

COCINA ZERO WASTE



SIMON, SEBASTIAN

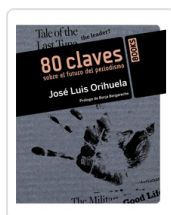
SINOPSIS

Bricks de leche, envases de yogur, bandejas de fruta, botes de salsa... ¡Los plásticos son omnipresentes y sus consecuencias, dramáticas! El Zero Waste busca desterrar los plásticos para siempre, buscando el uso de productos reutilizables para conseguir que una vida sin basura se convierta en una realidad. La cocina zero-friendly no se basa solo en hacer un uso responsable de los alimentos intentando desperdiciar lo mínimo, sino también en los procesos que tienen lugar antes, durante y después de cocinar. Empieza por comprar los ingredientes de forma responsable y termina con limpiar con productos que son respetuosos con el medio ambiente en todos los sentidos posibles. La cocina Zero Waste no es solo preocuparnos por el envase en el que viene envuelto el alimento, sino también por las sobras que se tiran innecesariamente. Reutilizar alimentos, guardar alimentos y comprar de forma responsable son hábitos adquiridos que se pueden cambiar tomando conciencia de ello. El Zero Waste no busca la perfección, ¡céntrate en lograr cada día un poquito más! Con unos simples pasos puedes hacer una gran contribución. El chef Sebastian Simon te enseña cómo comprar de forma responsable, la manera más eficiente de conservar los alimentos en perfecto estado y te descubre más de 100 recetas de cocina creativa para no desperdiciar ni un gramo de los alimentos que tienes en casa. ¡Compra bien, cuídalo mejor y aprovéchalo todo! ...



Editorial	OBERON
Materia	GASTRONOMIA Y ARTE CULINARIO
Colección	OBERON
EAN	9788441542235
Status	Disponible
Páginas	224
Tamaño	200x230x20 mm.
Peso	734
Precio (Imp. inc.)	18,95€
Fecha de lanzamiento	21/01/2020

Títulos relacionados



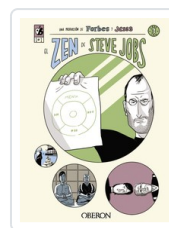
80 CLAVES SOBRE
EL FUTURO DEL
PERIODISMO
JOSE LUIS ORIHUELA



DIEZ AÑOS EN
GRAN HERMANO.
DIARIO DE UNA
GUIONISTA
GILDA SANTANA



2012. LOS
ENIGMAS DEL
APOCALIPSIS
MAYA
JAVIER PEREZ
CAMPOS



ZEN DE STEVE
JOBS
FORBES