

I libri di cucina di BORA portano una ventata d'aria fresca in cucina tutti i giorni

BORA è sinonimo di rivoluzione dell'ambiente cucina grazie ad una linea di prodotti straordinari per esperienze straordinarie: fedele alla sua mission aziendale, BORA intende ispirare gli amanti della cucina quotidiana sana con due nuovi libri di cucina. I volumi "365 giorni", con ricette facili e deliziose, e "Crocante. Tenero. Succoso." per una cucina leggera con il forno a vapore professionale BORA X BO forniscono suggerimenti all'insegna del gusto. Piccoli piatti, antipasti, portate principali e dessert: tutto per il puro piacere di cucinare. Uno dei criteri più importanti nella creazione delle varie ricette è stata infatti la loro idoneità all'uso quotidiano.



Perché una cucina sana per tutti i giorni e una facile preparazione regalano ancora più gusto nella preparazione. Il libro di cucina BORA "365 giorni", destinato a chi ama la cucina fresca e non elaborata, contiene oltre 90 ricette e abbondanti consigli degli esperti per una nutrizione salutare.

Foto: BORA

"365 giorni. Ricette per tutti i giorni – sane e facili": Il libro di cucina per la quotidianità

"365 giorni" raccoglie una novantina di ricette dell'arte culinaria europea: piccoli piatti, antipasti, portate principali e dessert provenienti da Germania, Spagna, Francia, Italia, Inghilterra e Paesi Bassi. Per BORA, produttore di elettrodomestici da cucina da incasso di alta qualità, va da sé che molte delle ricette si basino sulle linee-guida nutrizionali definite a livello aziendale nell'ambito della sponsorizzazione della squadra ciclistica BORA - hansgrohe.

Cucinare pietanze fresche e sane tutti i giorni può essere una sfida. A un certo punto, chiunque esaurisce le idee per preparare ricette facili e veloci. "365 giorni. Ricette per tutti i giorni – sane e facili" è il risultato della collaborazione di BORA con la casa editrice Gräfe und Unzer e fornisce una gran varietà di spunti. Non è legato all'utilizzo di un sistema di aspirazione per piano cottura BORA ed è quindi adatto a chiunque sia alla ricerca di idee per un'alimentazione sana.

Gli esperti BORA, tra i quali la scrittrice di libri di cucina Bettina Matthaei e gli chef BORA Luigi Cassago, Jaime Seva, Henk van den Born e il pasticciere Werner Raith, hanno interpretato in chiave contemporanea, con estro ed entusiasmo, molti dei loro classici. Tutti i piatti sono accomunati da una cosa: promettono un piacere vario, nutriente ed equilibrato senza grandi sforzi. Una cucina raffinata ma coi piedi per terra, ma anche combinazioni inusuali di gusti tutte da scoprire, per risvegliare la voglia di cucina europea dal successo garantito per tutti. Grazie alle nostre ricette, la cucina moderna di tutti i giorni diventa un autentico piacere.

Ogni ricetta inizia con una breve introduzione culturale o culinaria del piatto o degli ingredienti. Nel capitolo "Piccoli piatti" ci sono prelibatezze come il "Porridge in stile Bircher" o il "Panino al prosciutto con chutney lampo al mango", che garantiscono un inizio salutare della giornata ma possono anche fornire un buon apporto energetico tra un pasto e l'altro. Tra gli antipasti, il ricettario porta in tavola, ad esempio, la "Zuppa di senape olandese con salmone a strisce" o i "Saltimbocca di orata". Pur suonando raffinate (vedi la "Pizza bianca con cavolo nero e uvetta" o il "Poké con polpettine di funghi"), queste ricette deliziose non richiedono preparazioni da chef stellati. E persino i dessert più curati come il flan spagnolo, la crostata al Calvados o i dampfnudeln con semi di papavero non solo sono fattibilissimi, ma fungono anche da veri e propri toccasana.

Oltre alle ricette, il libro di cucina apre la via a numerose ispirazioni grazie alle fotografie a tema di grande formato, a cominciare dall'introduzione informativa sul tema dell'alimentazione sana, dove ad esempio Robert Gorgos, nutrizionista e consulente alimentare della squadra ciclistica BORA - hansgrohe, condivide interessanti curiosità sui prodotti, fornendo innumerevoli consigli pratici.

Argomenti quali "La spesa per una vita quotidiana sana" descrivono in maniera semplice e in brevi sezioni quali alimenti non devono mai mancare nella vita di tutti i giorni e perché. Anche i capitoli su come cucinare con spezie ed erbe aromatiche, su cosa serve in dispensa, su gusti e abbinamenti o sulla preparazione di snack sani confermano l'orientamento spiccatamente pratico del libro.

Ma "365 giorni" non è da intendersi un ricettario con norme rigide. Illustrando delle possibilità, intende invitare il lettore ad aggiungere un pizzico della propria voglia di sperimentare apportando variazioni ai piatti descritti in base al proprio gusto e alle proprie esigenze personali. Molte ricette sono infatti integrate con suggerimenti extra su alternative vegetariane e su alimenti stagionali sostitutivi, in modo da portare sempre in tavola prodotti adatti e freschi. Come tutti sanno, l'occhio vuole la sua parte: ecco perché le ricette sono accompagnate da foto di alta qualità dei piatti realizzati, tutte scattate nello studio fotografico interno di BORA. Anche il titolo è stato scelto consapevolmente: un libro di cucina da tenere a portata di mano 365 giorni all'anno. Che sia una "Frittata con pomodori ciliegini, feta e basilico" o delle "Linguine al limone con burrata", anche dopo una lunga giornata di lavoro ci troverete sempre l'idea gustosa pratica, sana e veloce.

