
Dolci Vegani Dolci 100 Vegetali Gustosi Leggeri E

Dolci Vegani Sfiziosi: 50 Torte da Sogno e Dessert

LE 50 RICETTE SU DOLCI TORTE E DESSERT VEGETARIANI ITALIANI

Dolci vegani

Cottura Vegana Moderna

Il piccolo libro dei biscotti vegani

Il piccolo libro dei dolci facili

Dolci VEGolosi

Diario di una famiglia vegan

Libro Di Cucina Vegana Per I Dessert

Vegolosi MAG #7

Aquafaba

Vegolosi MAG #10

Dolci Vegani Moderni

Dolci vegani. Ricette facili, veloci e deliziose per realizzare dolci per tutte le occasioni

Dolci vegani

Dolcetti Vegani: 50 Ricette per Dolci Vegani

Ricette per l'inverno 100% vegetali

Dolci del Trentino Alto Adige

Ricette primaverili 100% vegetali

Facili Ricette Per Dolci Al Cioccolato Keto Vegan

Ricette estive 100% vegetali

Il piccolo libro dei burger e delle polpette vegan

Diventare vegetariani o vegani

Vegolosi MAG #12

Vegolosi MAG #11

Cottura Vegana Per Principianti: Senza Glutine, Senza Latticini e Senza Zucchero Raffinato

Dolci vegan-raw

Dalla terra alla brace

Vegan 100% homemade. Fare in casa tofu, seitan, bevande e formaggi vegetali, kefir di soia, pane, dolci e molto altro: preparazioni di base e ricette

Snack e Dessert con il Guscio

130 RICETTE VEGANE PER DESSERT

Dolci vegani

Cottura Vegana Moderna

Il piccolo libro delle creme e delle marmellate

The Breakfast Club

Il piccolo libro delle torte vegane

Buono, sano, vegano

Il piccolo libro dei dolci delle feste

130 Ricette Vegane Per Dessert

Dolci Vegani Dolci 100 Vegetali Gustosi Leggeri E

Downloaded from data.avac.org by guest

VEGA CLINTON

Dolci Vegani Sfiziosi: 50 Torte da Sogno e Dessert Dolci

vegani Dolci vegani

SODDISFA LA TUA VOGLIA DI DOLCE CON DELIZIOSI DESSERT

VEGANI In questo libro saranno illustrate torte, caramelle, budini, barrette, e tanto altro. Saranno mostrati tutti i vari passaggi per la creazione dei dolci, step by step. Puoi preparare magici e appetitosi dessert senza usare latticini o uova. Sia che tu abbia abbracciato uno stile di vita a base vegetale o che tu viva con un'intolleranza alle uova o ai latticini, "DOLCI VEGANI MODERNI" ti mostrerà quanto semplici e soddisfacenti possano essere i dolci vegani! Non importa il tuo livello di abilità. Con questo libro riuscirai a preparare un ottimo dolce senza difficoltà. Impara a padroneggiare le tecniche di cucina, compresi i modi per migliorare i tuoi dessert. Questo libro include: - Dolcetti Croccanti Al Burro Di Arachidi E Acero - Pasta Sfoglia - Torta Di Mele Croccante Allo Zucchero - Torta Alla Crema Di Banana - Torta Di Zucca - Torta Di Fragole - Torta Di Ciliegie - Torta Al Burro Di Arachidi - Cheesecakes - Cheesecake Rosa Al Pistacchio - Cheesecake Al Caramello - Cheesecake Al Cioccolato Brownie - Crostata Al Cioccolato E Pistacchio - Crostata Di Mele Alle Mandorle - Gelato Al Burro Di Pecan - Gelato Al Cioccolato E Nocciola - Gelato Al Cioccolato Alla Menta - e molto altro! Provatelo quanto sia meglio cucinare senza burro e senza latticini e clicca sul pulsante "ACQUISTA ORA"!

LE 50 RICETTE SU DOLCI TORTE E DESSERT VEGETARIANI

ITALIANI EIFIS Editore

Un ricettario 100% vegetale che raccoglie 30 fantastiche ricette per preparare sfiziose polpette e burger senza carne.

