

image not found or type unknown



# Conservas fermentadas

## Fern Green

**Fecha de publicación:**

09/01/2018

Una de las nuevas modas gastronómicas que ha arrasado en 2017.

**Sello Editorial:**

Lunweg Editores

## Contacto de prensa

**Nombre:** Lola

Escudero

**Teléfono:** 91 423 37

11

**Email:**

lescudero@planeta.es

63 recetas de frutas y verduras, productos lácteos y deliciosas bebidas que te permitirán descubrir los métodos de fermentación paso a paso e ilustrados. Aprenderás las técnicas y procedimientos para: fermentar los alimentos y elaborar tarros de conservas fermentadas; dominar las técnicas del kefir de agua, del kefir de leche y de la kombucha; sacar partido de los efectos beneficiosos de la fermentación, que aporta vitaminas, favorece la digestión y estimula la flora intestinal. Todo un camino a la salud a través de esta milenaria técnica de conservación de los alimentos.

## Fern Green