

CUINA VEGANA

Menú vegà de Nadal



Preu: 50.00€

Horari:: 19:30-21:30

Data del curs:: 10/12/2019

Impartit per: Alf Mota

Lloc: Cookiteca Valencia 223

¡OFERTA!: 2x1

Taller de cuina participatiu, amè i divertit per gaudir d'un menú de Nadal diferent i saludable:

- Raviolis de carbassó amb formatge vegà a les fines herbes
- Xupitos de crema remolatxa spicy
- Tartaletes de polenta amb varietat de patés vegetals
- Chicha andina de mill, coco i pinya

Alf Mota: 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

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