

AZIENDA**SEDE****MAGAZZINO****NOSTRO RUOLO****CONDIZIONI DI VENDITA****TEMPI DI CONSEGNA****BIBLIOTHECA CULINARIA**

LODI - ITALIA

LODI - ITALIA

BROKER UFFICIALE PER L'ITALIA

ORDINE MINIMO : NON RICHIESTO**RESA MERCE** : € 10,00 OGNI 30 KG. DI SPEDIZIONE, CON CORRIERE**PORTO FRANCO** : NON PREVISTO**PAGAMENTO STANDARD** : ant. al pronto sc. 3% o

RI.BA. no spese, 30 gg. f.m. , sc. 1%

SCONTO PREFERENZIALE : 30%

4-7 GIORNI DA CONFERMA ORDINE

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

Dal 1992 casa editrice specializzata nel settore della ristorazione **PROFESSIONALE**, ha sviluppato, da allora, un centinaio di titoli con la consulenza dei maggiori esperti del settore. In particolare, rivolgendosi agli chef più rinomati, e sviluppando temi (come i costi della ristorazione -FOOD COST- o il SOTTOVUOTO) che si discostano dai tradizionali libri di ricette. Naturalmente, ha poi approfondito l'ambito delle ricette, tanto per il professionista specializzato, quanto per l'appassionato neofita che si lancia con entusiasmo nel difficile mondo della ristorazione.

NOTE

*L'azienda ha ricevuto ben 18 "Gourmand World Cookbook Awards", quello che possiamo definire l'"OSCAR" del settore librario nella ristorazione. I fratelli ADRIA', Beck, Bertinet, Bottura, Caputo, e molti altri straordinari professionisti hanno scelto di collaborare con Biblotheca Culinaria proprio per la qualità della sua proposta. **I libri hanno prezzo imposto e non sono assoggettati all'I.V.A., né all'acquisto, né alla vendita.** L'I.V.A. viene corrisposta dall'editore al momento della stampa del libro.*

LA NOSTRA SELEZIONE

- **ARTE E SCIENZA DEL SERVIZIO, di Beck-Giraudo-Pinoli-Reitano** – Straordinario volume -412 pagine- necessario per il professionista e per il neofita. Fondamentale opera per lo spazio dedicato alla "mise en place" ed alle tecnologie di servizio, alla cantina ed alla sua gestione, alla stesura della carta ed all'ambiente correlato alla clientela, sino alla informatizzazione del locale (lordo € 79,00 – **netto € 55,30**) ;
- **SOTTOVUOTO di Fabrizio Sangiorgi** – la più moderna guida all'utilizzo di una funzione determinante della ristorazione moderna (listino € 42,00 – **netto € 29,4**) ;
- **SQUISITAMENTE SENZA GLUTINE di Bruno Barbieri** – Da "Gambero Rosso", lo chef reinterpreta, con l'aiuto della dott.ssa Raina, le ricette per le persone affette ad allergia o intolleranza al glutine (più di 50.000 in Italia) con squisite ed appetitose idee (listino € 38,00 – **netto € 26,60**). ;
- **BARCHEF di Dario Comini** – L'autore miscela sapientemente le sue conoscenze, come i suoi cocktail, per guidare una delle attività emergenti nel settore -il barman- con maestria e conoscenze scientifiche ben applicate (lordo € 29,00 – **netto € 20,30**) ;
- **AGITATO E MESCOLOTO di Douglas Ankrah** – Il barman londinese di maggior grido ci porta nei meandri della sua fantasia indicandoci i bicchieri giusti , il cubetto di ghiaccio perfetto ed ogni altro particolare necessario alla creazione del cocktail di successo (lordo € 22,50 – **netto € 15,75**) ;
- **FOOD COST di Franco Luise** – Pochi e semplici calcoli per capire i costi dei piatti proposti in menu, il controllo delle ricette e le strategie per definire i prezzi dei menu (lordo € 24,90 – **netto € 17,43**) ;
- **VEGETARIANO di Heinz Beck** – La cultura internazionale di Beck permette di creare una trentina di nuove ricette vegetariane con un coinvolgimento gastronomico ed emozionale (lordo € 20,50 - **€ 14,35**) ;
- **SUSHI E SUSCI di Moreno Cedroni** – Trenta creazioni dello chef italiano di maggior grido del settore, proprietario di due locali di tendenza, ispirate alla tradizione nipponica ma con gusto tutto italiano (lordo € 34,00 – **netto € 23,80**) ;
- **FINGER FOOD di Heinz Beck** – Spaziando dalle bruschette agli spiedini, sino ad arrivare a conigli e schiume, Beck ci propone ricette di grande impatto visivo che stuzzicano il commensale ancora prima dell'assaggio (lordo € 37,50 – **netto € 26,25**).