

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

COCINA VEGANA

ENSALADAS SILVESTRES NUTRITIVAS



Precio: ~~45.00€~~ **33.75€**

Horario: 19:30-21:30

Fecha del curso: 12/06/2018

Impartido por: Alf Mota

Lugar: Cookiteca Santaló

OFERTA: 25% de descuento

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

4. **Ensaladas silvestres nutritivas** 12 de junio

Ensalada de rúcula con arándanos, anacardos y coco tostados / Ensalada de espinacas con rabanitos macerados, nueces y queso feta vegano / Ensalada de kale macerada con manzana ácida, tomates deshidratados y parmesano vegano / Ensalada de achicoria y canónigo con quinoa y vinagreta de frutos rojos.

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 Sarrià: Carrer Major de Sarrià nº 74, Barcelona 08017 - Tlf. 93 205 93 73

Cookiteca Santaló: Carrer Santaló nº 64, Barcelona 08021 - Tlf. 93 200 41 22

Cookiteca Poble Espanyol: Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Tlf. 93 2004122

Venimos a su empresa, su espacio, su casa...: Cualquier ubicación

www.cookiteca.com

E-mail:

info@cookiteca.com