Dolci vegani Viceversa Media

SODDISFA LA TUA VOGLIA DI DOLCE CON DELIZIOSI DESSERT

VEGANI In questo libro saranno illustrate torte, caramelle, budini, barrette, e tanto altro. Saranno mostrati tutti i vari passaggi per la creazione dei dolci, step by step. Puoi preparare magici e appetitosi dessert senza usare latticini o uova. Sia che tu abbia abbracciato uno stile di vita a base vegetale o che tu viva con

un'intolleranza alle uova o ai latticini, "DOLCI VEGANI SFIZIOSI" ti mostrerà quanto semplici e soddisfacenti possano essere i dolci vegani! Non importa il tuo livello di abilità. Con questo libro riuscirai a preparare un ottimo dolce senza difficoltà. Impara a padroneggiare le tecniche di cucina, compresi i modi per migliorare i tuoi dessert. Questo libro include: - Gelati E Ghiaccioli - Sorbetto Di Mela Al Rosmarino - Sorbetto Di Fragole E Champagne - Semifreddo Al Limoncello - Granita Di Camomilla Alle Mandorle - Granita Al Mojito - Budino Al Pistacchio - Budino Di Riso Alla Vaniglia E Prugna - Budino Di Tapioca - Budino Di Quinoa - Tiramisù - Pere Arrostate Al Caramello - Lecca-Lecca E Caramelle Dure - Marzipane - Cioccolato Bianco Semplice - e molto altro! Provatelo quanto sia meglio cucinare senza burro e senza latticini e clicca sul pulsante "ACQUISTA ORA"!

Cottura Vegana Moderna Edizioni Lindau

★ 55% Di Sconto Per Le Librerie! Prezzo Al Dettaglio Scontato Ora a 21,97 Invece di 33,91! ★ LO SAPEVATE CHE LA MAGGIOR PARTE DEI DOLCI VEGANI INCLUDE ZUCCHERO RAFFINATO E ALTRI ALIMENTI TRASFORMATI? I Tuoi Clienti Non Smetteranno Mai Di Usare Questo Fantastico Ricettario! In questo libro, troverete ricette fatte solo con ingredienti naturali, integrali e di origine vegetale. Concediti 130 ricette vegane, senza zucchero raffinato, fatte con ingredienti pieni di nutrienti! La classica ricetta di biscotti, torte e crostate, in "130 RICETTE VEGANE PER DESSERT", è stata trasformata in una versione migliore, ricca di sapore e di gusto. Questo libro ti mostra come creare biscotti con farina di ceci, torta di mele senza olio e decine di altri prodotti da forno vegani, che amerai sin da subito. Potrai avvicinarti a questo libro se sei vegano, o semplicemente sei alla ricerca di un modo più sano per gustare i tuoi dolci preferiti, "130 RICETTE VEGANE PER DESSERT" include: - Torte, Crostate E Pasticcini - Crostata Di Mele Alle Mandorle - Crostata Di Agrumi Al Cioccolato Bianco E Mirtilli Rossi - Tartine Al Cioccolato Bianco E Burro Di Arachidi - Mini Ciambelle All'acero - Gelati E Ghiaccioli - Gelato Al Burro Di Pecan - Gelato Al Cheesecake Alle More - Mojito Granita - Ghiaccioli All'ananas - Budini E Creme - Tiramisu - Marmellata Di Mirtilli E Lavanda - Caffè Inglese - Tartufi Di Fragola E Pistacchio - Muffin Alla Banana E Noci - Caramelle Al Cocco - Bocconcini Di Brownie - Piña Colada - Frullato Al Mirtillo - e tanto altro! Non rinunciate alla

vostra voglia di dolce e provate la cottura vegana naturale.

Compralo ORA e lascia che i tuoi clienti diventino dipendenti da questo fantastico libro!

Il piccolo libro dei biscotti vegani Youcanprint

Scopriamo insieme un mondo nuovo di colori e sapori? Sappiamo già cosa starai pensando: al mattino non hai tempo per preparare una "vera" colazione, resta spazio giusto per il solito caffè o per qualcosa di veloce al bar. Ma noi, con questo libro, ti diamo più di 60 alternative tra ricette healthy, gluten free, proteiche, dolci, salate, smoothies, estratti, che puoi preparare in modo facile e veloce. La maggior parte delle ricette sono state infatti ideate per essere realizzate in pochi minuti, con ingredienti e procedimenti sempre alla portata di tutti. Tu dovrai solo passare dalla teoria alla pratica. La nostra missione è avvicinare le persone al cibo 100% vegetale perché fa bene alla nostra salute e fa bene anche al nostro pianeta. E poi perché una buona colazione non è solo il modo migliore per iniziare bene la giornata... è uno stile di vita. «Ingredienti indispensabili per una buona colazione o brunch: nessuna fretta, buona compagnia e cibo delizioso.» (Jurgita e Filippo - Veggie Situation)

