

Nota de prensa

E-11 /2016

Miele ofrece talleres de cocina de gran variedad temática para realizar como experiencia compartida en sus centros de Madrid y Barcelona

Un regalo diferente para el Día de la Madre: aprender juntos a cocinar en un taller de cocina

Compartir el tiempo con sus seres queridos es el regalo ideal para cualquier madre. Por eso, los talleres de cocina son una opción perfecta para regalar el primer domingo de mayo, ya que además de disfrutar de una actividad en familia, aprenderán nuevas técnicas y recetas mientras degustan los diferentes platos propuestos.

Los Miele Experience Center de Madrid y Barcelona ofrecen [cursos](#) para amantes de la cocina que quieran explorar cualquier campo culinario, ya que su amplia oferta abarca gran variedad de temáticas y técnicas: cocina tradicional y contemporánea, talleres especiales- cocina saludable, celebraciones, etc.,- cocinas del mundo –oriental, italiana, etc- y repostería.

Por eso, las tarjetas regalo para los talleres son una muy buena opción para el Día de la Madre: un obsequio práctico y lúdico que les hará disfrutar en la mejor compañía, al mismo tiempo que aprenden de profesionales reconocidos formados en escuelas de prestigio y con experiencia en restaurantes galardonados. Además, los asistentes cocinarán con los electrodomésticos Miele, pensados para disfrutar mientras se cocina y obtener unos resultados profesionales, y como broche final podrán degustar todo lo puesto en práctica durante la clase.

Las opciones para los próximos meses abarcan gran variedad de temáticas. El [Miele Experience Center de Madrid](#) dispone durante mayo y junio de talleres de cocina tailandesa, zumos y cremas, gastronomía de vanguardia, pastas y salsas, cómo preparar y cocinar conservas, menú de verano para compartir con amigos y pastelería básica. En el [Miele Experience Center de Barcelona](#), cocina asiática -teppanyaki, ramen, soba y udón, y sushi-, menú mediterráneo, trampantojos, buffet de verano y repostería -musses, muffins, drip cake, magdalenas y cupcakes, postres en vaso, pastelería básica-, comida para distintas ocasiones -cenas de cóctel, recetas frescas para verano y días de verbena, cocas de San Juan-, y cocina de mundo -asiática con sushi, ramen, soba y udón, y fusión caribeña y catalana-.

Para más información:

Goodwill Comunicación - 915768220

Patricia Madrigal / Javier Herreros

pmadrigal@goodwill.es / jherreros@goodwill.es

Los talleres tienen lugar en las zonas de cocina activa de los showroom de Madrid y Barcelona, equipadas con aparatos de cocción de la Generación 6000, la última innovación de la marca en aparatos empotrables; tecnología de vanguardia para conseguir resultados perfectos. El aforo es limitado- un máximo de 12-14 personas para garantizar atención personalizada- y su precio es de entre 30 y 50 euros por persona.



Para más información:

Goodwill Comunicación - 915768220

Patricia Madrigal / Javier Herreros

pmadrigal@goodwill.es / jherreros@goodwill.es



Para más información:
Goodwill Comunicación - 915768220
Patricia Madrigal / Javier Herreros
pmadrigal@goodwill.es / jherreros@goodwill.es