

# cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUINA

## AMANIDES SILVESTRES NUTRITIVES



**Preu:** ~~45.00€~~ **33.75€**

**Horari:** 19:30-21:30

**Data del curs:** 12/06/2018

**Impartit per:** Alf Mota

**Lloc:**

**¡OFERTA!** 25% de descompte

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

À

1. **Amanides silvestres nutritives** À À 12 de juny À

Amanida de ruca amb nabius, anacards i coco torrats / Amanida d'espinaçs amb raves macerats, nous i formatge feta vegà / Amanida de kale macerada amb poma à cida, tomà quets deshidratats i parmesà vegà / Amanida de xicoira i canonge amb quinoa i vinagreta de fruits vermells .

**Professor:**

**Alf Mota:** À 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  
À alf\_mota.[0].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](http://www.cookiteca.com)

Correu electrònic:  
[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)