



CUINA VEGANA

Pastisseria casolana vegana i saludable per Nadal



Preu: ~~50.00€~~ **45.00€**

Horari:: 19:30-21:30

Data del curs:: 26/11/2019

Impartit per: Alf Mota

Lloc: Cookiteca Valencia 223

¡OFERTA!: 10% de descompte

Gaudeix dels dolços vegans més saborosos!

- Rawnies sense forn de cacau, dàtils i fruits secs
- Pastís sense gluten de polenta, llimona i ametlles
- Pastís de bulgur sense forn amb compota d'albercocs
- Pa de pessic de xocolata amb fruits vermells

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