



Mariulekas
GLUTEN FREE & 100% ORGANIC

CURSOS DE 4 HORAS

Estos talleres semanales están pensados para aprender a elaborar recetas sin gluten básicas para cada día. Clases totalmente prácticas en las que tu mism@ serás la chef de tus elaboraciones. Haremos un amplio recorrido a lo largo de 9 meses por los alimentos sin gluten que enriquecen nuestra dieta y ayudan a desinflamar el organismo.

HORARIO

Domingo de 10,00 a 14,00 horas.

PLAZAS LIMITADAS

- Máximo 10 alumn@s.
- Se requiere un mínimo de 5 alumnos apuntados para llevarse a cabo el curso. En el caso de no cumplirse el cupo se hará la devolución íntegra de la reserva.

INCLUYE:

- Todos los productos ecológicos para las elaboraciones realizadas durante el curso.
- Bebidas, té, café, infusiones y degustaciones para llevarte a casa.
- Dossier completo con las recetas y explicaciones impartidas durante el curso.

Mail: escuelabioglutenfree@gmail.com

Contacto: 617998170

FECHAS CURSOS DE 4 HORAS (domingos de 10,00 a 14,00 horas)

- 1.-**Domingo 26 de octubre:** PANES DE PROTEINA.
- 2.-**Domingo 23 de noviembre:** BENEFICIOS Y USOS DEL TRIGO SARRACENO. ELABORACIONES.
- 3.-**Domingo 14 de diciembre:** TARTAS DULCES Y SALADAS SIN GLUTEN.
- 4.-**Domingo 25 de enero 2026:** HAMBURGUESAS, EMPANADILLAS, CROQUETAS Y SOPAS CALIENTES SIN GLUTEN.
- 5.-**Domingo 22 de febrero:** PANES Y BIZCOCHOS SIN HARINAS. EL TRIGO SARRACENO TARTARIO.
- 6.-**Domingo 21 de marzo:** COCINA FACIL, EQUILIBRADA, NUTRITIVA Y VARIADA SIN GLUTEN.
- 7. **Domingo 19 de abril:** REPOSTERIA VEGANA SIN GLUTEN.
- 8.- **Domingo 17 de mayo:** PANADERÍA RAPIDA SIN GLUTEN SIN LEVADURAS.
- 9.-**Domingo 13 de junio:** PANES TRADICIONALES SIN GLUTEN. MOLDE, HOGAZA Y PANES DE BOCADILLO.

RESERVA DE PLAZA: 30 euros por adelantado (a cuenta del total del curso).

En el caso de no cumplirse el cupo de alumnos se devolverá íntegra la reserva. La reserva no será devuelta si se anula 24 horas antes del curso.

PRECIO: 59 euros.

ASESORAMIENTO PROFESIONAL

Si necesitas ayuda para tu obrador casero o profesional contacta con nosotros a través de nuestro [email](#) y te asesoraremos con mucho gusto.

Ofrecemos formación a tu medida de forma individual y/o en grupo. Te formamos a ti y a tu equipo de trabajo.

¡Te acompañamos en tus nuevos proyectos y te ofrecemos banco de ideas!; Consúltanos!

Mail: escuelabioglutenfree@gmail.com

Contacto: 617998170