



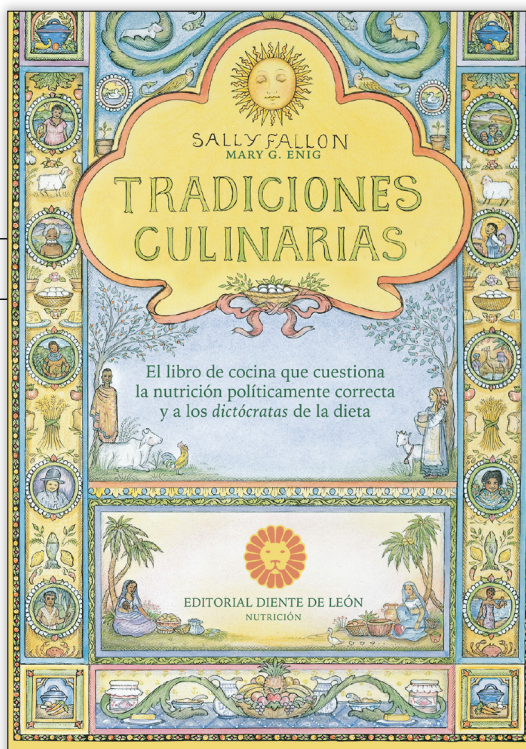
EDITORIAL
DIENTE DE LEÓN



Tradiciones culinarias

Sally Fallon

El libro de cocina que cuestiona la nutrición políticamente correcta y a los *dictócratas* de las dietas



Colección: Nutrición

Traductora
Laura Collet

Páginas: 800

Formato: 17 x 24 cm

Encuadernación:
Rústica con solapas

IBIC: MBNH3

ISBN: 978-84-946224-4-1

PVP: 45,00 €



Claves del contenido

- La autora propone una dieta incluyente, de alta carga nutritiva, con alimentos ecológicos y locales, basada en la rica y tradicional alimentación que tenían nuestros antepasados.
- Nos explica por qué necesitamos grasas animales, por qué la manteca es un alimento saludable y por qué las dietas bajas en grasas y con exceso de fibra pueden causar deficiencias de vitaminas y minerales.
- Una excelente y exhaustiva investigación sobre la función de los alimentos en nuestro organismo apoyada por un modo de entender el arte de la cocina.

Argumentos de venta

- Mucho más que un recetario pues está lleno de información vital y controversial como que las grasas animales y el colesterol no son dañinos, sino factores vitales para la salud.
- El mejor tratado de alimentación hasta la fecha.
- Más de 500.000 ejemplares vendidos en inglés.

Promoción y comunicación

- Nota de prensa a los principales medios tanto físicos como virtuales.
- Presentación del libro online con la autora.



La autora

Sally Fallon se formó en el campo de la gastronomía con especialización en la Cocina Francesa y Mediterránea. Es fundadora y presidenta de la Fundación Weston Price, entidad que fomenta la formación e investigación en el campo de la nutrición y que tiene representantes en más de 600 ciudades en el mundo. Sally es una activista de la nutrición y excelente oradora, escribe regularmente en diversas publicaciones sobre salud. Ha publicado otros libros, que no han sido traducidos al español, como *Oiling of America* y *Nourishing Traditions for Babies*. Vive en Washington.