

Gouden olijfolie boek PDF

E. Banziger



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: E. Banziger
ISBN-10: 9789054263241
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 1768 KB

OMSCHRIJVING

Consumenten, artsen en beroepskoks zijn vol lof over olijfolie. De olie heeft net zoveel karakter (smaaknuances) als goede wijn en kan in de keuken op heel veel manieren gebruikt worden. Maar olijfolie is ook zeer gezond, vanwege het hoge gehalte aan onverzadigde vetzuren. Het gouden olijfolie boek beschrijft het hele scala van het planten van de bomen tot de oogst van de olijven en het persen van de olie. In het receptengedeelte komt de hele rijkdom van de mediterrane keuken aan bod; salades, antipasti, hoofdgerechten met en zonder vlees of vis, pasta, hartig gebak en dips, sauzen en purees.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Het Gouden Boek voor Jongens Margaret Wise Brown, Helen Bannerman, Kathryn en Byron Jackson, Olga Cabral, Jack Bechdolt en Marije van der Sande

Een geschenk van de goden: de olijfboom en zijn olie. Het gouden olijfolie boek beschrijft het hele scala van het planten van de bomen tot...

Het vierde boek in de reeks 'Lekker en licht' van Francine Vermeiren ... In die landen is het al olijfolie wat de ... 'Voor boter en olie geldt een gouden ...

GOUDEN OLIJFOLIE BOEK

[Lees verder...](#)