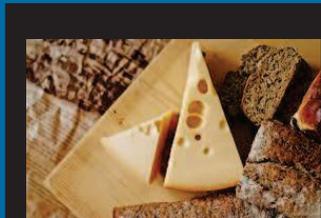


e-catálogo

**Catálogo
General
2025**

FERMENTACIÓN



18/04/2024

Diseño: JUVENAL BUSTOS B.

www.libreriaolejnik.com

Librería Especializada Olejnik

ULTIMAS NOVEDADES EDITORIALES PARA PROFESIONALES

• Santiago Centro, Merced 820, Local 18
Fonos Ventas: 2 2632.0983 - 2 2638.7363
• Huérfanos 611, Fono/Fax Ventas: 2 2638.1447
Mail: clientes@libreriaolejnik.com

40 AÑOS

... al servicio del país y la cultura

Estimado lector

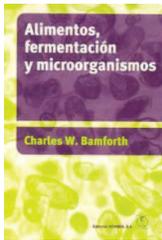
Librería Especializada Olejnik tiene el agrado de presentarle una importante y valiosa selección de obras en la temática de Fermentación y afines con autores de muy diversas nacionalidades, desde los clásicos hasta los más modernos, bajo el sello de calidad no solo de su procedencia geográfica sino de la propia solvencia intelectual de los mismos. No es un mero capricho que los fermentos despierten siempre un especial interés en profesionales y aficionados de todas las edades y sean un punto de referencia en la gastronomía e ingeniería de alimentos.

Si su interés se centra, ya sea, en el Teoría o la Práctica, encontrará aquí, obras, las que, desde la visión que ofrecen las más reputadas construcciones teóricas sabrán saciar sus apetencias cognitivas con toda seguridad. Textos, todos, que ameritan formar parte de las bibliotecas de los más avezados doctos de estas temáticas.

Y si Ud. es un principiante, un curioso aprendiz de estas materias que quiere sumergirse en las aguas "mansas" de la más selecta doctrina mundial, este es el momento adecuado para implementar una valiosa colección que le dará las herramientas teóricas y los utensilios prácticos para desarrollar habilidades y técnicas en el manejo adecuado de estas materias desde los diversos perfiles en que se pueda desempeñar.

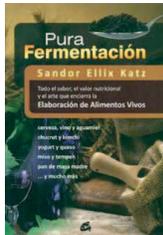
En esta colección encontrará las respuestas a sus múltiples interrogantes cuando prepare un artículo científico, las teorías a refutar o a patrocinar cuando escriba una tesis de doctorado, los argumentos a defender cuando lleva un caso o los propios argumentos que sustenten una teoría que puede hacer historia. En fin, una colección que constituye una verdadera joya de la orfebrería científica mundial puesta al alcance de todos, de una vez y para siempre por Librería Especializada Olejnik.

(Precios con Iva incluido)



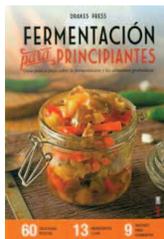
ALIMENTOS, FERMENTACION Y MICROORGANISMOS
Bamforth, Charles W.

Código 78718, 2007, 270 Páginas., \$.-



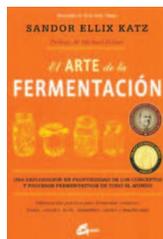
PURA FERMENTACION.TODO EL SABOR,VALOR NUTRICIONAL ARTE ENCIERRA ELABORACION ALIMENTOS VIVO
Katz, Sandor Ellix

Código 48034, 2016, 256 Páginas., \$ 54.978.-



FERMENTACION PARA PRINCIPIANTES. GUIA PASO APASO SOBRE FERMENTACION ALIMENTOS PROBIOTICOS
Press, Drakes

Código 78901, 2016, 174 Páginas., \$ 39.746.-



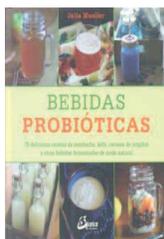
ARTE DE LA FERMENTACION. EXPLORACION PROFUNDIDAD CONCEPTOS PROCESOS FERMENTATIVOS MUNDO
Katz, Sandor Ellix

Código 46704, 2016, 540 Páginas., \$ 74.256.-



CONSERVAS FERMENTADAS. 63 RECETAS DE FRUTAS,VERDURAS Y MUCHO MAS
Green, Fern

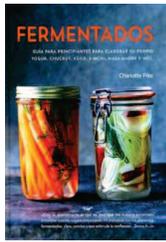
Código 95116, 2018, 160 Páginas., \$.-



BEBIDAS PROBIOTICAS. 75 DELICIOSAS RECETAS KOMBUCHA,KEFIR,CERVEZA JENGIGRE BEBIDAS FERMENT
Mueller, Julia

Código 46416, 2017, 242 Páginas., \$ 39.746.-

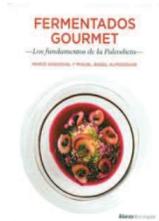
(Precios con Iva incluido)



FERMENTADOS. GUIA PARA PRINCIPIANTES ELABORAR YOGUR, CHUCRUT, KEFIR, KIMCHI, MASA MADRE Y MAS
Pike, Charlotte

Código 84954, 2018, 160 Páginas.,

\$ 54.978.-



FERMENTADOS GOURMET. LOS FUNDAMENTOS DE LA PALEODIETA
Sabdoval-Almodovar

Código 84851, 2016, 192 Páginas.,

\$.-



FERMENTADOS VEGETALES PARA FLEXIVEGETARIANOS
Moreno, Ana

Código 79064, 2018, 176 Páginas.,

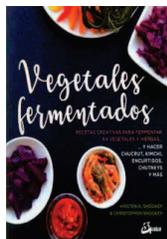
\$ 39.746.-



ALIMENTOS FERMENTADOS. 50 RECETAS 100% DELICIOSAS PARA EXPLORAR NUEVOS SABORES
Solsona, Florence (Ed.)

