

Trufas

Getting the books **Trufas** now is not type of challenging means. You could not without help going subsequent to book growth or library or borrowing from your connections to entry them. This is an completely simple means to specifically get lead by on-line. This online declaration Trufas can be one of the options to accompany you similar to having other time.

It will not waste your time. put up with me, the e-book will certainly manner you additional issue to read. Just invest tiny epoch to admission this on-line message **Trufas** as competently as evaluation them wherever you are now.

[Enciclopedia de química industrial](#) - Edward Thorpe 1923

Rapsodia de Postres - Raquel Askenazi de Harari 2015-09-01

ALIMENTACIÓN SANA ¿Quién dice que los postres no pueden ser sabrosos si se preparan con un mínimo de azúcar, grasa y calorías? Comer sano no es sinónimo de comer desabrido y aburrido. A partir de esta premisa, las recetas de este libro han sido adaptadas a las preferencias y cambios generacionales actuales, ofreciendo un enfoque nuevo en el cual, sin sacrificar el sabor, se cocina en forma inteligente, creando el punto exacto entre rico y sano. Antes decían: “Coma de todo y engorde sin culpa”. En estos tiempos, hay una nueva educación y hábitos, existe mayor conciencia sobre una alimentación con menos grasa, azúcar y calorías. VARIACIONES Uno de los atractivos de este libro radica en lo que la autora denomina variaciones. A partir de una receta básica, al sustituir unos ingredientes por otros, se logrará crear una gran variedad de postres, abriendo un abanico de posibilidades para dejar volar la imaginación y elaborar las recetas según las preferencias personales. El mismo principio se aplica para obtener postres no lácteos y sin gluten. RECETAS CONFIABLES Y SEGURAS Rapsodia de postres contiene 150 recetas y 214 variaciones probadas y aprobadas, para ser preparadas por expertos o principiantes, con indicaciones completas, paso a paso, de manera breve y clara. Incluye el qué, el cómo y el por qué. Además, contiene un amplio glosario, prácticos consejos y tablas de equivalencias. **Coleção Doce Cozinha Ed. 14 - Trufas** -

Criarte 2020-05-27

Trufas - Trufa é um doce feito com vários tipos de chocolate, utilizando o mesmo princípio do bombom. Os recheios geralmente são feitos de chocolate, creme de leite e conhaque, junto com mais algum recheio, como noz, avelã, gotas de licor ou frutas cítricas. É coberto por chocolate e opcionalmente envolta no cacau em pó.

Cómo cocinar las setas - Vincent Allard 2016-10-14

Recogidas durante un agradable paseo otoñal por el bosque, las setas evocan a menudo irresistibles sabores y ofrecen un inigualable abanico de posibilidades gastronómicas a todos aquellos que saben cocinarlas. ¿Cómo olvidar una sabrosa tortilla de boletus, un delicioso capón con morillas o un sabroso fricandó de ternera con champiñones? Gran gourmet, renombrado cocinero y poseedor de un amplio elenco de recetas a veces olvidadas, Vincent Allard le ayudará a redescubrir, gracias a las numerosas recetas seleccionadas para esta obra, las innegables cualidades de este extraordinario alimento que hará las delicias de los amantes de la buena cocina y satisfará a todos aquellos a los que les gusta seguir una dieta sana y equilibrada. Con este libro descubrirá: — que, si le gustan las setas, no habrá de limitarse sólo a cocinar champiñones, ya que en los campos y bosques europeos se pueden encontrar más de 1200 especies comestibles, cada cual más sabrosa; — infinidad de recetas para elaborar deliciosos platos con este sabroso ingrediente; — una selección de vinos, elegidos entre los mejores del mundo, para cada receta.

Naturally Healthy Mexican Cooking - Jim Peyton 2014-10-01

Presents some 200 recipes from the various schools of Mexican and Mexican-American cooking in Texas, New Mexico, Arizona and California that have exceptional nutrition profiles, are easy to prepare and, most important of all, taste delicious.

