

casa viva

talleres

risotto

Todos hemos elaborado alguna vez un risotto, pero para preparar un risotto delicioso, creativo y con una presentación impecable se necesita algún conocimiento más.

En casa viva te invitamos a disfrutar de una sesión de cocina donde se darán todos los detalles para hacer un risotto profesional y creativo, donde tanto la combinación de ingredientes como la presentación del plato tendrán un papel importante.

Nuestro cocinero te explicará todo lo que necesitas saber para poder repetir la receta en casa con ingredientes sanos y naturales para que disfrute toda la familia.

La duración del taller es de aproximadamente **90 minutos**. Las **plazas son limitadas** (15 a 20 personas), y el precio es de **5€ por inscripción**. Por tu participación, **recibirás un pequeño obsequio**. Además, la receta del taller estará accesible en la web, con imágenes tanto de la preparación como de los utensilios, para que la puedas repetir fácilmente.

Tallers:

*confirma a teva assistència en mostrador o por teléfono.

22 febrero | 12:00h
Calvet, 21
93 200 34 50

24 febrero | 12:00h
Sants 63-69
93 298 95 54

28 febrero | 18:00h
Girona
972 20 03 89

22 febrero | 18:00h
Rambla Catalunya, 41
93 496 06 48

24 febrero | 18:00h
Calvet, 21
93 200 34 50

29 febrero | 18:00h
Lleida
973 23 43 04

23 febrero | 12:00h
Fabra i Puig, 256
93 243 22 11

27 febrero | 18:00h
Molins de Rei
93 668 53 99

2 marzo | 18:00h
C.C. Glòries
93 486 02 82

shop online
www.casaviva.es



datos de
inscripción

NOMBRE

APELLIDO

DNI

FECHA NACIMIENTO

MOVIL

E-MAIL

DOMICILIO

Nº ESC. PIS PUERTA

POBLACIÓN

PROVÍNCIA

FIRMA



risotto

En compliment del què disposa la Llei Orgànica de Protecció de Dades de Caràcter Personal, el client queda informat de que s'incorporaran les seves dades al corresponent fitxer de Gerplex S.A. de la mateixa manera autoritza a Casa Viva a tractar aquestes dades amb la finalitat de ser receptora de comunicacions comercials i promocionals desenvolupades per Casa viva. El client podrà revocar el consentiment en qualsevol moment.