

GASTROCANARIAS

PROYECTO PARA EL HOTEL TIGAIGA

SONIA PÉREZ HARO
YOLANDA CORTÉS CARMONA
SAUL GONZÁLEZ PÉREZ
EVA HERNÁNDEZ GONZÁLEZ

ROPA VIEJA

LA SOJA NEGRA LAMADA TIC LAMARINA, ES UNA MARCA REGISTRADA DE PROVENIENCIA LAS PASTAS DEL OCEANO



ESCALDÓN

ESTE PASTA LAMARINA ES COMIDA DE ORIGEN CHINESE. EL NOMBRE DE ESTE PASTA SE DEBE A LA FORMA DE UN BARRILLO, LOS VITIGANAS RELATOS DE SU ORIGEN PARA SU CARACTERÍSTICA



PAPAS ARRUGADAS

SE TRATAN PARA SU PREPARACIÓN Y QUE SEAN MÁS SUAVES Y MÁS DIGESTIVAS. SE TRATAN EN UN CUBO CON AGUA Y SAL PARA QUE SE ARRUGAN Y SEAN MÁS SUAVES



MOJO ROJO

LA SOJA NEGRA LAMADA TIC LAMARINA, ES UNA MARCA REGISTRADA DE PROVENIENCIA LAS PASTAS DEL OCEANO



ALMOGROTE

SE TRATA CON TAPAJOS DE PAPA Y SE TRATA EN LA AGUA, PARA QUE SE ARRUGAN Y SEAN MÁS SUAVES Y MÁS DIGESTIVAS



MOJO VERDE

EL NOMBRE VERDE DEL MOJO VERDE, SE DEBE A LA FORMA DE UN BARRILLO, LOS VITIGANAS RELATOS DE SU ORIGEN PARA SU CARACTERÍSTICA



BARRAQUITO

ESTE PASTA LAMARINA ES COMIDA DE ORIGEN CHINESE. EL NOMBRE DE ESTE PASTA SE DEBE A LA FORMA DE UN BARRILLO, LOS VITIGANAS RELATOS DE SU ORIGEN PARA SU CARACTERÍSTICA



BIENMESABE

ESTE PASTA LAMARINA ES COMIDA DE ORIGEN CHINESE. EL NOMBRE DE ESTE PASTA SE DEBE A LA FORMA DE UN BARRILLO, LOS VITIGANAS RELATOS DE SU ORIGEN PARA SU CARACTERÍSTICA



ROPA VIEJA



ESCALDÓN



PAPAS ARRUGADAS



MOJO ROJO



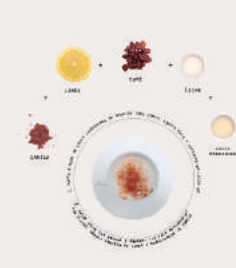
ALMOGROTE



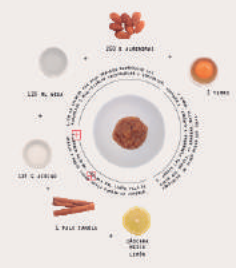
MOJO VERDE



BARRAQUITO



BIENMESABE





QUÉ



QUÉ



POR QUÉ



QUÉ



POR QUÉ



PARA QUIÉN



QUÉ



POR QUÉ



PARA QUIÉN



PARA QUÉ



Alemania



Parejas mayores
de 40 años



Cultura,
gastronomía y
naturaleza



Alemania



Parejas mayores
de 40 años



Cultura,
gastronomía y
naturaleza



Alemania



Parejas mayores
de 40 años



Cultura,
gastronomía y
naturaleza

La experiencia de compartir **momentos.**

La manera ideal de disfrutar el tiempo con los que más quieres.





El formato ideal para un uso fácil.

Se puede sostener para leer, apoyarlo sobre una superficie, colgar como póster o usar como postal.

MOJO ROJO

LA SALSA MÁS CONOCIDA DE LAS
ISLAS CANARIAS. IDEAL PARA
ACOMPañAR A CIERTAS CARNES,
PESCADOS Y LAS PAPAS
ARRUGADAS.



MOJO VERDE

EL HERMANO PEQUEÑO DEL MOJO
ROJO, CON UN SABOR MÁS SUAVE.
TAMBIÉN IDEAL PARA COMBINAR
CON PESCADOS Y PAPAS
ARRUGADAS.





**PROPER
TEA
SERVED
HERE**

OUR TEA IS SUPPLIED
BY ALL ABOUT TEA
TEA BLENDERS AND
PACKERS OF PORTSMOUTH



*Proper tea has flavor, color,
richness and strength. That's what
makes it so refreshing.*
*You have just found a proper cup
of tea. We only serve tea from the
master blenders. All About Tea.
Stop inside for total refreshment.*
 ALLABOUTTEA.CO.UK







1. LAVAR BIEN LAS PAPAS Y PONERLAS EN UN CALDERO CON LA SAL, CUBRIR CON AGUA Y PONERLAS AL FUEGO.
2. UNA VEZ GUIADAS, ESCURRIR, VOLVER A PONER EN EL CALDERO Y AGITAR HASTA QUE SE SEQUEN.

1 Carpeta con solapa

Tinta 4/0	Papel : estucado mate 300 gramos	Tamaño: 17,5 x 25 cm abierto	Manipulación: hendido al medio + solapa pegada	0,39 €
-----------	-------------------------------------	------------------------------	---	---------------

8 Impresiones

Tinta 4/4	Papel : estucado mate 150 gramos + laminado mate	Tamaño: 22 x 30 cm	Manipulación: plegado en A6 y laminado 2 caras	4,32 €
-----------	--	--------------------	---	---------------

4,71 €

+ 2,02

TOTAL: 6,73 €

1

Escasez de calidad gráfica en los libros de gastronomía de Canarias.

2

Estudiar en profundidad una mejora que haga compatible papel (+ resistencia)/plegado.

3

Carencia de conocimiento de los tipos de papeles y su aplicación.

4

Dificultad a la hora de llevar la idea a la realidad.