



# restaurant consulting services

[Chef tools](#) | [Marketplace](#) | [Account Comer](#) | [Recetario](#) | [My consulting](#) | [Registro](#) | [Bolsa trabajo](#)

## Chef tools

- [Bibliografías](#)
- [Consultas](#)
- [Ferias y Congresos](#)
- [Información](#)
- [Novedades](#)
- [Nuevas tendencias](#)
- [Restaurantes](#)



24-06-2005

### I Taller gratuito de cocina con agar-agar

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.

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 D<sup>a</sup> Begoña Regidor, Responsable de Tecnología de Alimentos de Prona, y D<sup>a</sup> 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](http://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](http://www.club-cooking.com)

Más información  
Fernando Merino  
Tel.: 91 411 79 93  
info@pro-na.com

Area: [Novedades](#)

## Patrocinadores

