

Eendevoetjes of oude kaas PDF

Stef Scagliola



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



Schrijver: Stef Scagliola
ISBN-10: 9789063301477
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 4991 KB

1

OMSCHRIJVING

none

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Maar je hebt verschillende vetgehaltenes in kaas, sommige jonge kaas is veel vetter dan oude kaas en soms is oude kaas veel vetter dan jonge kaas.

1 2 1 De witte puntjes in oude kaas smaken niet zout. Het zijn kristallen van kalkzouten en aminozuren die tijdens de rijping van de kaas zijn ontstaan.

Wat is nu beter voor je, oude of jonge kaas? Je hoort het vaker; oude kaas is hartstikke slecht voor je. Je kan beter jonge kaas nemen, dat is minder vet!

EENDEVOETJES OF OUDE KAAS

[Lees verder...](#)