Il piccolo libro dei dolci facili Edizioni Gribaudo

Senza carne, pesce, latte, uova, formaggi e miele si vive benissimo. buono, sano, vegano illustra in modo semplice ma rigoroso tutti i vantaggi di questa scelta dal punto di vista della nostra salute, aiutandoci a scegliere cosa mettere in tavola per un'alimentazione a base di cibi buoni e leggeri e, soprattutto, completa dal punto di vista nutrizionale. Alimentarsi secondo una dieta vegana o anche solo limitare il consumo di carne o derivati è quindi una questione di salute (la nostra!), ma è anche una scelta altruista perché influenza il futuro degli animali, dell'ambiente e di tutto il pianeta. Un capitolo è dedicato a chi si trova in situazioni particolari e intende curarsi anche con il cibo (diabete, ipertensione, tumori, artrite, malattie autoimmuni). In tutti questi casi e in molti altri la scelta vegana rappresenta un valido supporto a tutte le terapie convenzionali (farmaci, chemioterapia, radioterapia). Il libro include 70 ricette approvate dall'autrice dal punto di vista nutrizionale, consigliate e selezionate da chi ha scelto di vivere "vegan".

Dolci VEGolosi Christine Cheng

Dai biscotti alle torte, dalle crostate ai pasticcini, dai dolci al cucchiaio ai gelati e ai cioccolatini: sono innumerevoli le leccornie che allietano le nostre colazioni, le nostre merende e i nostri dopocena. Certo, i dolci non sono indispensabili e non bisogna esagerare, ma perché privarsi di tanta bontà se si può anche mangiare qualcosa di sano? Per ridurre gli «effetti collaterali» basta infatti evitare i prodotti industriali, selezionare con cura le materie prime e seguire i migliori metodi di preparazione. Le autrici di questo piccolo manuale ci guidano, con amore e competenza, nel mondo della pasticceria vegana, svelandoci i trucchi e i segreti di quest'arte e proponendoci una ricca selezione di ricette golose, per tutti i gusti e per tutte le occasioni. Da leccarsi i baffi!

Diario di una famiglia vegan Viceversa Media

Cosa trovo nel numero di Aprile? RICETTE: 20 idee facili, originali e inedite (non le troverai mai online su Vegolosi.it) create dalla nostra chef Sonia per godersi gli ingredienti di stagione per una cucina 100% vegetale, sana e piena di gusto SPECIALE PASQUA: il menu inedito per portare in tavola antipasto, primo, secondo e dolce senza crudeltà! CHEEK TO CHEEK: la rubrica in cui chef Sonia racconta segreti e trucchi per cucinare meglio. Questo mese: come organizzare al meglio il meal prep? INCHIESTE: che cosa sono le abitudini e come influenzano il nostro modo di scegliere cosa mangiare? Insieme al premio Pulitzer Charles Duhigg, alla dottoressa Benedetta Raspini e allo psicologo Luca Mazzucchelli, indaghiamo i meccanismi della mente per non diventarne schiavi. STORIA: forse il nome di Rachel Carson non vi dice molto, eppure questa ricercatrice e biologa, negli anni Sessanta con il suo libro Primavera Silenziosa, scoprì i danni del DDT sugli esseri viventi e sull'ambiente, e diede vita al movimento ecologista a livello mondiale. ANIMALI: che cosa è successo agli animali che chiamiamo "da allevamento"? In quale modo li abbiamo trasformati rendendoli animali incapaci di vivere in natura? Insieme al veterinario Enrico Moriconi e all'etologo Francesco De Giorgio parliamo di responsabilità umana e di selezione artificiale. ATTUALITÀ: il nuovo libro di Bill Gates ripercorre in un'ampia panoramica la situazione tecnologica e l'avanzamento della ricerca sui temi legati alla crisi climatica. Quali sono le strategie da mettere in atto subito e quali le prospettive per il futuro? LIBRI: quasi sicuramente avrete visto Jurassic Park, ma quanti di voi sanno che il libro di Michael