Il libro è in vendita on line a € 29 su Amazon e presso i partner commerciali BORA specializzati nella vendita di cucine.

Vuoi sfogliare il libro? Ecco alcune ricette. [cookbook extract pdf]

Caratteristiche

365 giorni: Ricette per tutti i giorni – sane e facili

- Casa editrice Gräfe und Unzer
- Formato: 23 x 26 cm
- Comprende: 224 pagine
- Contenuto: oltre 90 ricette
- ISBN DE 978-3-8338-9082-6
- Prezzo consigliato €29,00
- Ordinanze presso su Amazon o consultabile dal vivo presso i partner commerciali BORA specializzati nella vendita di cucine



Merluzzo fritto con pomodori ciliegini e purea di fagioli



Linguine al limone con burrata



Mousse al cioccolato leggera

Fotos: BORA

“Crocante. Tenero. Succoso.” – Le ricette preferite da cucinare con il forno a vapore BORA X BO

Basta il titolo a far venire l'acquolina in bocca. “Crocante. Tenero. Succoso.” è un libro di cucina con ricette sane adatte all'uso quotidiano, espressamente ideato per cucinare col forno a vapore professionale BORA X BO. Fa seguito al volume “Cucina stellata con il mio forno a vapore”, nel quale cuochi stellati come Johann Lafer ed Eckart Witzgmann reinterpretavano i loro classici per l'innovativo forno BORA.

Le oltre 70 ricette per tutti i giorni di quest'ultimo libro mostrano come preparare alla maniera contemporanea i vostri piatti preferiti della cucina tradizionale e internazionale con il forno a vapore professionale – dalla bavetta di manzo marinata all'uovo onsen perfetto fino al tortino al cioccolato dal cuore morbido. Consigli preziosi degli esperti BORA accompagnano costantemente le vostre avventure culinarie giornalieri.

“Crocante. Tenero. Succoso.” si rivolge a chiunque cucini col forno a vapore e desidera portare nella vita di tutti i giorni deliziose variazioni e un sano divertimento.

Il libro è in vendita on line a € 19 presso su Amazon e disponibile presso i partner commerciali BORA specializzati nella vendita di cucine.

Vuoi sfogliare il libro? Ecco alcune ricette. [extract cookbook pdf]



Cucinare ogni giorno a casa propria senza fatica grazie al forno a vapore: “Crocante. Tenero. Succoso.” coccola gli amanti del forno a vapore professionale BORA X BO con oltre 70 ricette per tutti i giorni.

Foto: BORA

Caratteristiche

Croccante. Tenero. Succoso. Cucinare facilmente col forno a vapore professionale. Ricette per il BORA X BO.

- Edito direttamente da BORA
- Formato: 21 x 24 cm
- Comprende: 192 pagine
- Contenuto: oltre 70 ricette
- Ordinazioni presso il BORA eShop su Amazon o consultabile dal vivo presso i partner commerciali BORA specializzati nella vendita di cucine



Salmone su insalata di cetrioli e ravanelli



Gyros al sedano rapa con tsatsiki



Crème brûlée di cocco con ananas



Chi siamo

BORA sviluppa e produce elettrodomestici da cucina da incasso innovativi con elevati standard di design. Con il payoff "More than cooking" il gruppo aziendale austro-tedesco posiziona il proprio portfolio di prodotti in un contesto internazionale. Da quando Willi Bruckbauer ha fondato BORA nel 2007, l'azienda punta a mettere in discussione ciò che conosce e di conseguenza a rivoluzionare l'ambiente cucina. La missione: prodotti straordinari per esperienze straordinarie.

Tutto è iniziato con i sistemi innovativi di aspirazione per piano cottura che aspirano il vapore verso il basso grazie a una tecnologia intelligente e vengono perfezionati costantemente secondo lo standard proprio di BORA. Il portfolio di prodotti è stato ampliato con BORA X BO, un forno a vapore professionale per la casa, abbinato al cassetto multiplo BORA, a questi si sono aggiunti i sistemi di refrigeramento e congelamento e l'illuminazione. I prodotti BORA si contraddistinguono per le loro prestazioni al top, la facilità di pulizia e la facilità d'uso. Grazie al loro design senza tempo s'inseriscono perfettamente in ogni tipo di cucina assicurando un ambiente cucina senza odori e con massima libertà visiva.

Nelle sedi BORA di tutto il mondo sono impiegate più di 500 persone, gran parte di esse lavorano a Raubling, Niederndorf, Sydney e nei flagship store di Monaco e di Herford. I prodotti BORA oggi sono distribuiti in più di 60 paesi di tutto il mondo.

Già nel 2009 l'azienda riceve il primo riconoscimento nell'ambito del concorso sull'innovazione "365 Orte im Land der Ideen", seguito dal Deutscher Gründerpreis e numerosi Red Dot Awards, Plus X Awards, German Design Awards, Iconic Awards, German Brand Award, Good Design Awards, iF Design Awards e tanti altri.

Ulteriori informazioni sul sito bora.com

Contatto stampa con l'azienda BORA

BORA Public Relations
pr@bora.com

BORA Vertriebs GmbH & Co KG
Innstrasse 1
6342 Niederndorf
Austria

bora.com