

image not found or type unknown



Sake

Antonio Campins Chaler

Fecha de publicación:

06/02/2018

Sello Editorial:

Planeta Gastro

Contacto de prensa

Nombre: Lola Escudero

Teléfono: 91 423 3711

Email:

lescudero@planeta.es

Un manual imprescindible para los que quieran conocer todos los aspectos que abarcan esta bebida japonesa.

Un manual imprescindible para los que quieran conocer todos los aspectos que abarcan esta bebida japonesa.

Sake. La seda líquida nos adentra en un maravilloso mundo aún algo desconocido en occidente y nos ayuda a descubrir su historia, el proceso de elaboración, los ingredientes, las regiones productoras, las clases de sake, las principales bodegas y las notas de cata. Gracias al legendario perfeccionismo de los japoneses para escoger los mejores ingredientes y al mimo extremo de los artesanos que lo elaboran, el sake se convierte en una bebida tan fina, tan delicada y tan llena de sutiles aromas y sabores que lo hace incomparable y digno de figurar y universalizarse como una de las grandes bebidas.

Antonio Campins Chaler

Antonio Campins, escritor, gastrónomo y diseñador industrial, ha desarrollado su actividad profesional diversificando su tarea como creador de originales y novedosos utensilios de cocina con la de escritor de libros especializados sobre temas gastronómicos.