Crichton dal quale Steven Spielberg trasse il suo campione d'incassi, è un manifesto ecologista contro la ferocia dell'uomo contro la natura? NUTRIZIONE: con la dott.ssa Denise Filippin, biologa nutrizionista esperta in alimentazione a base vegetale, scopriamo tutto degli asparagi. e in più... La rubrica ZERO WASTE: come possiamo fare davvero fare una raccolta differenziata in modo corretto? E quali sono i punti critici a cui fare attenzione? Lo scopriamo questo mese insieme. Il meglio delle NOTIZIE dall'Italia e dal mondo su animali, ambiente e alimentazione. Tanti SUGGERIMENTI NUTRIZIONALI per le ricette redatti dalla dottoressa Benedetta Raspini, biologa e nutrizionista. La rubrica L'ORTICELLO a cura di Giovanna Lattanzi di Ortostrabilia, che ci guida a diventare ottimi pollici verdi: questo mese parliamo della pianta del frutto della passione! La rubrica STO UNA CREMA a cura della dottoressa Lorenza Franciosi, consulente nutrizionale che ogni mese ci porta a scoprire un falso mito sul rapporto fra forma fisica e alimentazione vegan: questo mese parliamo del ruolo delle proteine e di come gestirle nell'alimentazione sportiva (e non solo) 100% vegetale. E poi, dulcis in fundo, il nostro Oroscoorridge! Un cucchiaio di humor condito con un pizzico di stelle.

Libro Di Cucina Vegana Per I Dessert Viceversa Media

LO SAPEVATE CHE LA MAGGIOR PARTE DEI DOLCI VEGANI INCLUDE ZUCCHERO RAFFINATO E ALTRI ALIMENTI TRASFORMATI? In questo libro, troverete ricette fatte solo con ingredienti naturali, integrali e di origine vegetale. Concediti 130 ricette vegane, senza zucchero raffinato, fatte con ingredienti pieni di nutrienti! La classica ricetta di biscotti, torte e crostate, in "130 RICETTE VEGANE PER DESSERT", è stata trasformata in una versione migliore, ricca di sapore e di gusto. Questo libro ti mostra come creare biscotti con farina di ceci, torta di mele senza olio e decine di altri prodotti da forno vegani, che amerai sin da subito. Potrai avvicinarti a questo libro se sei vegano, o semplicemente sei alla ricerca di un modo più sano per gustare i tuoi dolci preferiti, "130 RICETTE VEGANE PER DESSERT" include: Torte, Crostate E Pasticcini Crostata Di Mele Alle Mandorle Crostata Di Agrumi Al Cioccolato Bianco E Mirtilli Rossi Tartine Al Cioccolato Bianco E Burro Di Arachidi Mini Ciambelle All'acero Gelati E Ghiaccioli Gelato Al Burro Di Pecan Gelato Al Cheesecake Alle More Mojito Granita Ghiaccioli All'ananas Budini E Creme Tiramisu Marmellata Di Mirtilli E Lavanda Caffè Inglese Tartufi Di

Fragola E Pistacchio Muffin Alla Banana E Noci Caramelle Al Cocco Bocconcini Di Brownie Piña Colada Frullato Al Mirtillo e tanto altro! Non rinunciate alla vostra voglia di dolce e provate la cottura vegana naturale. Goditi le tue ricette e clicca sul pulsante "Acquista ora!"

Emma Price

Ricette facili, veloci e deliziose per realizzare dolci per tutte le occasioni È possibile cucinare dolci senza latte, uova, burro né alcun tipo di derivato animale? Eccome! Seguendo le ricette di Jolanta Gorzelana, non solo faremo un regalo alla nostra salute e alla linea, ma andremo alla scoperta di nuovi sapori, unioni di alimenti inedite e ingredienti poco usati o dimenticati. Alla scoperta dei segreti per deliziare il palato, appagare il desiderio di dolcezza senza appesantirci e sentendoci leggeri. E allora facciamoci guidare dalla mano esperta dell'autrice e dalle spiegazioni semplici e immediate per realizzare dessert al cucchiaio, torte alla frutta e pasticcini della pasticceria tradizionale, magari con l'utilizzo di dolcificanti naturali, che assecondano il desiderio di dolce senza far male e ci aiutano a Dolci vegani è il libro perfetto per stupire familiari e amici con ricette originali! Jolanta Gorzelana è l'ideatrice del seguitissimo blog veganinchic.com, stilista e fotografa del cibo al 100% vegetale. Oltre a occuparsi della diffusione della cucina vegan, insegna a cucinare e a divertirsi tra i fornelli dando vita a semplici, deliziosi e moderni piatti a base di prodotti esclusivamente vegetali. La Newton Compton ha pubblicato il suo libro di ricette Vegan è chic e Dolci vegani.

