



Stop

http://www.cocineros.info/portal/index.php?option=com_content&task=view&id=35&Itemid=34

mozilla.org mozillaZine mozdev.org

COCINEROS.INFO
tu librería y tienda profesional en la redCambia
el Idioma

Moneda:

Euro

Tu Compra
0 items

INICIO

NOTICIAS

NOVEDADES

MI CUENTA

VER CARRITO

REALIZAR PEDIDO

BUSCAR

IR

Noticias

Escuelas de cocina

Contacto

¡JUSTO LO QUE NECESITO!

- Primera compra
- Quienes somos
- ¡Nuevo! en Catálogo
- ¡Nuevas! Super Ofertas
- ¡Nuevo! regístrate en el Newsletter

OTRAS NOTICIAS

- En Portada
- Educación
- Libros
- Negocios
- Opinión
- Salud, Dietética y Nutrición
- Arquitectura
- Software



CURSOS DE COCINA + ASESORIA GASTRONÓMICA

Foros de opinión*Haznos saber que piensas*Ver últimos temas de
las 4 hrs. - 24 hrs.**Bolsa de trabajo**

Ofertas publicadas: 1

- ▶ Buscar ofertas
- ▶ Enviar ofertas

**Descarga de archivos**Una selección de
archivos que no te
puede faltar**Recetas de cocina**

▶ Receta al azar

SALSA
HOLANDESA

▶ Ver otras recetas ▶ Enviar recetas

Productos más vendidos**I Taller de cocina con agar-agar™**

Prona

Pronagar® y la escuela de cocina Cooking Club patrocinan el "I Taller gratuito de cocina con agar-agar", donde se mostrarán los beneficios para la salud que aporta este producto derivado de las algas y las múltiples formas de cocinarlo. Madrid 24 de Junio de 2005.- Pronagar® y Cooking Club organizan conjuntamente el "I Taller gratuito de cocina con agar-agar", con el fin para acercar al público este derivado de las algas marinas que se consume en Oriente desde hace más de trescientos años.



Pronagar® es agar-agar en polvo que presenta un poder de gelificación 10 veces mayor que la gelatina de origen animal, y se utiliza para gelificar y espesar alimentos. El empleo de Pronagar® en la alimentación diaria aporta a nuestro organismo un 94,8% de fibra, proporcionando a su vez oligoelementos tales como calcio, magnesio y hierro. Las características de Pronagar® como fibra soluble, su poder de retención del agua y la facultad de unirse a los ácidos biliares le permiten regular y regenerar el tránsito intestinal, disminuir la absorción de grasas y colesterol sin aportar apenas calorías y presentar un alto poder saciante.

El "I Taller gratuito de cocina con agar-agar" tendrá lugar el sábado 2 de julio a las 11:00 en las instalaciones de la escuela de cocina Cooking Club -C/ Veza, 33- y será impartido por Dª Begofía Regidor, Responsable de Tecnología de Alimentos de Prona, y Dª Rocío Codina, Directora de la escuela de cocina Cooking Club.

La sesión constará de dos partes: Primero una parte teórica, donde se conocerá qué es el agar-agar, su historia, sus aplicaciones y las ventajas dietéticas frente al estreñimiento, el sobrepeso, el colesterol y la diabetes. Después se pasará a la parte práctica, donde se elaborarán diversas recetas con agar-agar para degustarlas en grupo al final del taller.

Prona

Desde los años sesenta, Laboratorios Prona S.A. trabaja en el desarrollo de técnicas que permitan una mejor calidad de los productos y un mayor aprovechamiento de los recursos del mar. Este esfuerzo ha permitido obtener Pronagar®.

www.pro-na.com

Cooking Club

"Yo me lo guiso, yo me lo como" es la filosofía de esta escuela de cocina práctica donde cada uno aprende con sus propias manos a cocinar. A diferencia del resto de escuelas, los alumnos disponen de su propio fogón y utensilios para ir cocinando las recetas bajo la supervisión del profesor, combinando de esta manera la teoría con la práctica.

www.club-cooking.com

Más información

Fernando Merino

Tel.: 91 411 79 93

info@pro-na.com

< Anterior

[Volver]

