

La comida une. La comida revitaliza. BORA dedica toda una serie de libros al tema

Como especialista en electrodomésticos de cocina empotrables de alta calidad, BORA no sólo vigila de cerca la configuración de las cocinas, sino que también lleva casi dos décadas estudiando el polifacético tema de la preparación de alimentos. En la cocina, como espacio vital, suceden muchas cosas que merecen atención. La gente celebra y se encuentra a sí misma, se crean familias, los niños aprenden y crecen, y las ideas nacen y se perfeccionan. La cocina y la comida son elementos unificadores que evocan emociones y permiten experimentarlas. Compartir las comidas con otros une a personas de todo el mundo. BORA ha creado una serie de libros en cinco partes, y con ella un escenario agradecido para uno de los temas más centrales de nuestras vidas.



La serie de cinco libros «Alimentación» de BORA aporta ejemplos prácticos, consejos específicos y abundantes conocimientos sobre uno de los temas más candentes de la mesa. Fotos: BORA

El tema de la alimentación es mucho más que el mero acto de comer. Se trata de la planificación anticipada y la elección saludable de los alimentos como elemento básico de la vida. Se trata de una cuidadosa preparación y almacenamiento. Y de cómo se presentan atractivamente los alimentos y las bebidas en las culturas centroeuropeas. Demasiado extenso para una sola guía, el mundo del buen gusto se presenta como una serie de varios libros sobre los placeres de la cocina, la planificación y la presentación.

A lo largo de cinco volúmenes, BORA destaca todas las facetas relacionadas con el eje central de la cocina como espacio vital. Abarcándolo todo, desde las cenas en solitario a las de grupos numerosos, desde las comidas cotidianas a la comida para ocasiones especiales, pasando por la carne, el pescado y las verduras, el agua, el vino y los cócteles, estos libros llevan a los lectores por un tentador viaje culinario. Con esta serie, BORA ofrece consejos útiles para el día a día a todos los públicos, desde los encargados de la compra semanal hasta los cocineros aficionados y los organizadores de fiestas. Con recetas, ejemplos prácticos, consejos específicos y una gran experiencia, las guías y el libro de cocina ofrecen una gran cantidad de información para ayudar a los lectores a hacer realidad sus propios sueños culinarios. En algunos de los temas también se ofrece información digital adicional. En estos casos, los lectores pueden escanear los códigos QR de las páginas correspondientes para acceder a más contenidos y a vídeos de recetas.

Las guías detalladas para vivir experiencias relajadas al cocinar y cenar han sido publicadas por la editorial propia de BORA. Disponibles en seis idiomas, los libros se han concebido especialmente como herramientas de comunicación para ayudar a los socios minoristas internacionales en sus consultas sobre cocina y ofrecer inspiración a los clientes finales. Los libros de tapa dura de primera calidad están disponibles para todos los aficionados a la cocina y la gastronomía de forma individual o como serie completa en los puntos de venta BORA, en la tienda online de BORA y en Amazon.

Desglose detallado del contenido de cada volumen

Volumen 1: Planificar la comida (166 páginas, 24,95€)

Planificar la comida – El punto de partida de un viaje culinario

En este libro encontrará todo lo que necesita para disfrutar de la planificación y la elaboración sus comidas de forma eficiente y sin estrés: conocimientos básicos sobre nutrición saludable y diversas dietas, además de valiosos consejos para que pueda integrar dichos conocimientos en su día a día. Descubra cómo hacerse la vida más fácil con una planificación bien pensada de sus comidas, tanto si cocina para sí mismo o para familiares, amigos o invitados, para el día a día y las ocasiones más especiales.

Con instrucciones útiles para la elaboración de menús semanales y la planificación de celebraciones, y trucos para hacer la compra de forma eficiente, la conservación de alimentos y el aprovechamiento creativo de los restos, este libro le acompañará a través de su día a día. Todo ello combinado con ideas de recetas variadas fácilmente adaptables a cualquier agenda, como, por ejemplo, risotto de setas con tiras de ternera, pechuga de pollo con ensalada de cuscús o filetes de trucha en espinacas baby.

