

RAW FOOD COMIDA CON VIDA

Una transición a la comida con vida
de una forma fácil y armoniosa



Alicante 16 octubre 2011

La importancia de los germinados en el siglo XXI

Cómo crear un mini huerto en tu cocina en el mínimo de espacio.

Cómo puedes reducir la cesta de la compra a la mitad

Qué tipos de germinados son los más fáciles.

Qué tipos de germinados son los mas proteicos.



Taller "Es la leche!"

La preparación de deliciosas tipos de leche de semillas.

Porque no tomar la leche convencional.

¿Soja si o soja no?

Apto y recomendado para las personas con intolerancia a la lactosa



Preparación de la comida con vida.

Patees, ensalada , germinados, aderezo y postre.

Taller de green smoothies batidos verdes

Cómo puedes obtener tu peso ideal, ganar/perder, sin esfuerzo, sin carencias y sin lucha.

Cómo se pueden obtener las vitaminas y proteínas vegetales en su estado más puro.

Cómo los batidos verdes pueden actuar para una limpieza interna facilitando una evacuación diaria.

Aprende como se obtiene las vitaminas y proteína vegetal en su estado más puro.

Transforma tu cuerpo en energía.



tel +34 629 86 77 85

beverley@purepassionforlife.com

www.purepassionforlife.com

Beverley Pugh. Educadora de salud Hippocrates (Florida) y coach de alimento vivo. Certificada por Alisa Cohen como chef de alimentos vivos y instructora. Certificada por el Instituto de la Luz (California) como chef y instructora cruda. Maestra de reiki, renacedora y reflexóloga. Facilitadora de de PSCHY-K



Para inscripciones y más información:

Tel 637 824 180 o rosa032@yahoo.es

Precio 120€ Comida y degustacion incluida.

Horario 10 - 17 hrs

Ingresar 50€ para reservar plaza a tu nombre, guardando el recibo bancario y entregándolo a la puerta, a CAM 2090 0221 97 0100 818760
Lugar Centro Espacio Tranquilo, Elche, Alicante