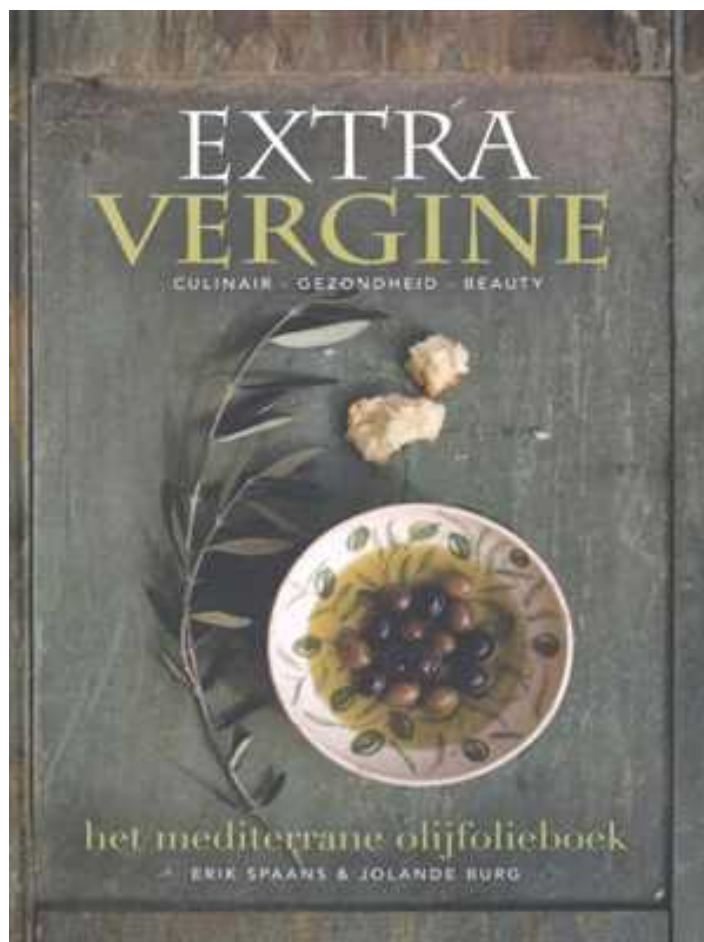


Extra vergine PDF

Erik Spaans



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: Erik Spaans
ISBN-10: 9789045203768
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 3338 KB

OMSCHRIJVING

Door de toenemende belangstelling voor de mediterrane, vooral Italiaanse, keuken heeft iedereen tegenwoordig wel een flesje olijfolie in de keuken staan. Kleurige etiketten met olijfolie, aceite de oliva of extra vergine. Maar wat is extra vergine olijfolie nu eigenlijk en welke zou je moeten nemen voor specifieke gerechten? Welke olijfsoort zit erin en hoe lang is de olie houdbaar? Extra Vergine van Erik Spaans en Jolande Burg geeft antwoord op die vragen. In de landen rondom de Middellandse Zee geniet men al duizenden jaren van de gezondheidsvoordelen van en levensstijl waarin olijfolie een prominente plek inneemt. Naast een beschrijving van de soorten olijven, het productieproces en de verschillende types olijfolie komen in Extra Vergine de gezondheidsaspecten en het gebruik van olijfolie voor huidverzorging aan de orde. Natuurlijk bevat het boek ook tal van heerlijke recepten van Jolande Burg, geïnspireerd op de Spaanse, Franse, Italiaanse en Griekse keuken.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

"Extra vierge" en "vierge" zijn termen die eigenlijk vooral op olijfolie betrekking hebben. Beide soorten olijfolie zijn dan van de eerste persing. Het...

Wat is het verschil tussen olijfolie en Extra Virgen olijfolie (ook wel bekend als Extra Vierge of Extra Vergine)? Het verschil tussen 'gewone' olijfolie en Extra ...

Extra vergine olijfolie staat ook wel bekend als ongeraffineerd, extra vierge, extra virgine of koud geperst. Dit is de beste olijfolie die je kunt krijgen.

EXTRA VERGINE

[Lees verder...](#)