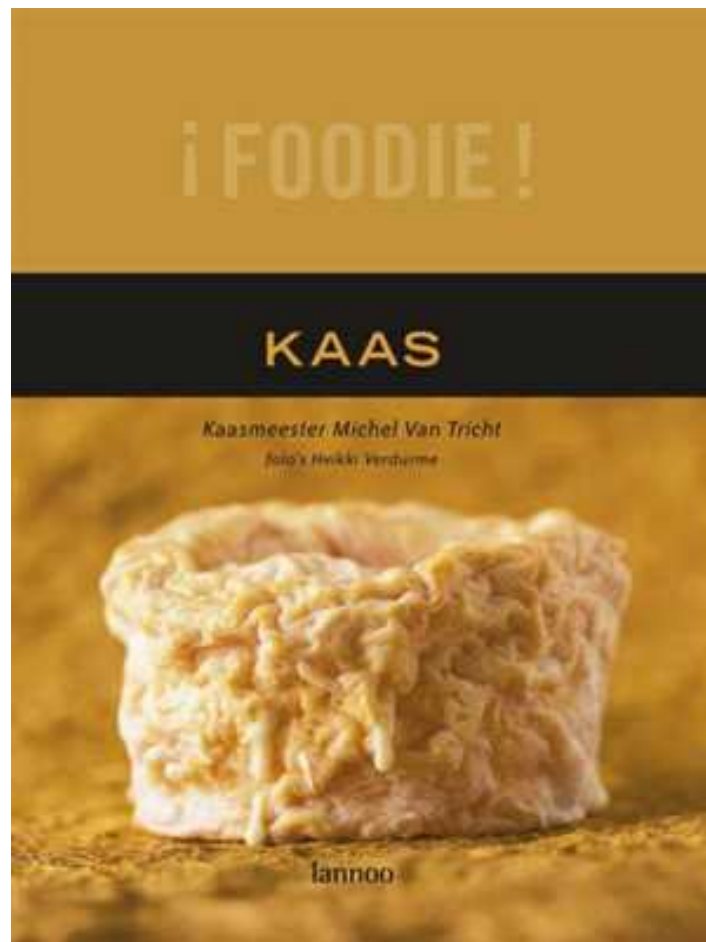


## Kaas PDF

Michel van Tricht



*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: Michel van Tricht

ISBN-10: 9789020968255

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 2311 KB

## OMSCHRIJVING

Michel Van Tricht leidt u op een heel verstaanbare wijze binnen in de geheimzinnige wereld van het kaasmaken en het affineren. Als professioneel affineur laat Michel Van Tricht kazen rijpen in zijn eigen rijpingskamers tot ze perfect op punt zijn om gedegusteerd te worden. Hij neemt u mee naar artisanale kaasmakerijen en besteedt uitgebreid aandacht aan enkele Belgische kaasboerderijen. Zo maakt u kennis met pareltjes van Belgische kazen gemaakt van rauwe melk of buitenlandse specialiteiten waarvan u zich zal afvragen hoe ze de weg naar de Berchemse speciaalzaak van Van Tricht hebben gevonden. Dit boek is bedoeld als lexicon. U vindt er basisinformatie in over het maken van kaas, de verschillende kaasfamilies en u krijgt gedetailleerde informatie bij iedere kaassoort. Een onmisbaar naslagwerk voor iedere kaasliefhebber.

**WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?**

Nederland eet het liefst een broodje kaas bij het ontbijt en de lunch. Het lijkt een gezonde keuze, maar kaas bevat een behoorlijke hoeveelheid vet en zout. Wat zijn ...

Dé Kaas aanbieding. De lekkerste kazen kunt u nu ook met korting kopen. We hebben met regelmaat heerlijke kazen in de aanbieding in onze online kaasshop!

Kaas, , Kaas om mee te koken, Kinderkazen, Voor op het kaasplankje, Verse stukken kaas, Kaasschaven, Kruidenboter, Rasp, strooikaas, flakes, Voorverpakte kaasplakken ...

[Lees verder...](#)