Regimen juridico de la propiedad agraria sujeta a la nueva pac. - Andrés Miguel Cosialls Ubach 2010-01-29

Trufas para el comisario - Pierre Magnan 2019-10-16

POR PRIMERA VEZ EN ESPAÑOL, UNA DE LAS GRANDES SERIES DE LA NOVELA NEGRA EUROPEA. Entre Fred Vargas y Jean Giono, los ya clásicos títulos del comisario Laviolette rebosan inteligencia, oscuridad e ironía. «Pierre Magnan es el maestro del gótico provenzal». Publishers Weekly «La emoción concentrada en las novelas de Pierre Magnan trae a la memoria las obras maestras de Simenon». The Times En la pequeña localidad de Banon, en la Alta Provenza, los campesinos viven de la cría de cabras y, sobre todo, del lucrativo comercio de la trufa. ¿Quién le iba a decir al comisario Laviolette ;dispuesto a degustar en forma de tortilla poco cuajada el delicioso hongo de la región; que se encontraría con un buen montón de cadáveres y que una cerda llamada Roseline sería su mejor aliada? ¿O que se toparía con una sepultura de los protestantes expulsados por la iglesia cuatrocientos años atrás, y que, tras una serie de estrepitosos fracasos, la solución al caso surgiría ante él por azar, en una comunidad plagada de odios larvados y viejas supersticiones? Publicada originalmente en 1978, la inteligente y atmosférica obra de Pierre Magnan ;sin duda uno de los grandes nombres de la novela negra europea; a mitad de camino entre Fred Vargas y Jean Giono, es un auténtico festín de ironía, sutileza y oscuridad.

Situacion de Los Bosques Del Mundo 2005 - Fao 2005

La sexta edición de "Situación de los bosques del mundo" presenta un cuadro general del sector forestal y la información más reciente sobre las actividades y las novedades. Las contribuciones destacan los desafíos y las oportunidades en relación con algunos de los problemas más importantes que están surgiendo actualmente. El tema de la edición de 2005 ("La obtención de

los beneficios económicos de los bosques") pone de manifiesto que la viabilidad económica del sector forestal es un requisito indispensable para salvaguardar las funciones ambientales, sociales y culturales de este recurso. El potenciamiento de tales funciones resulta vital para la consecución de los Objetivos de Desarrollo del Milenio de las Naciones Unidas, no solo respecto a la finalidad de asegurar la sostenibilidad ambiental -para lo cual el aporte de los bosques es obvio-, sino también en relación con el objetivo de erradicar la pobreza y el hambre extremas. "Situación de los bosques del mundo 2005" proporcionará a los encargados de la elaboración de políticas, los técnicos forestales, los estudiosos y otros lectores interesados la información más al día y las opiniones sobre las cuestiones que actualmente están surgiendo en el sector."

Delícias Práticas Ed. 9 - Trufas - Edicase 2017-10-06

Nessa edição, vamos ensinar a melhor forma de preparar trufas: técnica de derretimento em banho-maria, em micro-ondas, como moldar, rechear e técnica de temperagem. Para vender, preparar para família e os amigos - temos opções para todos os gostos: trufa diet, de frutas, tradicional, francesa, de brigadeiro, de amarula e muito mais! São 74 receitas para você escolher. Matérias em destaque: Trufa crespinha Trufa de capuccino Bombom trufa de café Trufa de caipirinha Trufa de chocolate e canela
Diccionario enciclopedico hispano-americano de literatura, ciencias y artes - 1897

North American Free Trade Agreement, Texts of Agreement, Implementing Bill, Statement of Administrative Action, and Required Supporting Statements - 1993

El arte de la comida sencilla - Alice Waters 2013-10-15

Available for the first time in the U.S. in a Spanish-language edition, renowned chef Alice Waters's bestselling book *The Art of Simple Food*. Durante más de cuatro décadas, Alice Waters ha sido la máxima defensora de los alimentos locales de temporada producidos de forma sostenible. Ha sido aclamada globalmente y ha mostrado al mundo que el verdadero

secreto de la buena cocina es comenzar con los ingredientes de mejor sabor. En El arte de la comida sencilla, Alice Waters aplica esta filosofía a 19 lecciones de cocina y a más de 250 recetas cotidianas que ilustran lo fácil que es comer maravillosamente bien si se cocina, se come y se vive según estas leyes fundamentales: Comer alimentos locales y sostenibles Comer alimentos de temporada Comprar en los mercados agrícolas Sembrar un jardín Conservación, compostaje y reciclaje Cocinar con simpleza Cocinar juntos Comer juntos Recordar que la comida es preciosa

North American Free Trade Agreement Between the Government of the United States of America, the Government of Canada and the Government of the United Mexican States: Annex 302.2, Tariff Schedule of Mexico - 1992

