cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

COCINA VEGANA ALF

HOT DETOX CON ALEGRÍA 2019



Precio: 50.00€

Horario: 19:30-21:30

Fecha del curso: 15/01/2019

Impartido por: Alf Mota

Lugar: Cookiteca Valencia 223

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

Recetas:

Dip de lentejas rojas con calabaza y coco.
Verduras al vapor con salsa de tahin y wakame.
Ensalada de arroz prohíbido con vinagreta de miso y jengibre.
Papillote de peras con especies.

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 dietoterápia, en agroecología y en comunicación.*

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

alf_mota.[3]

Precio: 50€/clase

Precio curso completo 225€

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
Cookiteca On Tour: Cualquier ubicación

www.cookiteca.com
E-mail:
info@cookiteca.com