Código 46272, 2018, 98 Páginas.,

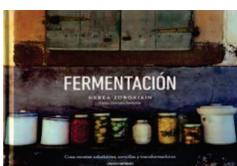
\$ 39.746.-



VEGETALES FERMENTADOS. RECETAS CREATIVAS PARA FERMENTAR 64 VEGETALES Y HIERBAS
Shockey-Shockey

Código 46680, 2019, 380 Páginas.,

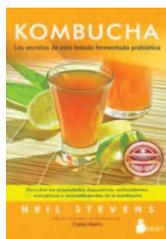
\$ 54.978.-



FERMENTACION. CREA RECETAS SALUDABLES, SENCILLAS Y TRANSFORMADORAS
Zorokiain, Nerea

Código 86165, 2018, 286 Páginas.,

\$ 74.256.-



KOMBUCHA. LOS SECRETOS DE ESTA BEBIDA FERMENTADA PROBIOTICA
Stevens, Neil

Código 79190, 2019, 248 Páginas., \$ 36.176.-



**GUIA DE FERMENTACION DE NOMA. KOJ-KOMBUCHA-SHOYU-MISOS-
VINAGRES-GARUM-LACTICOS-FRUTAS-HORT**
Redzepi, Rene

Código 41807, 2019, 456 Páginas., \$ 74.256.-



FERMENTADOS. UN REGALO PARA EL ORGANISMO
Verges, Marta

Código 94217, 2020, 130 Páginas., \$ 39.746.-



ALQUIMIA DEL KOJI. EL ARTE DE LA FERMENTACION CON MOHO
Shih-Umansky

Código 41464, 2021, 352 Páginas., \$.-



**LIBRO DE LAS CONSERVAS Y LOS FERMENTOS. APRENDE A CONSERVAR
Y FERMENTAR ALIMENTOS**
Thurow, Stephanie

Código 41689, 2021, 200 Páginas., \$.-

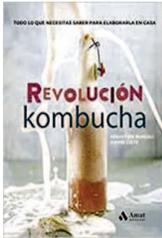


**FERMENTAR. FUNDAMENTOS Y TECNICAS DE UN ARTEMILENARIO. UNA
GUIA TECNICA Y PRACTICA ELABOR**
Ruiz Moreno, Robert

Código 64732, 2022, 248 Páginas., \$ 65.688.-

FERMENTACION

(Precios con Iva incluido)



REVOLUCION KOMBUCHA. TODO LO QUE NECESITAS SABER PARA ELABORARLA EN CASA

Bureau-Cote

Código 63185, 2022, 144 Páginas.,

\$ 39.746.-



BEBIDAS Y ALIMENTOS FERMENTADOS. GUIA PRACTICA Y RECETAS

Equipo Editorial

Código 46542, 2023, 96 Páginas.,

\$ 39.746.-

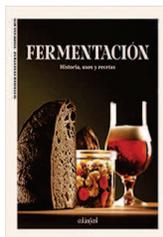


GUIA FACIL DE FERMENTACION. APRENDE A CONSERVAR Y FERMENTAR ALIMENTOS CON RECETAS CREATIVA

Torres, Laura

Código 58785, 2023, 160 Páginas.,

\$ 39.746.-



FERMENTACION. HISTORIA, USOS Y RECETAS

Fenestraz, Mathilde

Código 63692, 2023, 206 Páginas.,

\$ 74.256.-

LOS PRECIOS INDICADOS EN ESTE CATÁLOGO PODRÁN SER MODIFICADOS SIN PREVIO AVISO

www.libreriaolejnik.com

AGROPECUARIAS - ACUICULTURA - PESCA

FORESTAL

ALIMENTOS

GASTRONOMÍA

Deshidratación

HACCP

Fermentación

GERVEZAS

PANIFICACIÓN

LÁCTEOS

Quesos

Café TÉ

CHOCOLATE

APICULTURA

AVICULTURA

BONSAI

CABALLOS

CUNICULTURA

CACTÁCEAS

OLIVOS

PORCINOS

Edafología

COMPOSTAJE

LOMBRICULTURA

Espicias

Invernaderos

HIDROPONÍA

VIVEROS

ENOLOGÍA

Vitivinicultura

LICORES

PREVENCIÓN DE RIESGOS

ERGONOMÍA

DESASTRES

Explosivos

INCENDIOS

CALDERAS

CLIMATIZACIÓN

Metalmecánica

MINERÍA

Mineralogía

GEOLOGÍA

CARTOGRAFÍA

GEOTECNIA

OBRAS CIVILES

ESTRUCTURAS

CARRETERAS

Embalses

TRENES

Puentes

Túneles

VOLADURAS

POZOS

AGUA POTABLE

HIDRÁULICA

TOPOGRAFÍA

VENTILACIÓN

Maquinarias

Instalaciones

BOMBAS

MOTORES

INGENERÍA AMBIENTAL

ENERGÍAS RENOVABLES

ELECTRICIDAD

y mucho más...