

Trefwoorden: SMAKEN EN GEUREN VAN OLIJFOLIE download gratis pdf, SMAKEN EN GEUREN VAN OLIJFOLIEboek pdf gratis, SMAKEN EN GEUREN VAN OLIJFOLIE lees online, SMAKEN EN GEUREN VAN OLIJFOLIE torrent, SMAKEN EN GEUREN VAN OLIJFOLIE epub gratis in het Nederlands, SMAKEN EN GEUREN VAN OLIJFOLIE mobi compleet

SMAKEN EN GEUREN VAN OLIJFOLIE PDF

Jacques Chibois



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: Jacques Chibois
ISBN-10: 9789060975046
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 2707 KB

OMSCHRIJVING

Lichtgroen, donkergroen, jade, heldergeel, en goudgeel, bitter, zacht, pikant, harmonieus, rond, suikerig, fruitig, delicaat, scherp, met smaken van amandel, appel, artisjok, gemaaid gras, citrusfruit... Er bestaan tientallen, honderden olijfoliën en elke olie heeft zijn eigen persoonlijkheid. Net als bij wijnen getuigt de smaak van oliën van de rijkdom en de bijzonderheden van een grondgebied en hebben ze hun grands crus en hun uitzonderlijke jaren. In de loop van de boek volgen we Olivier Baussan, groot specialist op het gebied van olijfolie, op zijn fabuleuze reis langs de olijfgaarden van het Middellandse-Zeegebied. Het boek is een uitnodiging om de beste crus te ontdekken en ervan te genieten, maar ook een culinaire zwerftocht langs de tafels van de Provence en van Corsica, van Italië, Spanje, Griekenland en Galilea. Vervolgens gaat het avontuur door en zetten we ons aan tafel bij Jacques Chibois, wiens keuken alle mediterrane geuren ademt. Hij onthult hier vijftig nog niet eerder gepubliceerde recepten, variërend van de traditionele zeebrasem uit de oven met Siciliaanse olijfolie tot de verrassende madeleines met olijfolie uit de Provence en de pompoenbeignets met Catalaanse olijfolie. Dit prachtige boek is voorzien van meer dan 150 kleurenfoto's.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Olijfolie proeven of degusteren gebeurt net zoals bij wijn: je brengt je zintuigen in volle alertheid en laat je door de sensatie van de smaak wegvoeren.

Marktplaats kan daardoor minder goed werken. Gebruik een nieuwere versie of een andere browser. Meer informatie?

Wat beïnvloedt de smaak van olijfolie? ... Overigens, de term "frisgroen" heeft betrekking op de geur en smaak. Met kleur heeft het niets van doen, ...

SMAKEN EN GEUREN VAN OLIJFOLIE

[Lees verder...](#)