

CUINA VEGANA

BOJOS PER LA PASTA I LES SEVES SALSSES



Preu: ~~50.00€~~ **42.50€**

Horari:: 19:30-21:30

Data del curs:: 29/01/2019

Impartit per: Alf Mota

Lloc: Cookiteca Valencia 223

¡OFERTA!: 15% de descompte

Taller de cuina vegana, sana i equilibrada amb ingredients naturals, dirigit per Alf Mota, cuiner y professor de cuina natural i terapèutica.

Receptes:

Fusilli de pèsols amb salsa de pastanaga i tomà quet.

Espaguetis d'espelta amb salsa de remolatxa.

Macarrons de blat sarraí amb pesto de kale i umeboshi.

Dolç de fideus à rab.

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.[9].jpg

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