

ediciones
Lectio

Gispert Vila, Núria

¡Aquí no se tira nada!

Recetas para ahorrar, reconvertir y aprovechar

Se calcula que un tercio de los alimentos producidos anualmente en el mundo se tiran. Según datos recientes del Ministerio de Agricultura, en España se desperdicia una media de 1,2 millones de toneladas de alimentos al año. Lo que significa unos 30 kilos de comida por persona. Sabemos, también, que el desperdicio de alimentos genera el 10% de las emisiones de gases de efecto invernadero. Se tiene que hacer algo para intentar que esto no pase, para ayudar al planeta y a nuestros bolsillos. Pero, ¿cómo? Pues, ahorrando, reconvirtiendo y aprovechando la comida. Núria Gispert, autora de Cocina en menos de tres horas para toda la semana y Fiambreras, nos propone más de 70 recetas para sacarle el máximo partido a lo que compramos. Con este libro aprenderemos a reconvertir las sobras de alimentos que ya hemos cocinado y a ahorrar, a la vez que somos más sostenibles y ecológicos, y que aprovechamos productos de proximidad y de temporada para convertirlos en un fondo básico de nuestra despensa.



| | |
|----------------|-----------------------|
| Editorial | Lectio |
| Colección | Sensaciones |
| Encuadernación | Tapa blanda o rústica |
| Páginas | 176 |
| Tamaño | 240x170x15 mm. |
| Peso | 467 |
| Idioma | Español |
| Tema | Gastronomía |
| EAN | 9788418735431 |
| PVP | 21,50 € |
| PVP sin IVA | 20,67 € |


9788418735431