

RAW FOOD COMIDA CON VIDA

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

Barcelona 2/4 de junio 2011



La importancia de los germinados en el siglo XXI

y como crear un mini huerto en tu cocina en el mínimo de espacio y la preparación de deliciosos tipos de leche de semillas sin antibióticos, hormonas ni vaca! Apto para los celíacos y personas con intolerancia a la leche, amas de casa, niños, y todos aquellos que quieren gozar de una salud inmejorable.

Preparación de la comida con vida.

Pateas, ensalada, germinados, aderezo y postre.

Taller de green smoothies batidos verdes

Transforma tu cuerpo en energía - apúntate a este taller dinámico y excitante. Aprende como se obtiene las vitaminas y proteína vegetal en su estado más puro sin destruir sus nutrientes con el fuego. Introduciendo los batidos verdes en tu vida puedes conseguir un incremento creíble de energía, vitalidad, salud y bienestar, establecer tu peso ideal y es una forma facilísimo de ser una inspiración para que tus hijos coman más vegetales. TU PUEDES CAMBIAR, nadie lo puede hacer por tiii!

Conferencia sobre la espiritualidad y el RAW FOOD

Librería Excellence, Balmes, 191, Barcelona

Jueves 2 de junio a las 18.00

Entrada gratuita. Se ruega puntualidad.



Taller RAW FOOD

Centro de Formación A la carta
Bonaplata, 31 bis Sarrilà, Barcelona
9h a 17h

ORGANIZA

Sanamente.net

Para inscripciones y más información:
Verónica 650 798 645 o
rawfoodbev@gmail.com
o beverley@purepassionforlife.com
www.purepassionforlife.com

PRECIO 150 €

Comida y degustación incluida.
Precio ventaja pagando antes
del 25 mayo 120€



beverley pugh
pure passion for life

tel +34 629 86 77 85

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. Meastra de reiki, renacedora y reflexóloga. Facilitadora de de PSCHY-K

