



Taller de Panadería y Cocina Baja en IG y Libre de Azúcar para personas con Diabetes e Intolerancia a la Glucosa en La Serena.

Información del Taller:

Descripción: Taller de Panadería Baja en Índice Glucémico y Libre de Azúcar para personas con Intolerancia a la Glucosa y Diabetes, en La Serena. El taller consta de un 50% teórico sobre bases de alimentación Baja en IG y un 50% práctico en el cual realizaremos 10 recetas distintas de panadería y gastronomía. El taller consta de 4 sesiones, cada una de 3 horas, 1 vez a la semana e incluye todas las materias primas para cocinar.

Fecha de Inicio Taller: viernes 17 de marzo de 2017

Número de sesiones: 4, 1 cada viernes seguido.

Metodología: 50% teórico y 50% práctico.

Horario: 18:00 a 21:00 hrs.

Valor del taller: \$90.000.-

Número de recetas a elaborar: 10 recetas.

Ciudad: La Serena.

Lugar: La PaZtelería.

Inscripciones a los números: (51) 2279826 – 983981803 - 977444060

Mail: paz@lapazteleria.cl

URL: www.lapazteleria.cl



Recetas a Elaborar:

- **Pan Marraqueta Integral**
- **Pan Hallulla Integral**
- **Pan de Molde de Aceitunas y Avena**
- **Pan Baguette Integral**
- **Pan Frica Integral**
- **Pan Pita Integral**
- **Pan Focaccia Integral**
- **Pizza Caprisse Integral**
- **Empanadas Integrales rellenas con Pollo a la Cúrcuma**
- **Quiche de Espinacas y Setas Integral**

