

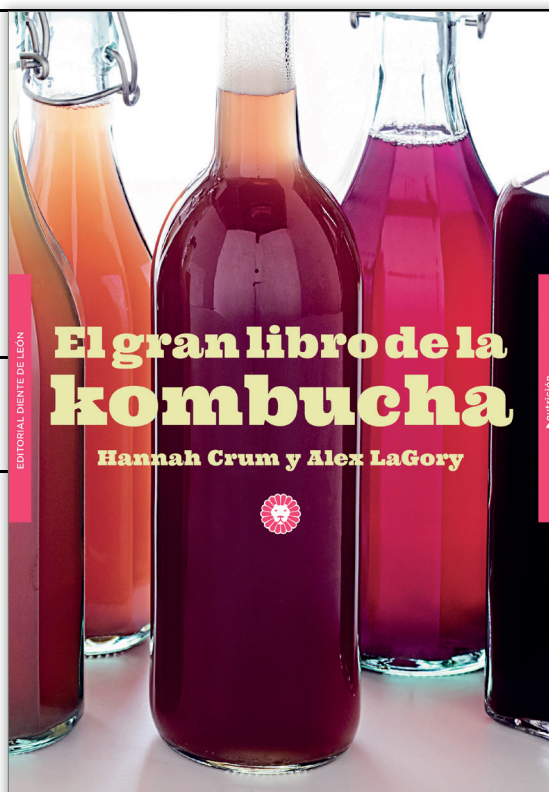


EDITORIAL
DIENTE DE LEÓN

El gran libro de la kombucha

Hannah Crum
y Alex LaGory

Cómo preparar, dar sabor
y mejorar tu salud con el té
fermentado



Colección: Nutrición

Traductora
Mónica Fernández Perea

Páginas: 416

Formato: 17 x 24 cm

Encuadernación
Rústica con solapas

IBIC: MBNH3

ISBN: 978-84-946224-6-5

PVP: 28 €



Claves del contenido

- Una guía completa sobre cómo preparar kombucha de principio a fin, con instrucciones paso a paso ilustradas.
- Con más de 400 recetas muy bien explicadas e investigadas para preparar tu kombucha en casa.
- Incluye un apartado muy importante sobre los múltiples beneficios para la salud de esta bebida probiótica y detalles fascinantes de su historia.

Argumentos de venta

- El recetario más completo sobre la Kombucha, tanto para principiantes como para experimentados kombucheros lleno de consejos, sabores e ideas..

Promoción y comunicación

- Nota de prensa a los principales medios tanto físicos como virtuales.
- Lanzamiento del libro y taller práctico del 9 al 12 de octubre en Barcelona.



Los autores

Hannah Crum
es la fundadora de www.kombuchakamp.com, la web con más visitas del mundo. Licenciada en filología hispánica y china, su pasión por enseñar a otros a fermentar té la llevó a convertirse en una de las educadoras más prolíficas sobre la preparación y beneficios de esta bebida milenaria.

Alex LaGory
Es cofundador de Kombucha Brewers International. Actualmente ofrece consultorías para la puesta en marcha de negocios de producción de kombucha.



Distribuido en España por: Machado Grupo de Distribución machadolibros@machadolibros.com y Les Punxes Distribuidora punxes@punxes.es