

1.200 fotografías en alta definición HD



Imagen HD

Formato de imagen HD utilizado en todas las fotografías de cada una de las colecciones de Grupo Deluxe.



Imagen convencional

Formato de imágenes utilizadas en colecciones de otras editoriales.

EDICIONES DELUXE®



# cocina mediterránea

EL ARTE DE LA GASTRONOMÍA SANA, NUTRICIONAL Y DIETÉTICA



Acta de manifestaciones de Abantera Ediciones firmada ante notario Don José Rivas Guardo de cantidades realizadas.

Acta de manifestaciones de Abantera Ediciones firmada ante notario Don José Rivas Guardo de valor económico de la obra.

EDICIÓN PREMIUM CON ACTA NOTARIAL



OPTICAL PICTURE QUALITY HD

OBRA COMPLETA CON VALOR ECONÓMICO NOMBRADO EN EL CATÁLOGO.

AGENCIA DEL

ISBN

978-84-1316-266-9

3.298,75 €

I.V.A. NO INCLUIDO

TEXT VISUAL HEALTH

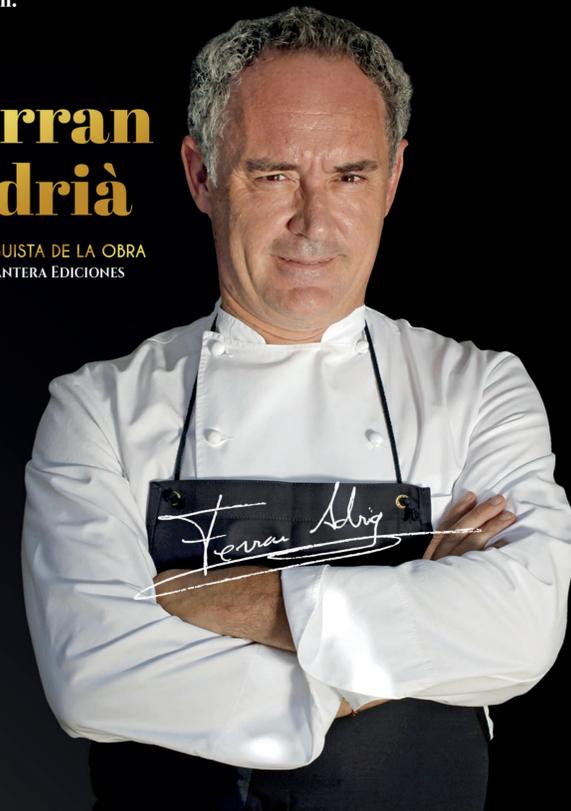
MASTER PIECE INTERNATIONAL CERTIFICATE

Incluye gafas 3d High-Tech

- 6 lujosos volúmenes + 2 DVDs.
- Lujosa encuadernación AL CROMO acolchado en Soft touch.
- Gran formato de 21,5 x 28,7 cm.
- 1.200 fotografías en alta definición HD. La técnica de realización e impresión más avanzada existente en fotografía.
- Fotografías e imágenes a doble cara en tecnología de última generación 3D. La fotografía contiene dos imágenes filtradas por color, uno para cada ojo, cuando se ven con gafas 3D de lentes especiales para cada ojo, se produce un fenómeno de síntesis de visión binocular espectacular.
- Realizada en Papel Arte de 170 gramos, papel utilizado únicamente para la fabricación de los catálogos de los 8 museos más importantes del mundo.
- 2 DVDs con las mejores recetas de Gastronomía Mediterránea de los Chefs más reconocidos a nivel mundial, como son, Juan Mari Arzak, Joan Roca, Mey Hofmann, Rafa Morales, Ferran Adrià, Sergi Arola e Hilario Arbelaitz.
- La caja General incluye "Gafas Especiales 3D".
- Acta de Manifestaciones de Abantera Ediciones firmada ante el Notario Don José Rivas Guardo, acreditando la Edición Limitada de tan solo 2.000 ejemplares de realización en España, teniendo el número de Edición en la página 3 del Tomo I de cada Colección.
- Acta de Manifestaciones de Abantera Ediciones firmada ante el Notario Don José Rivas Guardo, acreditando el valor económico oficial de la obra, mostrado en este catálogo.
- Información del ISBN Agencia Estatal del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, sobre el valor económico de la obra completa nombrado en este catálogo.
- Obra prologada por Dº Ferran Adrià, seguramente en la actualidad, el Cocinero Internacional más laureado y reconocido del mundo, el cual posee en la actualidad, Tres Estrellas Michelin, siendo propietario del Prestigioso Restaurante "El Bulli", el cual ha sido distinguido y galardonado en cuatro ocasiones, como el Mejor Restaurante del Mundo por la revista "The Restaurant Magazine", además del Premio al Mejor Restaurante de la "Guía Gourmetour".
- Contiene Prólogo Oficial de la Obra en la página 8 del Tomo I de cada colección.

## Ferran Adrià

PROLOGUISTA DE LA OBRA BY ABANTERA EDICIONES



### EQUIPO TÉCNICO Y REALIZACIÓN DE OBRA:

Cocina Mediterránea. El Arte de la Gastronomía Sana, Nutricional y Dietética. es una realización y edición exclusiva de Grupo Deluxe, efectuada por más de 3.600 personas que componen el EQUIPO HUMANO de la compañía, (entre Cámaras, Fotógrafos, Equipos de Redacción, Historiadores, Documentalistas, Reporteros Gráficos, Diseñadores, Maquetadores, Productores, Editores, Directores Ejecutivos, etc...) y con un tiempo de ejecución desde su comienzo de producción hasta su primera edición publicada de 8 años y todo con el fin de ofrecer a nuestro CLIENTE FINAL la obra cumbre de Cocina Mediterránea. El Arte de la Gastronomía Sana, Nutricional y Dietética.

"Edición Limitada, Exclusiva y Numerada" Obra seriada en el ISBN, 978-84-1316-266-9 certifica que contiene la información más rigurosa y veraz de Cocina Mediterránea. El Arte de la Gastronomía Sana, Nutricional y Dietética.

P.V.P. mínimo recomendado en establecimientos y tiendas de Grupo Deluxe en Península y Baleares **3.298,75 € (I.V.A. NO INCLUIDO)**