Vegolosi MAG #7 Christine Cheng

Sai quante persone sono a dieta keto vegana e "sognano" ogni giorno di mangiare dolci? Sai quante persone sono sempre alla ricerca di ricette vegane per dolci, passando molte ore su google? Sono tantissime, e crescono ogni giorno di più! E sai quante persone sono letteralmente dipendenti dalla cioccolata e non riescono a farne a meno? Resteresti sorpreso scoprendolo! E pensa che sono sempre alla ricerca di ricette nuove per gustare il loro alimento preferito. Pensa a quanto sarebbero felici i tuoi clienti, trovando sui tuoi scaffali un libro semplice e ben illustrato che risolva entrambe queste ricerche! DOLCI AL CIOCCOLATO ASSOLUTAMENTE VEGANI! Questo libro è fatto appositamente per loro! In questo libro cioccolatoso e seriamente pericoloso, i tuoi clienti troveranno 50 ricette, descritte nei dettagli e con molte

foto colorate, in modo che possano farle a casa rapidamente e con il minimo costo. Troveranno tutte le torte e i pasticcini al cioccolato più popolari, come: - torte - Biscotti - Ciambelle - Cheesecakes gelati - Mousse - Fondute - ma anche i dolci italiani più popolari come il Tiramisù e la Torta Caprese e, naturalmente, la ricetta per fare in casa una magnifica crema nutella del tutto vegana! Ricette semplici o con un minimo grado di difficoltà (alcune addirittura senza cottura!), ma tutte perfettamente realizzabili a casa da chiunque, senza bisogno di attrezzi speciali e con ingredienti che qualsiasi vegano ha già a casa, o può trovare in qualunque supermercato! I tuoi clienti "chocolate addicted" sono alla ricerca di un libro come questo! Non puoi perderlo! **NON ASPETTARE OLTRE! QUANTE VENDITE STAI GIÀ PERDENDO?!!**

Aquafaba Emma Price

Tema centrale è la scelta vegan, argomento di grande attualità in quanto coinvolge non solo l'alimentazione, ma anche altri aspetti relativi all'etica, all'ambiente e alla salute individuale e del Pianeta. Questo libro rappresenta un manuale per principianti vegan davvero unico nel suo genere, basato sull'esperienza diretta dell'autrice e ricchissimo di consigli pratici, approfondimenti e indicazioni utili a portare avanti al meglio questa scelta nella vita di ogni giorno. In questo libro l'autrice racconta in prima persona il percorso che l'ha portata a scegliere di diventare vegana, rispondendo alle tante domande che si è sentita rivolgere nel corso degli anni, le stesse di chi si avvicina per la prima volta a questa scelta. Cosa mangiano i vegani... solo erbetta? Da dove prendi il ferro? E le proteine? Ma quindi... non mangi nemmeno il tonno? L'intento è quello di parlare della scelta vegan in modo semplice e accessibile a tutti, approfondendo non solo le ragioni che stanno dietro a questa scelta (aspetti etici, salutistici, ambientali), ma fornendo inoltre consigli pratici su come affrontare la quotidianità, come ad esempio dove fare la spesa, cosa mettere nel carrello o in che modo sostituire latte, burro e uova. Un manuale pratico per una scelta consapevole: chiunque può diventare vegan, in qualunque stadio della vita.

Vegolosi MAG #10 Viceversa Media

Una raccolta delle 260 migliori ricette vegane invernali di Vegolosi.it: antipasti saporiti, primi piatti, zuppe e vellutate, nonché secondi piatti assolutamente gustosi e dolci senza uova e burro perfetti per riscaldarsi e coccolarsi nei mesi freddi dell'anno.

Non mancano tante idee per le feste e il menu vegan di Natale con 30 ricette da portare in tavola! Tutte testate, fotografate e assaggiate personalmente dalla redazione del magazine di cucina vegana più autorevole e visitato d'Italia, le ricette contenute in questo ebook di più di 500 pagine sono semplici e pensate soprattutto per chi è curioso di scoprire la cucina 100% veg con ingredienti facilmente reperibili anche al supermercato: non importa che siate "carnivori", vegetariani o vegani, siete i benvenuti!