Boletín oficial del estado: Gaceta de Madrid - Spain 1965-11

Receitas Deliciosas Low Carb - Sabor sem culpa! -

Experimente receitas saborosas como pizzas, bolos, tortas, doces, sorvetes, salgados, sucos, sobremesas geladas, hambúrguer entre outras delícias. Sem culpa de estragar sua dieta! Esse ebook é perfeito para você que quer emagrecer e apreciar uma comida saborosa. Dedicado a pessoas que já praticam esporte ou academia com objetivo de manter a boa forma física e apreciar delícias saudáveis que não vão prejudicar seu treino ou rendimento. Super recomendado também para diabéticos e pessoas com doença celíaca, todas as receitas do e-book são sem glúten, algumas receitas não têm açúcar ou tem baixo teor de açúcar. Os ingredientes são naturais, nutritivos, saudáveis e econômicos.

Diccionario enciclopédico hispano-americano de literatura, ciencias y artes: Apéndice 24-25. Segundo apéndice 26-28 - 1897

La red oculta de la vida - Merlin Sheldrake 2020-11-10

No son plantas ni animales y se encuentran en la tierra, en el aire y en nuestros cuerpos. Están por doquier, pero cuesta verlos. Además, pueden ser microscópicos, pero también representan a los organismos de mayor tamaño jamás

registrados. Comen piedra, crean suelos, asimilan agentes contaminantes, se nutren de plantas, pero también las matan, sobreviven en el espacio e influyen en la composición de la atmósfera terrestre. Ha llegado la hora de descubrir el oculto y fascinante mundo de los hongos, formas de vida extrañas y maravillosas que nos obligan a repensar el funcionamiento de la vida. Al proporcionar a los humanos pan, alcohol y medicamentos, han cambiado la historia de nuestra especie, mientras que su capacidad para digerir plástico, explosivos, pesticidas y petróleo crudo se aplica en el campo de las nuevas tecnologías. Su capacidad para conectar plantas en grandes redes de colaboración subterráneas, la 'Wood Wide Web', está transformando nuestra comprensión de los ecosistemas. Los hongos tienen la llave para entender nuestro planeta y nuestras formas de pensar, sentir y comportarnos aunque su vida transcurra principalmente fuera de nuestra vista. Merlin Sheldrake obliga a reconsiderar los reinos de la naturaleza en esta aventura, y nos introduce al mundo espectacular y desconocido de los hongos: organismos infinitamente sorprendentes y esenciales para la vida en nuestro planeta que han cambiado el curso de la vida y continúan dando forma a nuestro futuro. La red oculta de la vida es un libro brillantemente escrito y ampliamente documentado que demuestra cuán fundamentales son estos organismos para la sostenibilidad del planeta. Y este es solo el principio porque tan solo estamos empezando a entender las complejidades y sofisticaciones de la vida de los hongos.

Que Delícia Ed. 19 - Trufas - EdiCase Publicações 2022-08-24

Trufas mais de 70 receitas de trufas. Aprenda as técnicas certas para preparar trufas perfeitas.

Un olfato para todo - Frank Rosell 2018-11-08

En esta obra, escrita con gran amor y un profundo conocimiento del tema, Frank Rosell nos explica todo lo que hay que saber sobre el sentido del olfato del perro. El perro tiene un olfato muchísimo más sensible que el del ser humano, lo que le convierte en nuestro amigo de cuatro patas máspreciado. Los hay que nos protegen de criminales, contrabandistas y terroristas, otros encuentran a personas desaparecidas en la montaña e, incluso, algunos

pueden descubrir ciertos tipos de cáncer en una etapa muy temprana. En este libro, el autor recoge anécdotas protagonizadas por perros rastreadores de castores, como Mie y Tapas, el perro detector de excrementos de la ballena asesina Tucker o el perro detector Elvis, entre otros. Nos enseña el porqué de sus comportamientos y reacciones y sus semejanzas genéticas con los lobos. Un olfato para todo es, pues, el libro ideal para los amantes de los perros. Una lectura amena, interesante e, incluso, sorprendente.

