



Fecha de publicación:
02/04/2025

Sello Editorial:
Planeta Gastro

Contacto de prensa

Nombre: Paloma Cordón

Teléfono: 934928633

Email: pcordon@planeta.es

Nombre: Ester Torras

Teléfono: 934928895

Email: etorras@planeta.es



Mermeladas y confituras

Maria Regàs & Teresa Millàs

Los secretos del Museu de la Confitura de Torrent para preparar en casa y descubrir todas sus posibilidades gastronómicas.

Los secretos del Museu de la Confitura de Torrent para preparar en casa y descubrir todas sus posibilidades gastronómicas.

Descubre las posibilidades infinitas de las mermeladas y las confituras, todo un nuevo mundo gastronómico

El Museo de la Confitura de Torrent, reconocido internacionalmente por su excelencia en la elaboración de mermeladas y confituras gourmet, ofrece en este su primer libro un gran repertorio de sus recetas más sabrosas, pequeños grandes secretos para que puedas disfrutar de sabores únicos en casa. Podrás preparar tus propias mermeladas, confituras, jaleas y compotas con ingredientes naturales y de la más alta calidad, igual que ellas llevan haciendo durante más de veinte años.

Desde los clásicos de siempre, como la jalea de fresa o la mermelada de naranja amarga, hasta las combinaciones más innovadoras y sorprendentes como la mermelada de pomelo y Beefeater, la de lima y apio, la de arándano rojo y violeta, la de albaricoque con lavanda, la de pera con almendra tierna y amaretto, la de calabaza y especias, la de tomate con queso de oveja y flor de orégano, o la compota de higos sin azúcar. Viaja de la mano de este libro a través de un mundo lleno de sabores y texturas que nunca te habrías imaginado, y que te conquistarán.

Maria Regàs y Teresa Millàs, las manos expertas que se esconden tras el Museo de la Confitura, han querido compartir con todos los amantes de la buena mesa sus secretos mejor guardados, para tener la mejor experiencia gourmet en tu propia casa y llenarte del placer más absoluto.

Maria Regàs & Teresa Millàs

El Museo de la Confitura de Torrent, inaugurado en el año 2004, nació inicialmente como un lugar de experimentación de su creadora, Georgina Regàs (hermana de Rosa Regàs). Más adelante, se convirtió en un obrador donde actualmente elaboran gran cantidad de confituras y mermeladas gourmet para todos los gustos. Después de tantos años, y con una nueva generación, con **Maria Regàs y Teresa Millàs**, al frente, siguen elaborando mermeladas y confituras de altísimo nivel, que ya han seducido a los chefs más creativos para sus platos.