

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

RAW FOOD

Pack 3 talleres Pastelería RAW



Precio: 120.00€

Horario: 20:00-22:00h

Fecha del curso: 26/01/2016

Impartido por: Pàrivi Linna

Lugar: Cookiteca Sarrià

La **pastelería RAW** está formada por dulces y postres elaborados **sin azúcar, harina, lácteos, huevos y sin necesidad de cocción u horneado.**

Empezamos una serie de 3 talleres con **Pàrivi Linna** donde **aprenderás a elaborar pasteles sanos, nutritivos y deliciosos.**

Programa

1. Taller - Tartas de Chocolate

2. Taller - Cheesecake

3. Taller - Carrot Cake

Los talleres incluyen:

- Los ingredientes
- Las recetas para hacerlas en casa
- Degustación de los dulces

- Una porción de las tartas elaboradas en clase

****Tartas y repostería apta para veganos, crudiveganos, celíacos y para diabéticos.**

tarta de chocolate raw

cheesecake raw

Image not readable or empty
/source/tarta de chocolate raw.jpg
tarta zanahoria raw.[1]

Image not readable or empty
/source/cheesecake raw.jpg

Image not readable or empty
/source/tarta zanahoria raw.[1].jpg

Precio

1 taller: 45€

Pack de 3 talleres: 120€ [Reserva aquí](#)

Fechas y horarios

26 de enero de 20:00 a 22:00h - Taller de tartas de chocolate

2 de Febrero de 20:00 a 22:00h - Taller de cheesecake

9 de Febrero de 20:00 a 22:00h - Taller de Carrot Cake



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...: Cualquier ubicación

www.cookiteca.com

E-mail:

info@cookiteca.com