

## Libros

### MIS RECETAS ANTICÁNCER DE LA DRA. ODILE FERNÁNDEZ, DE URANO

Tras su experiencia la doctora Odile Fernández nos ofrece 130 deliciosas recetas para cuidar de nuestra salud todos los días.



### LOS DISCÍPULOS DE BACO DE DANIEL GARCÍA GIMÉNEZ, DE PLATAFORMA.

La investigación sobre unos asesinatos relacionados con el mundo del vino llega a manos de una agente de la policía científica. El encuentro con un confidente la embarcará en una carrera que está obligada a ganar sin conocer quiénes son sus oponentes.



### COCINA EN CASA LOS POSTRES DE JORDI ROCA DE JORDI ROCA, NOW BOOKS

El considerado Mejor Pastelero del Mundo nos propone diferentes recetas de sus postres para hacerlas en casa y sorprender a nuestros invitados.



### MILESIMÉ DE JUVÉ & CAMPS

Se trata de un Reserva Brut, elaborado a partir del mosto flor de la variedad chardonnay, procedente de sus viñedos de Espiells. Solo se elabora en las mejores añadas. Es un cava de aromas complejos, elegantes e intensos que nos evoca notas de frutas carnosas y recuerdos lácteos. En boca es exuberante, intenso, amable, provisto de una untuosidad remarkable. Potente y fresco

### PACKS DE HGA BODEGAS

HGA Bodegas acaba de lanzar una promoción por la que por la compra de una caja de doce botellas regala dos (de estas doce) y los portes en la península. En su portafolio cuenta con packs de tintos, de blancos, mixto, especial vendimia, blancos más premiados...

## Valderrama, UN ACEITE PARA CADA USO



Aceites Valderrama debe su fama a la elaboración de algunos de los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo. Gracias a su exclusivo sistema de extracción en frío, transforma las aceitunas en magníficos aceites en tan solo 45 minutos. Obtiene así distintos monovarietales que presentan diferentes cualidades para los muchos usos culinarios. Entre ellos encontramos Ocal, cuya suavidad lo hace idóneo para mayonesas y repostería; Arbequina, el favorito de los arroceros; Hojiblanca, de sabor herbá-

ceo, perfecto para ensaladas de tomate y comidas de sabor intenso; y Picudo, el que mejor armoniza con pescados azules y pílipes. Junto al Grand Cru (un exquisito coupage de las mejores variedades de aceituna), el novedoso aceite ahumado y el aceite especial para fritura, conforman una amplia oferta que ha convertido a Valderrama en el favorito de los grandes chefs de todo el mundo. Más de 80 poseedores de estrellas Michelin, como Paco Roncero, Jonnie Boer, Thomas Keller, Daniel Boulud o Alain Roux, entre otros muchos, confían en la calidad de estos aceites para la confección de sus platos de alta cocina. Ahora también el público puede disfrutar de los monovarietales de Valderrama en las mejores tiendas gourmet y, de cara a Navidad, la firma ha presentado un elegante estuche/regalo que incluye 4 variedades en formato de cuarto de litro.

📞 Más información: [www.valderrama.es](http://www.valderrama.es).