

Pastelería sin sin

Gabriela Marchesotti

Más de 80 recetas sabrosas y saludables de cocina dulce y salada sin gluten y con azúcar en muy pequeñas cantidades.

Cada vez hay más gente a nuestro alrededor que no puede tomar algo: celíacos, alérgicos a la leche, al huevo, a los frutos secos... En este libro encontrarás recetas, trucos y algunos consejos para que te resulte fácil preparar cocina dulce y salada para aquellos que sufran algún tipo de intolerancia. Recetas sencillas para conseguir resultados de alta calidad que te permitirán ser solidario y satisfacer los paladares más exigentes

Fecha de publicación:

22/07/2019

Sello Editorial:

Libros Cúpula

Contacto de prensa

Nombre: Paloma Cordón

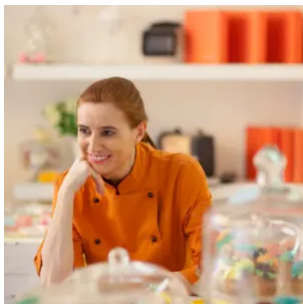
Teléfono: 934928633

Email: pcordon@planeta.es

Nombre: Ester Torras

Teléfono: 934928895

Email: etorras@planeta.es



Gabriela Marchesotti

Gabriela Marchesotti se puso a elaborar recetas sin gluten cuando descubrió que su hija era celíaca. Poco después, abrió el primer obrador de repostería sin gluten de Madrid: Singlutenciones. Además, es master en Bromatología y Control de los Alimentos y consultora experta en alergias e intolerancias alimentarias.