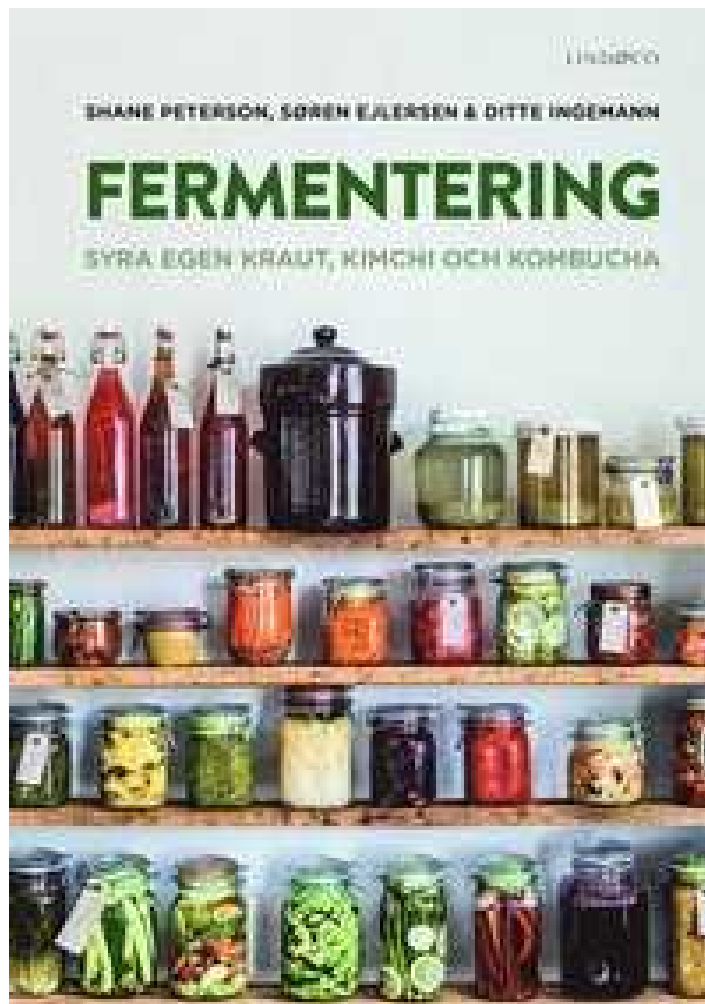


Tags: Fermentering : syra egen kraut, kimchi och kombucha bok pdf svenska; Fermentering : syra egen kraut, kimchi och kombucha MOBI download; Fermentering : syra egen kraut, kimchi och kombucha las online bok; Fermentering : syra egen kraut, kimchi och kombucha epub books download; Fermentering : syra egen kraut, kimchi och kombucha e-bok apple; Fermentering : syra egen kraut, kimchi och kombucha ladda ner pdf e-bok

---

## **Fermentering : syra egen kraut, kimchi och kombucha PDF E-BOK**

**Ditte Ingemann**



Författare: Ditte Ingemann

ISBN-10: 9789174616163

Språk: Svenska

Filstorlek: 3109 KB

## BESKRIVNING

Något jäser i restaurangkök världen överbokstavligt talat. Och nu kan du dra igång samma process själv, i ditt eget kök! I Fermentering hittar du 35 enkla recept på fermenterade grönsaker och frukter. Kom igång med klassisk sauerkraut, kryddig koreansk kimchi och den läskande tedrycken kombucha. Med spännande kombinationer får klassiska recept helt nya smakdimensioner. Låt dig inspireras av urgamla konserveringsmetoder och lär dig att fermentera fyll ditt skafferi och låt tiden arbeta för dig och dina fermenterade produkter. Resultatet är både livgivande, stärkande och fyllt av smak - underbart till smörgåsar, sallader och grillat. SHANE PETERSON är självförsörjningsentusiast, naturälskare och brinner för fermentering. SØREN EJLERSEN är kock och grundare till aastiderne.com, en dansk sajt för ekologiska råvaror. DITTE INGELMANN är kokboks författare, matfotograf och receptskapare. Hon har en examen i näringslära och driver den populära bloggen thefoodclub.dk.

**VAD SÄGER GOOGLE OM DEN HÄR BOKEN?****Fermentering - Slöjdmagasinet - Böcker om slöjd och hantverk**

Köp & sälj Hälsokost, kokböcker - hem & hushåll på Tradera.com □ Fynda bland 289 annonser • Begagnat & nytt, auktion & fast pris till salu Köp enkelt på ...

**Bok erbjudanden | Sida 676**

Den svenska marknadsplatsen för lästa böcker, lyssnade skivor och tittade filmer. Sök bland tre miljoner annonser från tjugo tusen säljare som levererar direkt ...

**Så nyttig är kombucha egentligen | Göteborgs-Posten - Konsument - gp.se**

LIBRIS titelinformation: Fermentering : syra egen kraut, kimchi och kombucha / Shane Peterson, Søren Ejlersen & Ditte Ingemann ; översättning: Catharina Andersson ...

## FERMENTERING : SYRA EGEN KRAUT, KIMCHI OCH KOMBUCHA

***LÄS MER***