Para momentos de relax en la cocina y a la mesa.



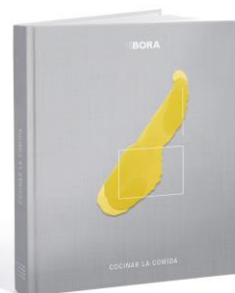
Volumen 2: Cocinar la comida (350 páginas, 44,95€)

Cocinar la comida – El corazón culinario de la serie «La comida»

Mucho más que un libro de cocina. Los expertos en cocina de BORA han desarrollado un principio muy especial, el Mix & Match, o Mezclar & combinar, sinónimo de la mayor variedad posible para sus menús que, además, tiene en cuenta aspectos como el flavour pairing y el aprovechamiento de los restos.

Descubra, a partir de alimentos populares como las patatas, el marisco, la carne, las frutas del bosque o el arroz, cuántos platos diferentes puede crear a partir de los mismos ingredientes. Disfrute, por ejemplo, de un gratín de patata cremoso al puerro, unos deliciosos ñoquis o una crema de patata clásica. Al final de cada receta y en una lista detallada al final del libro, encontrará ideas para combinar, una y otra vez, diferentes ingredientes y componentes de las recetas de formas variadas para crear platos sorprendentes, evitando así el desperdicio de alimentos. Descubra la diversidad en su cocina y lo fácil que es combinar con acierto y cocinar de forma sostenible.

Su práctico acompañante para una disfrutar de una cocina saludable y variada.



Volumen 3: Disfrutar la comida (126 páginas, 19,95€)

Disfrutar la comida – Comemos con los ojos

El arte de crear la puesta en escena perfecta: tanto si apuesta por una cena romántica a la luz de las velas o por una mesa vestida con todo detalle, el ambiente es decisivo para disfrutar de una velada inolvidable. En este libro aprenderá a poner sus platos en escena y a crear un auténtico ambiente acogedor en el que se respire bienestar.

Además, encontrará instrucciones detalladas para elegir la vajilla y la cubertería adecuadas, ideas creativas para decorar la mesa con estilo, y por temáticas, y consejos y trucos para elegir la iluminación óptima, que le permita apoyar a sus platos con la mejor luz. Además, trucos prácticos para crear un ambiente, armonioso y acogedor, tanto para eventos en petit comité como para las celebraciones más grandes. Aprenderá qué bebidas son adecuadas para cada ocasión y, por último, aunque no menos importante, encontrará numerosas ideas para emplatar con buen gusto, acompañadas, por supuesto, de selectas recetas, como, por ejemplo, chips de puerro y palitos de romero, trucha ahumada con cogollos de lechuga o marillenknödel.

Cree momentos que se graben en la memoria.



Volumen 4: Conservar la comida (142 páginas, 19,95€)

Conservar la comida – Conservar y almacenar alimentos

¿En qué compartimento del frigorífico debe guardarse cada alimento, qué alimentos son más adecuados para congelar, cómo hacer conservas de forma segura? Con los conocimientos adecuados, los alimentos de su despensa no solo se conservarán durante más tiempo: también podrá realzar sus sabores de múltiples formas. Descubra las técnicas más tradicionales, como el encurtido, la fermentación o el secado, y aprenda los conocimientos más importantes sobre técnicas como el vacío, la deshidratación y muchos más temas.



En este libro encontrará consejos prácticos para la conservación óptima de alimentos frescos y secos, instrucciones paso a paso para conservar y fermentar de forma segura, datos muy valiosos sobre la caducidad y la conservación de los nutrientes de diversos alimentos y, por supuesto, recetas sencillas con las que transformar su despensa en deliciosas comidas: la limonada de bayas fermentadas, el polvo de setas o la trucha marinada son deliciosos ejemplos con los que podrá poner en práctica sus nuevos conocimientos de forma creativa.

