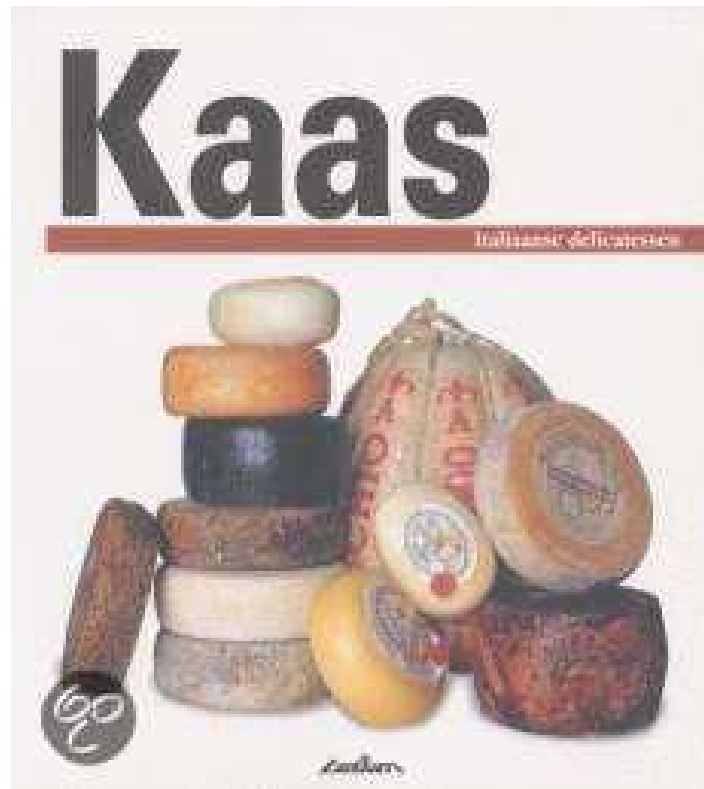


Kaas PDF

Gabriella Ganugi



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



Schrijver: Gabriella Ganugi
ISBN-10: 9789054261636
Taal: Nederlands
Bestands grootte: 1037 KB

OMSCHRIJVING

Aan het eind van de 20ste eeuw produceerde men in Italië een geschatte 400 verschillende soorten kaas. In dit boek worden enkele tientallen van de bekendere soorten kaas beschreven, plus diverse andere, minder bekende soorten. Hier zult u al uw favorieten vinden, zoals mozzarella, gorgonzola en Parmezaanse kaas, met anekdotes over hun oorsprong en naam, maar ook met informatie over de productiezones, het rijpen, het vetgehalte en hun smaak. Bij elke kaas vindt u een recept waarin de kenmerken van de betreffende kaas het beste tot uiting komen. In de inleiding geeft de schrijfster richtlijnen voor het serveren van Italiaanse kaas en voor combinaties van kaas met wijn. Dit boek boordevol informatie kunt u altijd meenemen wanneer u Italiaanse kaas gaat kopen, maar ook zal het u in staat stellen uw vrienden en familie te verrassen met heerlijke gerechten en prachtige verhalen over Italiaanse kaassoorten.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Kaas is een product dat wordt gemaakt van melk. Kaas valt daarmee onder de zuivelproducten. In een langdurig proces van meerdere maanden wordt melk tot kaas omgedoopt ...

Inleiding. De melk van de koeien van mijn vader en moeder gaat naar de kaasfabriek in Rouveen. 300 boeren uit de buurt leveren de melk aan deze fabriek.

Uit welke kaassoorten bestaan de kazen van bij ons? Ontdek onze volledige lijst met types die je kan rangschikken volgens smaak, melktype en herkomst.

[Lees verder...](#)