

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 terapèutica.

Receptes:

Dip de llenties vermelles amb carbassa i coco.

Verdures al vapor amb salsa de tahin i wakame.

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

Papillote de peres amb espècies.

Â

Professor:

Alf Mota:Â Cuiner i professor de cuina, xef terapèutic personal, organitzador de caterings ecològics. Distingit per la Unió Vegetariana Espanyola com a xef vegetarià . Membre de l'equipo Eco Chef España. Format en macrobiòtica, en nutrició i dietètica, en cuina aplicada a la dietoteràpia, en agroecologia i en comunicació.

Image not readable or empty
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