Dolci Vegani Moderni Viceversa Media

Vegolosi MAG è il mensile digitale per chi vuole imparare a cucinare 100% vegetale senza nessuna rinuncia e in modo facile grazie alle ricette della chef Sonia Maccagnola; un giornale per chi vuole informarsi sul mondo che cambia con inchieste, interviste e approfondimenti realizzati dalla nostra redazione con esperienza decennale su questi temi. Il mensile ti propone solo contenuti esclusivi che non vengono pubblicati online. Cosa trovo nel numero di Maggio? **RICETTE:** 20 idee facili, originali e inedite (non le troverai mai online su Vegolosi.it) create dalla nostra chef Sonia per godersi gli ingredienti di stagione per una cucina 100% vegetale, sana e piena di gusto **SPECIALE:** il menu delle nutrizioniste! Un team di professioniste dell'alimentazione ci regala una ricetta a testa per un menu, dalla colazione al secondo piatto, per stare bene e sentirsi in forma. **CHEEK TO CHEEK:** la rubrica in cui chef Sonia racconta segreti e trucchi per cucinare meglio. Questo mese: abbinare spezie ed erbe in cucina! **INCHIESTE:** lo spreco alimentare è uno dei grandi motori del collasso climatico. Nel 2019 sono stati 931 milioni le tonnellate di alimenti gettati nel cestino, senza essere consumati, il 17% del totale disponibile a livello globale. Nella nostra inchiesta scopriamo perché questo accade e come fare, ogni giorno, per evitarlo. **ATTUALITÀ:** che cos'è il bodyshaming e che cosa significa comprendere la diversità senza giudicarla e renderla uno stigma? Una lunga chiacchierata con Chiara Meloni (a.k.a. Chiaralascura), attivista e autrice del libro Belle di faccia insieme alla collega e amica Mara Mibelli, fra stereotipi, cultura del corpo, antispecismo e miti da abbattere. **ANTROPOLOGIA:** che cosa abbiamo dimenticato della nostro rapporto con quello che siamo? Perché immaginiamo la "Natura" come qualcosa di altro da noi, di decorativo, "da salvare" come se non dovessimo, in realtà, salvare noi stessi? Intervista al professore di Antropologia, Mauro

Van Aken, sul suo saggio *Campati per aria*. **ANIMALI:** immense, maestose, docili, spettacolari, le balene sono un mondo che, in realtà, non conosciamo, animali fondamentali per la biodiversità marina ma anche per combattere il cambiamento climatico. **NATURA:** l'Italia è, in Europa, una delle nazioni con il patrimonio boschivo e forestale più ampio e in espansione, eppure "lasciare che le foreste aumentino" non è la soluzione più semplice per l'ambiente: ne serve un'attenta gestione. Scopriamo insieme le foreste vetuste italiane e come dovrebbero essere tutelate. **LIBRI:** immersi nella "crescita" senza controllo? Anche se sembra, così non è. Secondo Danny Dorling, geografo sociale e studioso, quello che sta accadendo è esattamente il contrario: stiamo rallentando e questo potrebbe essere davvero un bene. Parliamo insieme del suo nuovo libro *Rallentare*. La fine della grande accelerazione e perché è un bene. **NUTRIZIONE:** con la dott.ssa Denise Filippin, biologa nutrizionista esperta in alimentazione a base vegetale, scopriamo tutto sulle fragole.

Dolci vegani. Ricette facili, veloci e deliziose per realizzare dolci per tutte le occasioni Viceversa Media

Vegolosi MAG è il mensile digitale per chi vuole imparare a cucinare 100% vegetale senza nessuna rinuncia e in modo facile grazie alle ricette della chef Sonia Maccagnola; un giornale per chi vuole informarsi sul mondo che cambia con inchieste, interviste e approfondimenti realizzati dalla nostra redazione con esperienza decennale su questi temi. Il mensile ti propone solo contenuti esclusivi che non vengono pubblicati online. Cosa trovo nel numero di Marzo? **RICETTE:** 20 idee facili, originali e inedite (non le troverai mai online su Vegolosi.it) create dalla nostra chef Sonia per godersi gli ingredienti di stagione per una cucina 100% vegetale, sana e piena di gusto **INCHIESTE:** sapete cosa state indossando? E se i vestiti fossero un enorme veicolo di inquinamento? Scopriamo insieme il lato nero della fast fashion e chi sono gli imprenditori e i creativi che provano a cambiare le regole. **CIBO E SALUTE:** cibi ultra-processati, additivi e ausiliari tecnologici: a cosa dobbiamo fare attenzione? **INTERVISTE:** il progetto di Geraldine Starke libera gli animali dallo sfruttamento e gli allevatori da un lavoro che non vogliono più fare. Refarm'd converte gli allevamento intensivi in produzioni agricole che fungono anche da santuario per gli animali. Ci ha raccontato la sua storia. **ATTUALITÀ:** in Italia esiste un laboratorio universitario che sta lavorando alla carne in vitro, è il primo nel suo genere e

