



riverside
agency

El huerto en la cocina: residuo cero

Autor: Katie, Elzer-peters

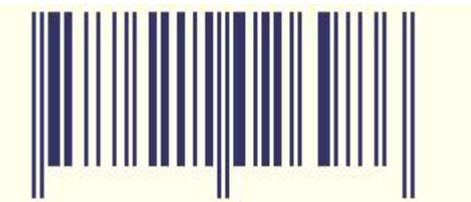
Acanto

ISBN: 978-84-120269-8-6 / Rústica / 126pp | 245 x 170 cm

Precio: \$ 37.600,00

Se acabó el tirar a la basura hojas de zanahoria, ramitas de cilantro, tallos de lechuga y col y huesos de aguacate. El huerto en la cocina: residuo cero te da toda la información que necesitas para cultivar y volver a propagar verduras a partir de tus restos de cocina. Con este libro disfrutarás de hortalizas y hierbas frescas en cualquier momento. Reducirás los residuos alimentarios. Ahorrarás tiempo y dinero. Aprenderás horticultura. Y podrás hacer experimentos científicos con tus hijos. Sigue las instrucciones y fotos paso a paso de este libro y los restos de hortalizas que solías desechar se convertirán en sabrosas plantas a tu disposición en la encimera de tu cocina.

Se acabó el tirar a la basura hojas de zanahoria, ramitas de cilantro, tallos de lechuga y col y huesos de aguacate. El huerto en la cocina: residuo cero te da toda la información que necesitas para cultivar y volver a propagar verduras a partir de tus restos de cocina.



Katie, Elzer-peters