Como Montar Seu Negocio De Trufas -

Jonathas Cavalcante 2021-06-02

Aprender como fazer trufas para vender é uma ótima opção de trabalho em casa para ganhar uma renda extra, ou até mesmo viver disso. Se você gosta de trabalhar com cozinha e está procurando uma maneira de ganhar dinheiro, fazer produtos de chocolate pode ser uma ótima forma de começar. A venda de trufas e bombons exige baixo investimento e pode ser feito na cozinha da sua casa. Isso porque, além de ser um negócio que oferece alta lucratividade, é um mercado que não para de crescer. Aliás, você sabia que o Brasil é o 3º maior mercado de chocolate do mundo e que cerca de 75% dos brasileiros consomem chocolate com frequência. E quando falamos em alta lucratividade, não é brincadeira. Por exemplo, você vai gastar em torno de R\$ 0,60 centavos para fazer uma unidade de trufa. Essa mesma trufa pode ser vendida por R\$ 2,00. Isso é uma margem superior a 150% de lucro. É uma margem muito alta, que dificilmente você encontrará em qualquer outro setor no mercado. Você já imaginou o quanto dá pra ganhar vendendo esses doces. E é com essa conta simples que muitas pessoas tem mudado de vida, com ganhos superiores a R\$ 2.000 reais já nos primeiros meses de vendas, e depois ainda conseguem multiplicar seus ganhos, chegando facilmente a R\$ 3.000 reais por mês. Parece difícil de acreditar, né. Eu também acharia isso um pouco demais, afinal, como alguém ganha R\$ 3.000 reais apenas vendendo doces.

América - 1909

Desconocida Buenos Aires. Secretos de una provincia - Leandro Vesco 2021-11-16

Es momento de reencontrarnos con la calma. Es

hora de deleitarnos con las comidas de campo. Es tiempo de conocer los secretos mágicos de esta desconocida Buenos Aires. En esta primera entrega de Desconocida Buenos Aires, Leandro Vesco nos presenta historias repletas de sabores puros y aromas olvidados. Nos señala la ruta de los mejores aperitivos y nos alienta a disfrutarlos con la tranquilidad que solo habita en estas tierras. El viaje a lo desconocido incluye bellas playas solitarias, rincones que nos regalan silencios y cálidas rutas de encanto. Una invitación imperdible para dejarnos llevar por los mapas de esta provincia secreta y asombrosa.

Cultivo de setas y trufas -

GARCIA ROLLAN, MARIANO 2007-01-01

Las personas que desean cultivar setas suelen encontrarse con falta de información clara y veraz. Esta falta se intenta solucionar con este libro, que será útil para conseguir éxito en el cultivo, tanto doméstico como industrial, de Pleurotus, Shiitake y otras setas. Para ello se detalla la producción de micelios y de substratos, las características que deben reunir los locales de cultivo, la lucha contra plagas y enfermedades, las necesidades de cada especie y las maneras de satisfacerlas para poder cultivarse. También se explica lo referente a la explotación de trufas, las condiciones que deben reunir los terrenos adecuados para ellas y la principal legislación sobre el tema. Se incluye además un capítulo de cuadros-resumen sobre datos técnicos del difícil cultivo del champiñón, que puede servir a los cultivadores para comprobar posibles fallos. Y, como novedad, se ha añadido en esta quinta edición un capítulo con los textos antiguos europeos que hablaban de cultivo de hongos, todos íntegros y traducidos.

Caras y caretas - 1908

Biology - Teresa Audesirk 2001

Provides an engaging and easy to use book with an innovative and interactive media program. It achieves a unique balance in emphasizing concepts without sacrificing scientific accuracy. The new MediaTutor, found at the end of each chapter, integrates the book and media by providing a brief description of the CD or WEB activity and the time requirement for completion. Earth Watch/Health Watch essays

cover biodiversity, ozone depletion/prenatal diagnosis, and sexually transmitted diseases. Major topics include The Life Of A Cell, Patterns Of Inheritance, Evolution, Plant Anatomy And Physiology; Animal Anatomy And Physiology; Ecology.

Cocina Afrodisiaca - Eduardo Carletti 2004

North American Free Trade Agreement Between the Government of the United States of America, the Government of Canada, and the Government of the United Mexican States - Canada 1993

Ommi! L'America - Vanni Blengino 2019-02-22
Ommi! L'America... es un texto de reflexión autobiográfica: la historia de la formación de un adolescente piamontés que emigra a la Argentina con su familia después de la Segunda Guerra Mundial. El libro presenta un recorrido por la infancia en Turín y en un pueblo de Piamonte en los años del fascismo; la guerra; los bombardeos; el viaje a Argentina y el descubrimiento de otra realidad. Finalmente, la vuelta a Italia. Paradojalmente, el protagonista descubre Europa precisamente en América, a través de la presencia de inmigrantes provenientes de otros países del viejo continente.. A través de un recorrido personal de recuerdos y memoria personal y familiar, el autor plantea el tema de la compleja identidad del inmigrante, y el texto resulta en última instancia un poderoso estudio en primera persona sobre temas tan complejos como el exilio, la emigración y la identidad.