punta ad eliminare qualsiasi tipo di sfruttamento animale anche nei processi più complessi. Abbiamo incontrato il professor Biressi e il professor Conti per farci raccontare che cosa stanno studiando. LIBRI: Michael Greger è il più famoso dottore del mondo esperto in nutrizione 100% vegetale, il suo sito nutritionfacts.org è fra i più letti e seguiti. Nel suo libro Contro le diete offre una analisi di un'accuratezza mai vista prima si che cosa significhi davvero "mettersi a dieta" (e no, non dovrete rinunciare a nulla). APPROFONDIMENTI: gli alberi sono protagonisti della storia dell'umanità e non solo, senza di essi la nostra vita sul pianeta non sarebbe possibile. Fra l'ipotesi di garantirgli dei diritti, letteratura, scienza, poesia ed arte, ecco cosa non sappiamo di questo straordinari abitanti del pianeta. NUTRIZIONE: con la dott.ssa Denise Filippin, biologa nutrizionista esperta in alimentazione a base vegetale, scopriamo tutto del lievito alimentare.

Dolci vegani Newton Compton Editori

Un ricettario 100% vegetale che raccoglie 30 fantastiche ricette "cremose": dalle preparazioni base, come la crema chantilly e quelle a base di frutta secca, fino alle ricette più elaborate nelle quali le creme dolci, in tante varianti di gusto e colore, sono le vere protagoniste, con un capitolo speciale dedicato alle marmellate senza zucchero.

Dolcetti Vegani: 50 Ricette per Dolci Vegani Viceversa Media SODDISFA LA TUA VOGLIA DI DOLCE CON DELIZIOSI DESSERT VEGANI In questo libro saranno illustrate torte, caramelle, budini, barrette, e tanto altro. Saranno mostrati tutti i vari passaggi per la creazione dei dolci, step by step. Puoi preparare magici e appetitosi dessert senza usare latticini o uova. Sia che tu abbia abbracciato uno stile di vita a base vegetale o che tu viva con un'intolleranza alle uova o ai latticini, "COTTURA VEGANA PER PRINCIPIANTI" ti mostrerà quanto semplici e soddisfacenti possano essere i dolci vegani! Non importa il tuo livello di abilità. Con questo libro riuscirai a preparare un ottimo dolce senza difficoltà. Impara a padroneggiare le tecniche di cucina, compresi i modi per migliorare i tuoi dessert. Questo libro include: - Glasse - Salsa Al Caramello - Biscotti Al Burro Di Arachidi - Sandwich Alle Noci Pecan - Amaretti Al Cacao - Grappoli Di Arancia Al Cioccolato Bianco Ai Mirtilli Rossi - Biscotti Al Limone E Olio D'oliva - Wafer

Alla Vaniglia E Al Cioccolato - Pasta Frolla Al Cioccolato - Biscotti Al Cocco E Caramello - Biscotti Croccanti Glassati Al Lime - Biscotti Della Ghiacciaia Alla Lavanda - Biscotti Alla Ciliegia E Mandorle - e molto altro! Provate quanto sia meglio cucinare senza burro e senza latticini e clicca sul pulsante "ACQUISTA ORA"!

Ricette per l'inverno 100% vegetali Viceversa Media Vegolosi MAG è la rivista digitale mensile di Vegolosi.it, magazine online di cucina e cultura 100% vegetale. Cosa trovo nel numero di Dicembre? - RICETTE: 20 ricette originali create dalla nostra redazione per godersi gli ingredienti di stagione per una cucina 100% vegetale, sana e piena di gusto. - IL MENU DI NATALE ESCLUSIVO: antipasto, primo, secondo, contorno e dolce, il nostro menu di Natale 2020 ispirato dalla tradizione ma in chiave 100% vegetale con idee facili, gustose ideate dalla chef Sonia Maccagnola e dalla redazione di Vegolosi.it. - INCHIESTE: cosa sappiamo degli affettati vegetali? Quale deve essere il loro ruolo nella nostra alimentazione? Sono davvero così proteici? Sono meglio o peggio dei loro "originali" dal punto di vista nutrizionale? Una nuova inchiesta con l'approfondimento nutrizionale della dott.ssa Silvia Goggi. - STORIE: la scrittrice Gabrielle Filteau-Chiba ci porta con due romanzi nelle foreste del Canada dove è "scappata" per interrogarsi su attivismo, natura e violenza. Scopriremo con lei che ogni catastrofe è illuminata. - INTERVISTE: sapete che ogni due respiri, uno ci viene regalato dall'oceano? Insieme all'oceanoografo Sandro Carniel scopriamo quello che non immaginavamo sui mari, sul loro ruolo per la nostra vita e perché dobbiamo salvarli. - CULTURE: in Giappone la cucina vegetale si chiama Shojin ryori e non è solo un modo di scegliere gli ingredienti. Scopriamo questa antichissima tradizione grazie al suo massimo esperto mondiale, il monaco buddhista e chef Toshio Tanahashi. - NUTRIZIONE: con la dott.ssa Denise Filippin, biologa nutrizionista esperta in alimentazione a base vegetale, scopriamo come evitare le abbuffate delle feste e come rimediare se proprio non abbiamo saputo resistere. e in più... - La rubrica ZERO WASTE - Il meglio delle NOTIZIE dall'Italia e dal mondo su animali, ambiente e alimentazione - Tanti consigli di lettura e i suggerimenti nutrizionali della dietista

