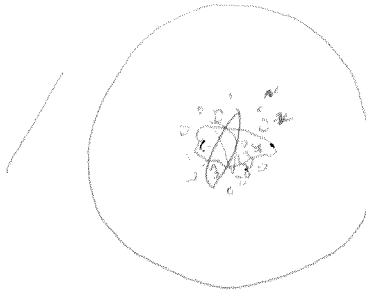


Cóctel
kuzu
saus
map
celso

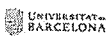
GRAU DE CIÈNCIES CULINÀRIES I GASTRONÒMIQUES

Nombre y apellido:

Nombre de la receta	Requisito
<p data-bbox="252 443 542 492">Sabores nuevos</p> <p data-bbox="443 506 529 537"><u>Dibujo</u></p> 	<p data-bbox="845 443 1133 504">Xirivica + menta</p> <p data-bbox="909 515 1085 548"><u>Elaboraciones</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li data-bbox="746 548 1270 622">1 Cumble llima ✓ <li data-bbox="746 622 1270 689">2 Sorbete llima y menta ✓ <li data-bbox="746 689 1270 757">3 Españja choco X <li data-bbox="746 757 1270 824">4 Chirivica confitada ✓ <li data-bbox="746 824 1270 891">5 Cusjante menta ✓ TARD. <li data-bbox="746 891 1270 958">6 Gel Elido chirivica y menta ✓ <li data-bbox="746 958 1270 1010">7
<p data-bbox="233 1010 351 1041"><u>Alérgenos</u></p> <p data-bbox="1085 1041 1212 1153">gluten? ou? X</p>	
<p data-bbox="233 1182 542 1209"><u>Justificación (no rellenar)</u></p> <p data-bbox="233 1220 973 1310">insipit → amerida de cose. no puser gelato i incloure uniment de kuzu.</p> <p data-bbox="941 1467 1340 1635">• cumble crenda • massa presentia de llima • xirivica massing • menta per present.</p>	

Firma del alumno/a

Entitats promotores:



Amb la col·laboració:

