

LA FABRICA

Varios Autores

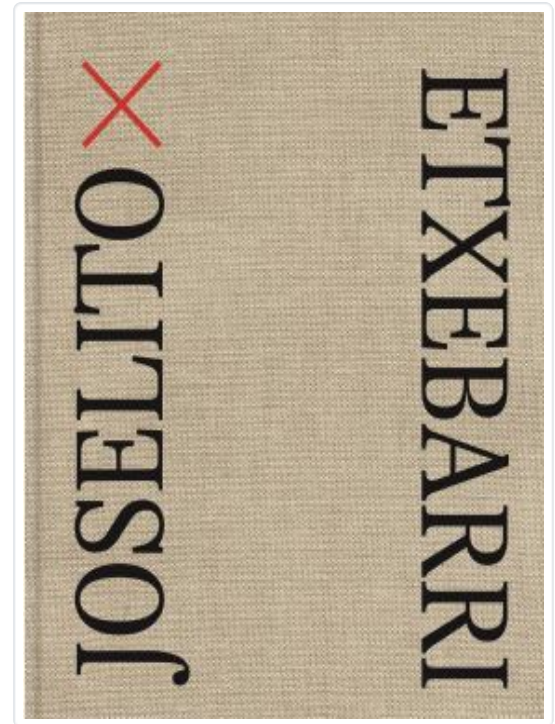
Joselito x Etxebarri

Bittor Arginzoniz, chef del asador vasco Etxebarri, recientemente catalogado como el tercer mejor restaurante del mundo por la lista «The World's 50 Best», y José Gómez, dueño de Joselito, el mejor jamón del mundo, unen en este volumen su pasión por la excelencia y la elaboración perfecta del producto. Ambos lideran dos de las marcas - Joselito y Etxebarri - mejor posicionadas y reconocidas por los grandes chefs y críticos gastronómicos.

Anécdotas, hitos, recuerdos, curiosidades, recetas, productos y reflexiones se suceden como hilo conductor de este libro, en el que se entrelaza una historia que vincula íntimamente a dos indiscutibles titanes del producto, con espectaculares fotografías que invitan a disfrutar. Un placer —de papel— para los sentidos.

Joselito, conocido por ser considerado el mejor jamón del mundo, es una marca fundada en 1868 en Guijuelo (Salamanca) por Vicente Gómez. El Jamón Joselito es una joya gastronómica aclamada por el sector gourmet.

Etxebarri es el asador del chef Bittor Arginzoniz. Ubicado en el idílico entorno natural del valle de Atxondo, en Vizcaya, este asador es reconocido por su cocina y parrilla, que sigue la técnica ancestral del uso de diferentes tipos de leña, el fuego, la b...



| | |
|---------------|------------------|
| Editorial | La Fábrica |
| Colección | libros de Autor. |
| Encadernación | Tapa dura |
| Páginas | 156 |
| Tamaño | 190x240x mm. |
| Peso | 603 |
| Idioma | Español |
| Tema | Gastronomía |
| EAN | 9788418934001 |
| PVP | 25,00 € |
| PVP sen IVE | 24,04 € |



9788418934001