

riverside
agency

Cereales sin gluten

Autor: Anay, Bueno

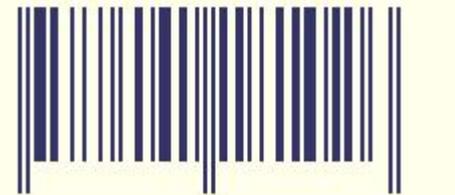
RBA Integral

ISBN: 978-84-9118-102-6 / Rústica / 160pp | 194 x 240 cm

Precio: \$ 35.000,00

Descubre los cereales sin gluten: arroz, maíz, quinoa, mijo, amaranto, trigo sarraceno, teff... Con Anay Bueno, aprende a cocinar platos vegetarianos basados en cereales ecológicos, nutritivos y sin gluten. Añade variedad y sabores a tu dieta para conseguir el equilibrio perfecto entre salud y placer.

Descubre los cereales sin gluten: arroz, maíz, quinoa, mijo, amaranto, trigo sarraceno, teff... Con Anay Bueno, aprende a cocinar platos vegetarianos basados en cereales ecológicos, nutritivos y sin gluten. Añade variedad y sabores a tu dieta para conseguir el equilibrio perfecto entre salud y placer.



Anay, Bueno

ANAY BUENO es chef vegetariano, repostero saludable, home economist y un gran defensor del placer de la cocina healthy. Sus creaciones se realizan a base de ingredientes naturales, ecológicos y son espetuosas con todas las sensibilidades, intolerancias y alergias. Emprendedor e impulsor de varios proyectos de cocina y consumo de calidad y saludable, como @eltenedorverde y Cor de Carxofa (tapería vegetariana y saludable en Benicarló, Castellón-@cordecarxofa), colabora publicando sus creaciones en revistas del grupo RBA como Postres, Cuerpamente y Saber Vivir.