Hongos Comestibles - Jose Luis Barbado 2003-12

Agenda para familia, conteniendo tabla para sueldo de criados, recetas escojidos de cocinas, recetas utiles diversas, listas para lavado de ropa, listas para gastos diarios - 1898

Inter-America - James Cook Bardin 1920
Consists of English translations of articles in the Spanish American press.
GASTRONOMÍA ROMANA Y DIETA MEDITERRÁNEA - Almudena Villegas
2011-04-12

La apasionante historia de la gastronomía en el mundo antiguo es uno de los temas de investigación más interesantes de los últimos tiempos. Esta obra le transportará a un mundo

milenario, casi olvidado, a través de los pasajes más atractivos de la alta cocina romana, por los platos, por las recetas, por los ingredientes perdidos... Hace más de dos mil años que se cocina muy bien en el mundo mediterráneo. Quizás los cocineros actuales hayan innovado menos de lo que creemos, y Apicio sea el gran inventor de casi todas las grandes recetas, de todas las preparaciones fundamentales para la historia de la Humanidad. Esta obra es un trabajo de investigación profunda sobre su recetario, sobre la cultura y las costumbres de una civilización que vivió en los albores de nuestra era, que inventó platos, que imaginó escenarios sibaritas para emperadores exquisitos, para aristócratas gourmets y también para excéntricos aficionados al buen yantar.

Trabalhos Artesanais Especial - Online Editora
2022-03-25

A revista Trabalhos Artesanais Especial apresenta, nesta edição, belíssimas sugestões de cestas, embalagens, ovos e arranjos ensinados passo a passo, além de dicas e materiais de alta qualidade e em completa sintonia com as tendências do mercado. Tudo para que você acerte nas criações e surpreenda sua clientela nesta Páscoa! Confira: cesta de chocolates com embalagens e fitas de estampa poá e ovos embalados em papéis com efeito de ondas; Gift Box com arabescos e miniguirlanda de flores; ovo embalado com papel colorido e adornado com folha de seda franzida e miniprendedores com apliques de flores; guirlanda com ovinhos de chocolate e pelúcias em tons azuis; caixa de palha com tampa encaixada em pé e na diagonal, que permite uma disposição diferenciada para os enfeites; vaso de cerâmica transformado em embalagem com recortes de papel e fita kraft; pote de vidro decorado com buquê de flores em papel composê vermelho e fio kraft; caixa de sapato e ovos embalados com papéis da linha animal com estampa de onça; ovo de EPS revestido com papel de seda e acabamento com fita aramada; buquê de flores com pétalas redondas confeccionadas com papel de seda e miolo de chocolate, acompanhado de pequenos coelhos de pelúcia; e caixa de papelão com divisórias que permitem diferentes combinações no momento da montagem da cesta. Sem falar em uma completa vitrine com sugestões de embalagens e presentes para agradecer os amigos

e oferecer aos clientes. Tenho certeza de que a variedade de ideias e materiais vai garantir um “coelho gordo” nesta Páscoa para você e sua família. Sucesso e até a próxima edição,
Alrededor del mundo - 1905

El libro de la trufa. Morfología, hábitat, recolección, conservación, recetario - Gianni Ravazzi 2017-11-17

Misteriosa, valiosísima e inimitable, la trufa resulta fascinante tanto por su crecimiento subterráneo como por el ritual para poder encontrarla. Gracias a este manual, expertos y neófitos en esta actividad descubrirán todo lo necesario para que la búsqueda sea fructífera: especies y variedades, conservación, alteraciones y falsificaciones, lugares y métodos de búsqueda, adiestramiento de los perros, resultados del cultivo experimental... Además, para completar el conocimiento con la degustación de su inconfundible aroma, se incluyen las recetas de los mejores platos con trufas y los vinos adecuados para cada uno de ellos.

