crua
raw gourmet cuisine
chef Christine Mayr

TALLER & CENA RAW FOOD

26 de Febrero

Miércoles, de 19.30 - 22h

El Arte de la Cocina Cruda con Raw Food Chef Christine Mayr en la MEZANINA Barcelona.

Inscripción hasta el 24 de Febrero: 55 euros
(con degustación de vinos ecológicos: 60 euros)

Fotografía: Pau Esculies + archivo crua gourmet cuisine





cruagourmetcuisine.com

mezanina
event space barcelona

crua
raw gourmet cuisine
chef Christine Mayr

El arte de la Cocina Cruda

Raw Food. La cocina natural sin fogones

Este curso es ideal para aquellas personas que quieren conocer la cocina cruda sana y nutritiva y integrarla en su vida diaria. La cocina cruda está hecha a base de frutas, verduras orgánicas, frutos secos, setas y algas y está **libre de lácteos, huevos, gluten y azúcares artificiales.**

Los platos tienen un denominador común, que no están cocinados al fuego, solamente calentados lentamente hasta un máximo de 38° C. De esta manera todas las propiedades de los alimentos orgánicos quedan intactas. **Aprenda los beneficios de la cocina sin fogones!**

Gourmet Raw Food Chef Christine Mayr del Culinary Arts Institute California enseña técnicas culinarias y recetas nuevas de la temporada para crear platos deliciosos con sabores, aromas y texturas sorprendentes desde un primero, un segundo hasta un postre delicioso! Curso teórico y práctico con degustación de los platos creados.

Miércoles, 26 de Febrero, de 19.30 - 22.00h

Inscripción hasta el 24 de Febrero: 55 euros (con degustación de vinos ecológicos: 60 euros)

EL CURSO INCLUYE
- Todo los ingredientes ecológicos
- Degustación de platos realizados
- Recetas para sorprender la familia

LUGAR
MEZANINA
Espacio para eventos culturales
Carrer Ramón y Cajal 2
08012 Barcelona
www.mezanina.com

RESERVAS EN MEZANINA
Tel: +34 932 191 886
Tel: +34 647 692 492
reserva@mezanina.com





cruagourmetcuisine.com

mezanina
event space barcelona

Formas de pago

Para reservar plaza es necesario abonar el precio

en efectivo:

Mezanina
Ramón y cajal, 2
08012 Barcelona

Tel: +34 932 191 886
Tel: +34 647 692 492
reserva@mezanina.com
De lunes a viernes: 10h30 a 14h y 16h30 a 20h30

o por transferencia al numero de cuenta siguiente:

Cuenta Nº
Mezanina by Tabicpla SL
Jaume Estiarte Castells
0081 0374 5800 0121 6824
(por favor indique su nombre)

Cancelaciones

De parte del participante
Más de 8 días antes del curso, devolución de la totalidad del importe pagado.
Hasta 48 horas antes, el 50% del importe del curso.
Menos de 48 horas, no se puede cancelar la plaza, por lo que se cobrará el importe total del curso.
Se puede mandar otra persona.

De parte de las organizadores
Devolución de la totalidad del importe pagado

Recuerda verificar los datos, fechas y horarios del curso.