

image not found or type unknown



La cocina aromática

François Chartier

Fecha de publicación:
26/04/2018

295 alimentos para combinar y acertar con los maridajes perfectos.

Sello Editorial:
Planeta Gastro

295 alimentos para combinar y acertar con los maridajes perfectos.

Contacto de prensa

Nombre: Lola Escudero

¿Sabías que los espárragos verdes a la parrilla quedan de maravilla con chocolate negro? ¿Por qué el jamón cocido funciona tan bien con el clavo y la piña? ¿O por qué son tan buenos los mejillones con patatas fritas? En La cocina aromática, François Chartier nos da las claves para acertar con los maridajes aromáticos en casa. Extraordinariamente fácil de consultar, el libro presenta 295 alimentos, vinos, cervezas, tés y licores en forma de prácticas fichas para **crear tus propias combinaciones en la cocina, con éxito asegurado**. Descubriremos así alimentos y bebidas de la misma familia aromática e ideas novedosas para preparar recetas que estimularán tu creatividad culinaria, y conseguir así platos extraordinarios.

Teléfono: 91 423 3711

Email:
lescudero@planeta.es

François Chartier

Francois Chartier ha sido nombrado mejor sumiller del mundo en Francia en el prestigioso Grand Prix Sopexa International. Actualmente, está considerado en todo el mundo como el gran referente en la creación de armonías entre vinos y platos.

Produce en la actualidad su propia gama de vinos exclusivamente inspirados por y para los alimentos, y colabora con elBulliFoundation y el portal Wineissocial.