

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

VEGAN COOKING

VEGAN STREET FOOD



Price: ~~50.00€~~ **45.00€**

Time: 19:30-21:30

Date: 11/06/2019

Teacher: Alf Mota

Place: Cookiteca Valencia 223

¡OFFER!: 10% of discount

Taller de cocina vegana, sana y equilibrada con ingredientes naturales, dirigido por Alf Mota, cocinero y profesor de cocina natural y terapéutica.

Recetas:

Falafales de guisantes con salsa de yogur vegano a la menta

Hamburguesas de mijo con remolacha y salsa tártara vegana

Pizza de quinoa con verduritas

Crepes de trigo sarraceno con fruta y chocolate.

Profesor:

Alf Mota: Cocinero y profesor de cocina, chef terapéutico personal, organizador de caterings ecológicos. Distinguido por la Unión Vegetariana Española como chef vegetariano. Miembro del equipo Eco Chef España. Formado en macrobiótica, en nutrición y dietética, en cocina aplicada a la dietoterapia, en agroecología y en comunicación.

alf_mota.[3]

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

Cookiteca Valencia 223: Valencia 223, bajos 08007 Barcelona - Phone 93 205 93 73

Cookiteca Poble Espanyol: Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Phone 93 205 93 73

Cookiteca Sarrià: EN - Phone 93 205 93 73

Venimos a su empresa, su espacio, su casa...: m

www.cookiteca.com

Mail:

info@cookiteca.com