

## Smaakstof PDF

Huib Edixhoven



*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: Huib Edixhoven

ISBN-10: 9789048812875

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 2908 KB

## OMSCHRIJVING

De magie tussen wijn en gerecht in 4 x 25 tips Wie kent niet het bizarre effect dat verse sinaasappelsap heeft nadat je net je tanden hebt gepoetst. Het heerlijk frisse karakter van de citrusvrucht heeft plaatsgemaakt voor een droge, bittere en fruitloze smaak waar je mond van samentrekt in een allesomvattend spasme. Vergelijkbare principes verklaren waarom sommige combinaties tussen een gerecht en een wijn niet lekker zijn, terwijl andere je smaakpapillen juist doen glunderen. Smaakstof brengt je in 4 x 25 tips alles wat je wilt weten over wijn en het combineren van wijn met gerechten. Zo stuw je in een handomdraai de smaakbeleving naar hemelse hoogten.

**WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?**

ingrediënten: Natuuridentieke smaakstof pandan, water, E102, E131. Of: natuuridentieke smaakstof kokosnoot water. Of: natuuridentieke smaakstof cola, ...

Patidess smaakstof mokka, heerlijk voor de botercrème, bavaroise of slagroom. Of als smaakstof voor zelfgemaakt ijs.

Dacht jij dat "citroenzuur" -overigens geen smaakstof maar een zuurteregelaar en houdbaarheidsmiddel-afkomstig is van citrusfruit? Dit is niet het geval: het ...

**SMAAKSTOF**

[Lees verder...](#)