

*Bebidas, queijos, iogurtes, manteigas vegetais e muito mais
Aprenda a fazer*

Data: 24 de Janeiro de 2016

Horário: 15h-18h

Morada: Casa Sesil, Cerro Cabeça de Camara, 8100-289 Loulé

Conteúdo:

- O que é o leite como alimento completo?
- De que é feito as manteigas, queijos, iogurtes mesmo os vegetais?
- O que garante a validade e a segurança alimentar?

Custo: 40€

- Showcooking
 - Bebidas vegetais (os chamados Leites vegetais)
 - Queijos vegetais
 - Iogurtes vegetais
 - Manteigas e pastas vegetais
 - Pizzas e Bruchetas
 - e muito, muito mais...

- E NO FINAL

***Vamos todos provar os pratos deliciosos que vamos ensinar e fazer
para si (Refeição incluída).***

Inclui:

- Workbook com todas as informações e receitas;
- Certificado de presença.

Indicações:

No momento de inscrição é necessário realizar a transferência de pelo menos 50% do valor do evento para o **NIB: 0010 0000 47433960001 33** em nome de Magda Roma.

Assim que recebermos o comprovativo da sua transferência e a respetiva ficha de inscrição a sua vaga estará assegurada.

Em caso de alguma dúvida, por favor, não hesite em contactar pois teremos todo o gosto em esclarecer.

Nota: As desistências nas 24 horas antecedentes ao evento não terão a devolução do valor. Obrigada pela compreensão.

Nota: O evento só se realiza no caso de atingir o número mínimo de inscrições sinalizadas.

Patrocinadores



Monchique
UM SEGREDO DE VITALIDADE

Brio

supermercado biológico.