Conviértase en un experto en la conservación de alimentos.

Volumen 5: Acompañar la comida (142 páginas, 19,95€)

Acompañar la comida – La coronación de un viaje culinario

Un mocktail chispeante con el aperitivo, un vino blanco ligero para la trucha: cuando combinamos comida y bebida, las buenas comidas se convierten en experiencias inolvidables. Sumérjase en el mundo del maridaje y descubra cómo realzar sus menús gracias a la elección y combinación adecuada de las bebidas.



Vino, cerveza, opciones sin alcohol, el agua adecuada o la bebida caliente perfecta: en este libro encontrará información al detalle sobre los fundamentos del maridaje y trucos prácticos para combinar bebidas con diferentes platos. Déjese inspirar por nuestras ideas para disfrutar de las bebidas más creativas o para cocinar con diferentes bebidas, como el lomo de corzo asado con corteza de café, el batido de fruta de la pasión y apio o el sirope de asperilla casero.

Descubra el amplio mundo de las bebidas.

Volumenes 1 – 5 como serie guía (69,95€)

Descubra el espacio vital de la cocina con la exclusiva serie de libros «La comida» de BORA y conviértase en un experto de los fogones y la mesa: en su día a día o las celebraciones más especiales, ya coma solo o acompañado, tanto si disfruta de carnes, pescados o verduras y opta por agua, vinos o cócteles.

Déjese llevar por un delicioso viaje que ilumina todas las facetas de la planificación, la cocina, la conservación y la puesta en escena de alimentos y bebidas. De la mano de ejemplos prácticos, consejos concretos y mucha experiencia, la serie de libros «La comida» le ofrece mucha información para hacer realidad sus sueños culinarios. Sumérjase en el mundo del buen gusto y disfrute del placer de cocinar, planificar y presentar, día tras día.



Sobre la empresa

BORA desarrolla y produce innovadores electrodomésticos integrables prémium con diseño de alta gama para la cocina. El grupo empresarial germano-austriaco posiciona internacionalmente su cartera de productos con el claim «More than cooking». Desde su fundación en 2007 por Willi Bruckbauer, la empresa BORA se cuestiona todo aquello a lo que estamos acostumbrados. La misión: “Revolucionamos la cocina como espacio vital. Con productos extraordinarios para experiencias extraordinarias”.

Todo empezó con los innovadores sistemas de extracción de superficie que, gracias a una tecnología inteligente, aspiran los vapores de cocción hacia abajo y se siguen desarrollando constantemente con la exigencia de perfección propia de BORA. La cartera de productos se amplió con el BORA X BO, un horno de vapor profesional para el hogar, y el multicajón complementario, seguidos de los sistemas de refrigeración y congelación y la iluminación. Con el objetivo de continuar ofreciendo en el futuro la mejor experiencia culinaria a fans y clientes de BORA, se trabaja constantemente tanto en la gama como en la live experience ofrecida. Los productos de BORA se caracterizan por un máximo rendimiento, una limpieza fácil y un manejo sencillo. Gracias a su diseño atemporal, se integran sin problemas en todo tipo de cocinas y garantizan aire limpio y vista libre en el espacio de la cocina.

BORA cuenta con más de 650 empleados alrededor del mundo, distribuidos, en particular, entre sus sedes de Raubling, Niederndorf y Sídney, así como en las tiendas Flagship Store de Múnich y Herford. Actualmente, los productos de BORA se venden por todo el mundo, en más de 40 países.

El grupo empresarial BORA es un interesante empleador, merecedor de múltiples galardones, cuyos productos han recibido numerosos premios de diseño de renombre internacional.

Más información en bora.com

Contacto de prensa

Katy Adell
katy@klipping.net

Klipping comunicación y marketing digital
Bonaplata 20 local 1
08034 Barcelona, España

bora.com