

Kombucha zelf maken PDF

Louise Avery



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: Louise Avery
ISBN-10: 9789044750362
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 2042 KB

OMSCHRIJVING

Kombucha is een sprankelende, gefermenteerde thee vol probiotica en antioxidanten. Het drankje was 2000 jaar geleden al bekend in China en werd vanwege zijn gezondheidsvoordelen de 'thee van de onsterfelijkheid' genoemd. Tegenwoordig wint kombucha ook bij ons steeds meer aan populariteit als gezond, natuurlijk tonicum. Je brouwt deze speciale thee gemakkelijk thuis, met als belangrijkste ingrediënt een cultuur van goede bacteriën. Je kunt bovendien heerlijke smaken toevoegen met fruit, groenten of kruiden. Zo maak je zelf de kombucha die perfect bij jou past! In dit boek geeft Louise Avery, eigenares van de minikombuchabrouwerij Lois & The Living Teas, je een inleiding tot kombucha en tot het brouwproces. Daarnaast deelt ze 25 van haar beproefde recepten, waarmee je zelf aan de slag kunt.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Kombucha zelf maken (paperback). Kombucha is een sprankelende, gefermenteerde thee vol probiotica en antioxidanten. Het drankje was 2000 jaar geleden al bekend in ...

Ik moet iets bekennen... Eerder op deze blog heb ik veel reclame gemaakt voor kefir. Maar eigenlijk, heel eerlijk, vond ik die kefir een beetje een gedoe.

Kombucha is een supergezonde en lekkere gefermenteerde thee drank. Hoe maak je Kombucha? Kijk hier hoe je Kombucha thuis kunt bereiden. <http://www ...>

KOMBUCHA ZELF MAKEN

[Lees verder...](#)