Dolci del Trentino Alto Adige Jumpstart request for Mondadori

Libri Electa Trade

LO SAPEVATE CHE LA MAGGIOR PARTE DEI DOLCI VEGANI INCLUDE ZUCCHERO RAFFINATO E ALTRI ALIMENTI TRASFORMATI? In questo libro, troverete ricette fatte solo con ingredienti naturali, integrali e di origine vegetale. Concediti 125 ricette vegane, senza zucchero raffinato, fatte con ingredienti pieni di nutrienti! La classica ricetta di biscotti, torte e crostate, in "COTTURA VEGANA MODERNA", è stata trasformata in una versione migliore, ricca di sapore e di gusto. Questo libro ti mostra come creare biscotti con farina di ceci, torta di mele senza olio e decine di altri prodotti da forno vegani, che amerai sin da subito. Potrai avvicinarti a questo libro se sei vegano, o semplicemente sei alla ricerca di un modo più sano per gustare i tuoi dolci preferiti, "COTTURA VEGANA MODERNA" include: - Basi Fatte In Casa - Aceto Di Sidro Di Mele - Crema Dolce Di Anacardi - Mascarpone - Crema Di Cocco - Torta Alla Marmellata - Cupcakes - Cupcake Al Caramello O Al Cappuccino - Torta Di Mele - Torta Al Limone - Torta Di Carote E Mele - Plumcake Alla Vaniglia - Torta Di Fragole - Glassa Alla Crema Di Burro - Glassa Al Caramello - Salsa Di Caramello Caldo - Biscotti Al Burro Di Arachidi - Biscotti Alla Cannella - Amaretti Al Cacao - Pasta Frolla Al Burro - Frollini Al Cioccolato - Biscotti Croccanti Al Lime Glassato - Pasta Sfoglia - Torta Di Zucca - Crostata Al Cioccolato E Pistacchio - Crostata Di Pere - e tanto altro! Non rinunciate alla vostra voglia di dolce e provate la cottura vegana naturale. Goditi le tue ricette e clicca sul pulsante "Acquista ora!"

Ricette primaverili 100% vegetali Viceversa Media "Dolci del Trentino Alto Adige in versione 100% vegetale" è una raccolta di 15 ricette tradizionali della mia terra rivisitate in versione vegetale. La motivazione che mi ha spinto a scrivere questo ebook è la volontà di rendere i dolci tradizionali adatti a qualsiasi scelta alimentare e dimostrare che possono essere irresistibili anche senza ingredienti di origine animale. Questo li rende accessibili a chi soffre di intolleranza al lattosio, allergia alle uova, o a chi ha scelto un'alimentazione plant-based. Per rendere questi dolci il più inclusivi possibile con saranno diverse opzioni anche senza glutine. In generale, questo ebook è dedicato a tutti coloro che hanno voglia di sperimentare dolci vegetali e fare un gesto di amore verso il nostro pianeta.

Best Sellers - Books :

- [Harry Potter Paperback Box Set \(books 1-7\)](#)
- [Beyond The Story: 10-year Record Of Bts](#)
- [I Will Teach You To Be Rich: No Guilt. No Excuses. Just A 6-week Program That Works \(second Edition\)](#)
- [The Housemaid's Secret: A Totally Gripping Psychological Thriller With A Shocking Twist By Freida Mcfadden](#)
- [Fourth Wing \(the Emphyrean, 1\) By Rebecca Yarros](#)
- [Think And Grow Rich: The Landmark Bestseller Now Revised And Updated For The 21st Century \(think And Grow Rich Series\) By Napoleon Hill](#)
- [The Wonderful Things You Will Be](#)
- [How To Catch A Mermaid By Adam Wallace](#)
- [We'll Always Have Summer \(the Summer I Turned Pretty\)](#)
- [Dark Future: Uncovering The Great Reset's Terrifying Next Phase \(the Great Reset Series\) By Glenn Beck](#)