

Van appels tot cider PDF

April White



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



Schrijver: April White
ISBN-10: 9789048313280
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 3224 KB

OMSCHRIJVING

Maak thuis lekkere cider met een paar ingrediënten, een minimale uitrusting en de handige tips van Stephen Wood en het team van Farnum Hill Ciders. In Van appel tot cider maakt u kennis met een eenvoudige filosofie die in de loop der eeuwen is ontstaan: cider draait om appels. Dit boek sluit aan op de opleving van dit duizend jaar oude ambacht en is geschikt voor thuisbrouwers, wijnmakers en ciderliefhebbers. Dankzij de duidelijke aanwijzingen voor uw eerste partij cider, en nadere instructies voor de volgende, maakt u straks zelf thuis de heerlijkste cider. In dit boek vindt u:- Stap-voor-stapinstructies om uw eerste partij cider te maken- Richtlijnen om professioneel cider te proeven- Tips om cidergebreken te voorkomen, constateren en verhelpen- Technieken voor het maken van mousserende cider, cider volgens de méthode champenoise, Franse cidre en ijscider

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

De basis van cider maken. Cider is een product dat al eeuwen lang in Europa wordt gemaakt. Het cider maken gebeurt in gebieden waar appels (en peren) goed te telen zijn.

Voor het maken van cider zijn drie bestanddelen uit de appel van belang: het zuur-, ... Deze drie stoffen zijn bepalend bij het vergisten van appelsap tot cider.

Van appel tot cider - HET Read more about stassen, bedrijf, nieuwe, productie, ciders and cider.

VAN APPELS TOT CIDER

[Lees verder...](#)