



*Proyecto DulceMente Pastry*

# Cocina Saludable



*Proyecto DulceMente Pastry*

*By Chef Arianna Milani*

Cocina Vegana, Repostería tradicional, vegana, sin azúcar para diabéticos y para bodas y eventos

# CAPRESE VEGANA



***Proyecto DulceMente Pastry***

*By Chef Arianna Milani*

Cocina Vegana, Repostería tradicional, vegana, sin azúcar para diabéticos y para bodas y eventos

# CAPRESE VEGANA



***Proyecto DulceMente Pastry***

*By Chef Arianna Milani*

Cocina Vegana, Repostería tradicional, vegana, sin azúcar para diabéticos y para bodas y eventos

# ESCALDON DE GOFIO, VERDURAS y CARNE VEGANA CON MOJO VERDE



***Proyecto DulceMente Pastry***

*By Chef Arianna Milani*

Cocina Vegana, Repostería tradicional, vegana, sin azúcar para diabéticos y para bodas y eventos

# CALABACINAS RELLENAS CON COUS COUS Y VERDURAS Y CON SOJA TEXTURIZADA Y BECHAMEL



*Proyecto DulceMente Pastry*

*By Chef Arianna Milani*

Cocina Vegana, Repostería tradicional, vegana, sin azúcar para diabéticos y para bodas y eventos

# LASAÑA VEGANA A LA BOLOGNESE



***Proyecto DulceMente Pastry***

*By Chef Arianna Milani*

Cocina Vegana, Repostería tradicional, vegana, sin azúcar para diabéticos y para bodas y eventos

# HAMBURGUESA GOURMET CON REMOLACHA Y PAN FOCACCIA INTEGRAL CON ACEITUNAS



***Proyecto DulceMente Pastry***

*By Chef Arianna Milani*

Cocina Vegana, Repostería tradicional, vegana, sin azúcar para diabéticos y para bodas y eventos

# HAMBURGUESA GOURMET CON REMOLACHA Y PAN FOCACCIA INTEGRAL CON ACEITUNAS



*Proyecto DulceMente Pastry*

*By Chef Arianna Milani*

Cocina Vegana, Repostería tradicional, vegana, sin azúcar para diabéticos y para bodas y eventos

# ENSALADA QUINOA EN 3 VERSIONES



***Proyecto DulceMente Pastry***

*By Chef Arianna Milani*

Cocina Vegana, Repostería tradicional, vegana, sin azúcar para diabéticos y para bodas y eventos

## FOCACCIA DE RECCO CON QUESO LIGHT Y CON SALSA DE PUERRO Y CURCUMA



## ALBONDIGAS DE REMOLACHA



*Proyecto DulceMente Pastry*

*By Chef Arianna Milani*

Cocina Vegana, Repostería tradicional, vegana, sin azúcar para diabéticos y para bodas y eventos

# SOPA CREMOSA DE GUISANTES CON CALAMARES SABROSOS Y NUECES



***Proyecto DulceMente Pastry***

*By Chef Arianna Milani*

Cocina Vegana, Repostería tradicional, vegana, sin azúcar para diabéticos y para bodas y eventos

## RISOTTO CON PESCADO Y AZAFRAN



## RISOTTO CON CREMA DE PUERRO, CURCUMA, PIMIENTA NEGRA Y ALMENDRAS



***Proyecto DulceMente Pastry***

*By Chef Arianna Milani*

Cocina Vegana, Repostería tradicional, vegana, sin azúcar para diabéticos y para bodas y eventos

**CREMOSO DE CHOCOLATE NEGRO Y CREMA DE COCO,  
CON FRUTAS SECAS Y BASE DE CRUMBLE  
INTEGRAL VEGANO**



**PIÑA Y ROMERO CON CREMA DE REQUESON Y MENTA, Y CON CRUMBLE  
INTEGRAL VEGANO**



***Proyecto DulceMente Pastry***

*By Chef Arianna Milani*

Cocina Vegana, Repostería tradicional, vegana, sin azúcar para diabéticos y para bodas y eventos

# QUENELLE DE CREMA VEGANA DE VAINILLA CON MANZANAS SALTEADA AROMATICA, Y BASE DE CRUMBLE INTEGRAL VEGANO



***Proyecto DulceMente Pastry***

*By Chef Arianna Milani*

Cocina Vegana, Repostería tradicional, vegana, sin azúcar para diabéticos y para bodas y eventos

# MINITARTITAS DE GUISANTES CON ALIOLI VEGANO



***Proyecto DulceMente Pastry***

*By Chef Arianna Milani*

Cocina Vegana, Repostería tradicional, vegana, sin azúcar para diabéticos y para bodas y eventos

# MESAS SALUDABLES



***Proyecto DulceMente Pastry***

*By Chef Arianna Milani*

Cocina Vegana, Repostería tradicional, vegana, sin azúcar para diabéticos y para bodas y eventos