

De kunst van kaas PDF

An Keymeulen



Deze site bevat slechts een fragment uit het boek. U kunt de volledige versie van het boek downloaden via de onderstaande link.



DOWNLOAD PDF

Schrijver: An Keymeulen
ISBN-10: 9789059088047
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 4812 KB

OMSCHRIJVING

Met veel liefde en passie produceren Belgische kaasmakers zeer diverse topproducten met verfijnde smaken. Herve van Le Vieux Moulin, Drie Mussen, Grevenbroecker van Catharinadal, Corneel, Cabricharme, Le Rompê... prachtige Belgische kazen waar we trots op mogen zijn, maar ze zijn nog onbekend bij het grote publiek. Ann Keymeulen, kaasmeester pur sang, brengt in De kunst van kaas veertig Belgische kaasmakers voor het voetlicht. Ze trok op ochtendlijke uren naar abdijen, kaasboerderijen en zelfs een gevangenis om er het productieproces te bekijken en te proeven van het leven als kaasmaker, maar vooral om er te luisteren naar hun boeiende verhalen. Van Namen tot Luik, van Veurne tot Achel vond ze gepassioneerde kaasmakers die elk hun eigen verhaal vertellen. Een unieke blik achter de schermen.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Met veel liefde en passie produceren Belgische kaasmakers zeer diverse topproducten met verfijnde smaken. Herve van Le Vieux Moulin, Drie Mussen, Grevenbroecker van ...

Tilsiter is een kaas die voort is gekomen uit een recept van Otto Wartmann. Hij beoefende de kunst van het kaas maken met geheel nieuwe kwaliteitstandaarden. Ve

2 3 Voor mijn echtgenoot Bart en zijn oneindige engelengeduld ' Enfin le vrai fromage belge'
Eindelijk, échte Belgische kaas — f r e d d y m e r t e n s

DE KUNST VAN KAAS

[Lees verder...](#)