

casa viva
tallers

risotto

Tots hem elaborat alguna vegada un risotto, però per preparar **un risotto deliciós**, creatiu i amb una presentació impecable es necessita algun coneixement més.

A casa viva et convidem a gaudir d'una sessió de cuina on es donaran tots els detalls per fer un risotto professional i creatiu, on tant la combinació d'ingredients com la presentació del plat tindran un paper important.

El nostre cuiner t'explicarà tot el que necessites per poder repetir la recepta a casa amb ingredients sans i naturals perquè en gaudeixi tota la família.

La duració del taller és d'aproximadament **90 minuts**. Les **places són limitades** (15 a 20 persones), i el preu és de **5€ per inscripció**.

Per la teva participació, **rebràs un petit obsequi**. A més, la recepta del taller serà accessible al web, amb imatges tant de la preparació com dels utensilis, perquè la puguis repetir fàcilment.

Tallers:

*confirma a teva assistència a mostrador o per telèfon.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

shop online
www.casaviva.es



dades
d'inscripció

NOM

COGNOM

DNI

DATA NAIXEMENT

MÒBIL

E-MAIL

DOMICILI

Nº ESCALA PIS PORTA

POBLACIÓ

PROVÍNCIA

SIGNATURA

casa viva

tallers

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.