

Manual de cata y maridaje del aceite de oliva



M. UCEDA & M^aP. AGUILERA & I. MAZZUCHELLI

Descubra los secretos de la cata del aceite de oliva mediante un sencillo método para conocer sus cualidades sensoriales, al tiempo que mejora su memoria olfato-gustativa y aprende a maridar cada plato con el aceite más adecuado.

ϕ
ALMUZARA

Manual de cata y maridaje del aceite de oliva

Este manual aporta información precisa y sencilla, incluso para los no iniciados en el mundo del aceite de oliva, de cómo probar —catar en el lenguaje técnico— los aceites, y sobre todo de cómo interpretar las percepciones que el consumidor siente al degustar un aceite de oliva virgen; y de cómo maridar los distintos platos con las variedades de aceite más adecuadas. En general no somos capaces de diferenciar los atributos positivos de los defectos, quizás por desconocimiento de los mismos, y nos guiamos por nuestra intuición o por hábitos de consumo que, en ocasiones, nos hacen interpretar como positivos algunos defectos tradicionales a los que estamos habituados. Este sencillo método le hará conocer cómo deben ser sus cualidades sensoriales, al tiempo que mejorará su memoria olfato-gustativa.

» M^a Paz Aguilera Herrera & Isabel Mazzucchelli Martino & Marino Uceda Ojeda

Gastronomía • Editorial Almuzara



9788492924349

IBIC: JFCV
978-84-92924-34-9
160 páginas
Rústica con solapas
15 x 24 cm · 293 g
PVP: 17.95 €