

"Recetario Made in CV", ein Spiegelbild der einzigartigen Küche der Welt

Publishing date 14/03/2018

15 hervorragende Köche aus Alicante, Castellón und Valencia haben 15 Rezepte kreiert, die auf den lokalen Produkten der Region Valencia basieren. Das Kochbuch ist die perfekte Kombination aus dem Talent der Profis und der hohen Qualität der Grundzutaten. Eine schmackhafte Einladung, die Gastronomie zu entdecken!



Das Meer, der Obstgarten und das Gebirge sind der Ursprung der lokalen Produkte und die Grundlage der hochgeschätzten Küche. Für die ersten Rezepte werden Produkte wie Artischocken aus Benicarló, rote Garnelen aus Denia, Reis aus Valencia, weicher Granatapfel aus Elche, Kakis aus Ribera del Xúquer, Kirschen aus den Bergen von Alicante, Erdmandeln aus Valencia, Zitrusfrüchte, Mispeln aus Callosa d'en Sarrià, Clóchinas (Mittelmeer-Miesmuscheln) aus Valencia, Nougat aus Alicante und Tomaten aus El Perelló ausgewählt. Eine unglaubliche Präsentation lokaler Produkte, exklusiv für die Region Valencia, die diese Gastronomie zu einer der beliebtesten und geschätztesten macht.

Der Leitfaden zählt auf die Unterstützung von Michelin-Sterneköchen wie Quique Dacosta, Kiko Moya, Susi Díaz, Raúl Resino, Manuel Alonso, Miguel Barrera und neun anderen großartigen Köchen aus Alicante, Castellón und Valencia. Die Exzellenz und das renommierte, internationale Prestige zeichnen die mediterrane Küche aus.

Wie bekommen Sie das "Recetario Made in CV"? Sie können die Onlineversion auf der Website der Federación Empresarial de Hostelería de Valencia ansehen und herunterladen. Zögern Sie nicht und füllen Sie Ihre eigene, köstliche, mediterrane Speisekammer.

Web: [Recetario Made in CV](#)

<http://de.comunitatvalenciana.com/aktuelles/comunitat-valenciana/nachrichten/recetario-made-cv-ein-spiegelbild-der-einzigartigen-kuech>

- [Cookies Richtlinie](#)
- [Rechtlicher Hinweis](#)
- [Contact us](#)
- [Sitemap](#)
- [Newsletter](#)

© Turisme Comunitat Valenciana, 2019. Todos los derechos reservados.