

REBOSTERIA SALUDABLE



Clínica de nutrició
Antoninya Barahona

Si ets dels que t'agrada la rebosteria casolana i vols saber si té cabuda dins d'una alimentació saludable, aquest curs és per tu. Aprendrem amb quins ingredients és preferible preparar-la. Quins sucres, quines farines i quins greixos són més o menys recomanables. Com i quan menjar-la, amb què acompanyar-la i com presentar-la per gaudir-ne adequadament.

Dia: Dimecres 23 octubre de 2019

Hora: 20.00h

Lloc: Aula de Cuina. Clínica de Nutrició

Preu: 30 euros (tast inclòs)