Joni Marie, Newman
Es autora de The Best Veggie Burgers on the Planet,Vegan Food Gifts y Fusion Food in the Vegan Kitchen, y coautora de 500 Vegan Recipes,The Complete Guide to Vegan Food Substitutions, Hearty Vegan Meals for Monster Appetites y Going Vegan. Lleva el blog justthefood.blogspot.com e intenta difundir el amor vegano en 140 caracteres en su cuenta de Twitter: @JoniMarieNewman. Puede ponerse en contacto con ella en joni@justthefood.com.

Guía completa para cocinar con ingredientes veganos

Autor: Joni Marie, Newman
Autor: Celine, Steen

Dietas y régimen alimenticio

Blume
ISBN: 978-84-16138-65-4 / Tapa dura / 256pp | 140 x 200 cm
Precio: $ 34.000,00

Con este libro aprenderá estos y otros trucos gracias a las sencillísimas sustituciones de los lácteos, los huevos, la carne y el pescado realizadas con productos e ingredientes naturales siempre que resulta posible (¡incluidas sus propias versiones caseras!). Tanto si se está iniciando en el veganismo como si ya es un veterano, adoptar el estilo de vida vegano nunca había sido tan fácil.

«Aprenda a sustituir la leche, el queso, la carne y otros productos animales en el contexto de sus alimentos y recetas favoritos (¿alguien se atreve con el beicon vegano?). Téngalo a mano en la cocina: lo utilizará a menudo». j. l. fields, profesora de veganismo

«Joni y Celine están al frente de la revolución vegana, constituida a base de plantas. Ellas logran que pasarse al veganismo sea un juego de niños».jasmin singer/mariann sullivann, Our Hen House

Con este libro aprenderá estos y otros trucos gracias a las sencillísimas sustituciones de los lácteos, los huevos, la carne y el pescado realizadas con productos e ingredientes naturales siempre que resulta posible