



**CLUB DE  
COCINA  
VIVA**

# Experiencia vivencial de cocina viva, yoga & salud.

---

## ¿DONDE?

Espacio depurativo,  
Villa de las Rosas,  
Córdoba, Argentina.

## ¿CUANDO?:

**Junio:** 15 al 22.

**Septiembre:** 23 al 30.

\*Todas las opciones  
incluyen 7 noches y 8 días.





# El Club de Cocina Viva consiste en:

- 2 clases de pastelería y chocolatería.
- 1 clase sobre proceso depurativo de Néstor Palmetti.
- 5 clases de fermentación.
- 1 clase de microbiota con Néstor Palmetti.
- 2 clases de introducción a la cocina viva.
- 4 clases de yoga & meditación.
- 2 clases de deshidratados.
- 1 clase de platos elaborados & panadería ancestral.
- 1 meditación guiada en los senderos.
- 1 noche de cena consciente.

Y otras sorpresas más!



**Tu cocina,  
tu poder:  
descubrí,  
creá,  
disfrutá.**



# El Club incluye:

Desayuno, almuerzo, merienda y cena.

---

Alojamiento en habitación compartida.

---

Seguimiento ilimitado en el grupo de WhatsApp con todxs los participantes.

---

3 sesiones post club con Martín Lui para despejar dudas.

---

Cuadernillo impreso con recetas.

---

Biblioteca online con archivos teóricos de las clases.

---

Certificado digital de asistencia.



**Cocinamos con consciencia, vivimos en abundancia.**



**+20**

actividades de pura presencia.



# Mirá todo lo que podés aprender:



Chía pudding, agua enzimática, brotes, jugos detox, salsas & aderezos, manteca, quesos untables de semillas y más.

---



Bebidas fermentadas como vinos jóvenes, vinagres, ginger ale, madre de cúrcuma, gaseosas de frutas, verduras lactofermentadas como kimchi coreano, chucrut, y otros encurtidos.

---



Mozzarella, bocconcinos, ricotta, yogur de coco/ cajú, mostaza y kétchup fermentados, limpiadores para la casa, jarabes, oximieles, hidromieles y más.

---



Panes de sarraceno, esenio, rellenos; crackers dulces y saladas, granolas, golosinas de frutas, masa para tacos, gomitas de frutas, vegetales deshidratados para snacks, masa de pizzas, empanadas, tartas y más.

---

Galletitas diversas, alfajores, mermeladas, harinas de semillas, cheesecake, carrot cake, torta moca, crumble de manzana, tarta de coco y dulce de frutas, red velvet, torta bombón, tartines frutales entre otras delicias que no nos entran en el copy y además sabemos que ya estás babeando un montón.



# Dudas frecuentes:



## ¿Puedo llegar un día antes?

¡Sí! Podés instalarte la noche anterior y no tiene un costo adicional.

## ¿Qué se ofrece en el menú?

El menú incluido en el plan es principalmente crudiflexi, esto significa 100% a base de plantas, fusión crudi- cocido- fermentados.

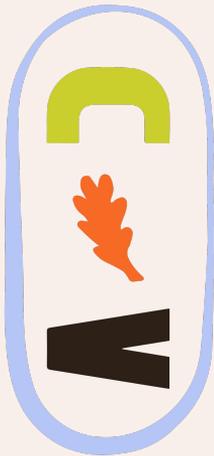
## ¿Este retiro incluye hepáticas?

Si bien la experiencia cuenta con clases de depuración y microbiota, el plan no incluye una limpieza hepática. Sin embargo, se puede consultar y coordinar con el Espacio Depurativo, las terapias disponibles en ese momento y abonar de forma aislada.

## ¿Puedo registrar los encuentros?

Lo que se vive en el Club, se queda en el Club. Invitamos a que disfruten el momento de forma directa, no a través de la pantalla que está constantemente separándonos. Sí haremos registros en ciertos momentos, por parte del equipo, para seguir difundiendo esta experiencia única, siempre de manera respetuosa.





Estás a  
**un click**  
de vivirlo.

---

**Mirá un poquito más:**

Te dejamos este video corto para que veas el poder del club: **[tocá acá](#)**

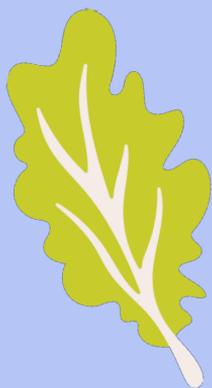
**Te regalamos una sesión:**

Charlemos, compartamos un tiempito así sabés que esto es para vos.

**Agendá:**

**Escribinos** y coordinemos una fecha de tu agrado para esta sesión 1:1.

**\*Cualquier duda que tengas, estamos a tu disposición. Escribinos.**



**CLUB DE  
COCINA  
VIVA**



## Política de pagos y cancelaciones

### Reserva:

Para asegurar tu lugar se realiza una transferencia del 50% del valor total. El 50% restante se abona al llegar al Espacio Depurativo, el primer día.

### Importante saber:

Organizar este Club implica mucha preparación previa: logística, planificación, compra de materias primas frescas y producción anticipada. Por eso, en caso de que no puedas asistir, tu reserva se reprograma automáticamente para la siguiente edición, con el valor actualizado.

### Cancelaciones:

Si cancelás con menos de 2 semanas de anticipación, deberás abonar el 100% de la experiencia, ya que en ese momento todo está preparado y comprado.

Podés transferir tu lugar a otra persona, siempre que nos avises con tiempo. Lo coordinamos con vos.

**No realizamos devoluciones de dinero**, ya que la inversión se destina a insumos, planificación y producción.

## INVERSIÓN:

### JUNIO

**\$1.495.000**  
usd 1.400

### SEPTIEMBRE

**\$1.720.000**  
usd 1.680

\*Consultanos por pagos en cuotas.