

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

STREET FOOD VEGANO (comida callejera vegana)



Precio: ~~45.00€~~ **40.50€**

Horario: 19:30-21:30h

Fecha del curso: 13/02/2018

Impartido por: Alf Mota

Lugar:

OFERTA: 10% de descuento

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

2. Street food vegano (Comida callejera vegana)

Falafels de guisantes con salsa de yogur vegano a la menta

Hamburguesas de mijo con remolacha y salsa tártara vegana

Pizza de quinoa con verduras

Cràpes de alforfón con fruta y chocolate.

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

E-mail:

info@cookiteca.com