Diccionario de las alteraciones y falsificaciones de las sustancias alimenticias, medicamentosas y comerciales, con la indicación de los medios de reconocerlas - Alphonse Chevallier 1854

Dulce de Leche - Josephine Caminos Oria 2017-02-07

Dulce de Leche shows you how to make artisanal dulce de leche at home, then prepare it in 80+ recipes, from breakfast muffins to Bacon-Wrapped Dulce Jalapenos. No matter where you come from, there will always be one food that is a part of your life—the flavor of comfort, where just a taste represents home. Without question, the humble boiled milk and sugar jam known as dulce de leche is just such a cultural food phenomenon in countries like Argentina, Chile, Mexico and Brazil. In Dulce de Leche, you'll discover the sweet soul of real dulce de leche when you learn how to make the traditional recipe as well as several variations. You'll cook your way through the day with your dulce de leche, from breakfast muffins, medialunas, and panqueques, to picadas for cocktail hour, and on dinner entrees and pies. Creamy and gently sweet, you'll see how just a couple spoonfuls of

dulce de leche will enhance the flavor of grains, fruits, vegetables, cheese, and even poultry. In fact, you might find it becomes a new family tradition.

Trufas. Guía y recetas - Emilio Ubieto 2008
TRUFAS. Guía y recetas es otro libro de la saga emprendida con tanto éxito editorial el pasado año con el título SETAS. Guía y recetas. Los mismos autores del texto y fotografías de entonces (Sergio Azagra, José de Uña, Emilio Ubieto y Mikel Alonso) colaboran otra vez hermanados en este volumen. A su vez, quince avezados cocineros desentrañan sus recetas preferidas, con la Trufa. En este libro se aborda, de manera intimista y a la vez global, el universo de la Trufa, ese hongo mítico, perseguido con ahínco e inteligencia por el hombre durante siglos y domeñado en fase de cultivo en la actualidad. Se intenta que cambiemos la visión preconcebida -y casi siempre errónea- de este hongo costoso, de recogida mediante métodos inusuales y tan poco estético en su hábito externo, para que, tras la lectura del mismo, aparezca enriquecido y desnudo y solamente adornado con los oropeles de aromas y sabores inigualables que contiene para ocupar un lugar señero en nuestra mesa. Desde un punto de vista muy conciso, se inicia la publicación con una reseña histórica, realizándose un examen sucinto del estudio de este hongo a lo largo del tiempo. En el siguiente apartado se emprende su abordaje conceptual y terminológico. Se prosigue con las generalidades de su anatomía. Más tarde, se continúa con el retrato y narrativa pormenorizada de doce especies de trufas que merecen un especial trato gastronómico (haciendo especial énfasis y extensión en “nuestra” Tuber melanosporum o “Trufa negra”, la más recolectada y consumida en nuestro ámbito geográfico), pero sin soslayar a otras especies similares que puedan llevarnos a confusión. Estos cuatro primeros capítulos han sido transcritos por José de Uña, quién, a su vez, como fotógrafo de naturaleza, se ha encargado de una gran parte de las imágenes, tanto macroscópicas como microscópicas. Se ha incluido, como es lógico, un apartado especial para los “buscadores” (“La caza de la trufa”), escrito conjuntamente por Emilio Ubieto y José de Uña. Más tarde se afronta el tema del maridaje con los caldos, a cargo de María de

Uña y José de Uña. No podían faltar los aquilatados consejos de “Casa Ubieto”, lógicamente redactados por su dueño, Emilio Ubieto. Como colofón, y para poner el broche de oro al volumen, la parte gastronómica es conducida y orquestada por el cocinero oscense Sergio Azagra, quien aporta las recetas tradicionales y las mejores recetas personales de su competente e innovadora cocina, así como de encargarse de la ardua tarea de coordinar el capítulo “Mis amigos los cocineros”, en donde colaboran profesionales de reconocido prestigio en los fogones como Juan Mari Arzak, Andoni Luis Aduriz, Xabier Gutiérrez... Las impactantes y suculentas imágenes gastronómicas (y algunas

más esparcidas en otros capítulos) corren a cargo del laureado fotógrafo Mikel Alonso. *Trufas : historia, ciencia, cultivo y recolección con las últimas investigaciones y experiencias* - Ian R. Hall 2009-08-10

Trufas, es el tratado más exhaustivo de este tesoro gastronómico publicado hasta la fecha, aporta por igual a aficionados y profesionales las investigaciones más recientes y décadas de experiencia, cubriendo las zonas truferas más destacadas, entre las que se incluyen España, Francia, Italia y Asia, así como las recién llegadas: Australia, Nueva Zelanda y los Estados Unidos.

Pacífico Magazine - 1916