

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## CROQUETAS Y HAMBURGUESAS VEGANAS



**Precio: 45.00€**

**Horario: 19:30-21:30**

**Fecha del curso: 15/05/2018**

**Impartido por: Alf Mota**

**Lugar:**

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

### 2. Croquetas y hamburguesas veganas 15 de mayo

Croquetas de trigo sarraceno y setas / Croquetas de quinoa y calabaza / Hamburguesas de mijo con espinacas / Hamburguesas de azukis y lino

#### **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.[0].jpg

**Precio: 45€/clase**

**Precio curso completo 200€**



**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)