

Kaaskenner word je zo PDF

Tristan Sicard



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



Schrijver: Tristan Sicard
ISBN-10: 9789461432001
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 3789 KB

OMSCHRIJVING

Welke kaas je ook maakt, het gaat eigenlijk overal ter wereld op dezelfde manier. Het begint met melk - van koe, geit of schaap - die wordt verzuurd en vervolgens gestremd. Na het koken, uitlekken, zouten, persen en eventueel toevoegen van schimmels heb je na enkele dagen, weken, maanden of jaren rijpe kaas. Leer alles over de verschillende melkrassen en andere factoren die van invloed zijn op kaas. In Kaaskenner word je zo worden 420 verschillende kazen behandeld, ieder voorzien van nauwkeurige productinformatie en weergegeven door moderne illustraties. Stel de ideale kaasplank samen en ontdek de perfecte wijn-kaascombinatie. Met 'Kaaskenner word je zo' haal je een praktisch en modern vormgegeven handboek in huis en leer je behalve de geschiedenis van kaas ook het productieproces en de producerende landen kennen.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Wijnkenner word je zo! Héhé, eindelijk een boek over wijn waar we alles van begrijpen! Een Franse wijnblogster schreef een leuk en helder handboek voor iedereen die ...

In de test-fase is het voor een man normaal om met veel verschillende vrouwen te zoenen. Op zo'n moment betekenen ze emotioneel niet veel voor hem.

Je kijkt naar buiten en het regent amper.. Vervolgens zit je een paar minuten op de fiets en baal je dat je toch geen regenbroek hebt aangetrokken. Dát is miezer.

KAASKENNER WORD JE ZO

[Lees verder...](#)