cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

COCINA VEGANA ALF

TALLER DE ELABORACIÓN DE QUESOS VEGANOS



Precio: ~~**48.00€**~~ **43.20€**

Horario: 19,30-22h

Fecha del curso: 22/10/2019

Impartido por: Giovanni Magnani

Lugar: Cookiteca Valencia 223

OFERTA: 10% de descuento

¿Es posible hacer quesos veganos en casa?

Es el producto estrella del momento!

Giovanni nos explicará cómo hacerlo y conseguir unos resultados excelentes!

Quesos sabrosos y saludables, que sustituyen al los quesos elaborados con leche en múltples recetas...

Tres recetas imprescindibles:

-Ricotta de anacardos para realizar unos deliciosos canelones de clabacín

-Mozzarella vegana, perfecta para pizzas saludables

-Queso cremoso para elaborar unos montaditos súper originales

Además de estas recetas, Giovanni os explicará cómo utilizar estos productos en ensaladas, como relleno o para hacer pasteles.

Giovanni Magnani

Cocinero, asesor gastronómico, especializado en el desarrollo de productos saludables y cofundador de **Veggie Karma**, nueva empresa fabricantes de quesos veganos.

Ha trabajado muchos años en proyectos de catering, por lo que sus presentaciones son increíbles!

FOTO_GIOVA[1].[1]

Image not readable or empty
/source/FOTO_GIOVA[1].[1].jpg