

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.

Â

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

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: 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
Â 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

Correu electrònic:
info@cookiteca.com