00

**Fecha del curso:** 16/11/2017

**Impartido por:** Alf Mota

**Lugar:**

**OFERTA:** 10% de descuento

**Taller de cocina vegana, sana y equilibrada con ingredientes naturales, dirigidos por Alf Mota, cocinero y profesor de cocina natural y terapéutica.**

### **(3) Sopas reconfortantes y exóticas para todos los gustos**

Sopa africana de boniatos y cacahuètes

Sopa thai con noodles, leche de coco, tofú y especias

Crema de calabaza y nabos con nata agria de coco

Minestrone de judías blancas, quinoa y wakame.

### **Profesor:**

**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.[3].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](http://www.cookiteca.com)

E-mail:

[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)