

cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUINA

TAPES I APERITIUS VEGANS



Preu: ~~45.00€~~ **38.25€**

Horari:: 19:30-21:30h

Data del curs:: 13/03/2018

Impartit per: Alf Mota

Lloc:

¡OFERTA! 15% de descompte

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

Â

Tapes i aperitius vegansÂ

Canapè's de fajol amb formatge vegà i raïm / Gotets d'amanida d'arròs vermell tropical / Broquetes de verdures amb salsa barbacoa / Trio tricolor de patés vegans.Â

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 agroecología i en comunicació.

Image not readable or empty
alf_mota.[3].jpg

Â alf_mota.[3]

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