

## El mundo de la fermentación

Recetas, técnicas y tradiciones de todo el planeta

Katz, Sandor Ellix

Editorial: Gaia Ediciones

ISBN: 9788484459859

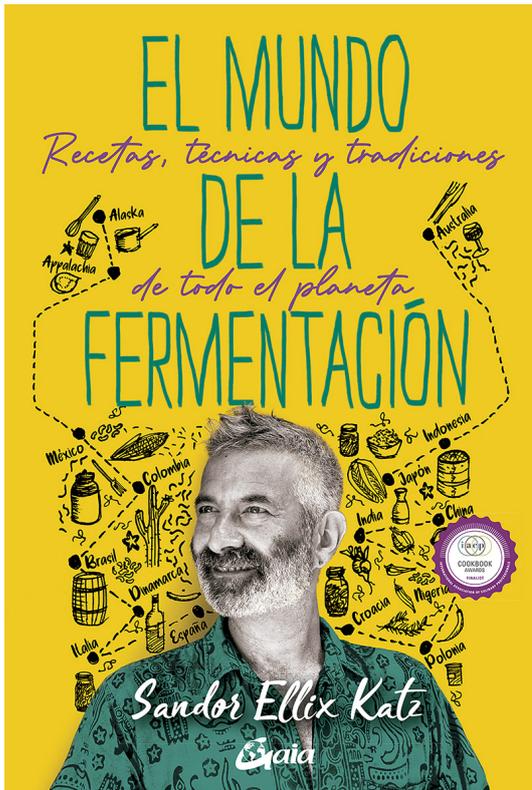
Páginas: 332

Dimensiones: 17,5 x 25 cm

Encuadernación: Tapa dura

PVP.: 29,90 €

Coleccion: Nutrición y salud



### SINOPSIS

**DURANTE LOS ÚLTIMOS VEINTE AÑOS, SANDOR KATZ HA VIAJADO POR EL MUNDO ENSEÑANDO Y APRENDIENDO FASCINANTES TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE FERMENTADOS**

En *El mundo de la fermentación*, Sandor Katz, experto fermentador y aventurero culinario, nos invita a conocer los lugares, las personas y todos los alimentos especiales que ha descubierto durante sus viajes por el mundo y que han inspirado el trabajo de su vida: desde chucrut casero hasta chicha de jora (Ecuador), shio-koji (Japón), doubanjiang (China), efo riro (Nigeria) o chucula (Colombia), entre muchos otros.

Como asegura Katz, el poder mágico de la fermentación pertenece a todos, en todas partes. Y este libro, ideal para los amantes de la gastronomía, los viajes y la fermentación que han seguido el trabajo del autor a lo largo de los años (a través de *Pura fermentación* y *El arte de la fermentación*, ganador del premio James Beard), refleja la pasión y la sabiduría de este hombre único, considerado ya el divulgador más experimentado y respetado del mundo de los fermentados.

**UN LIBRO DE COCINA DESTINADO A CONVERTIRSE EN UN CLÁSICO ESENCIAL.**