Il tuo formaggio fatto in casa PDF

Alessandro Valli



Questo è solo un estratto dal libro di Il tuo formaggio fatto in casa. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



Autore: Alessandro Valli ISBN-10: 9788866043959 Lingua: Italiano

Dimensione del file: 1074 KB

DESCRIZIONE

Prepararsi il cibo in casa è una tendenza sempre più sviluppata: si mangia meglio, più sano e spendendo meno. Non fa eccezione nemmeno il formaggio, che potete imparare a farvi in casa con poca spesa e molto divertimento. Contrariamente a quanto si potrebbe pensare, infatti, fare il formaggio in casa non è affatto difficile, e anche la strumentazione necessaria è molto semplice: con qualche pentola, un termometro e alcune fascelle (recipienti forati per far scolare il siero dalla cagliata) potete iniziare una produzione casalinga di formaggi che vi potrà dare grandissime soddisfazioni. Nel libro vi spiegheremo tutto quello che vi serve per produrre in casa il formaggio: dalla procedura fondamentale, con cui potrete ottenere semplici caciotte, alla produzione di mozzarelle, gorgonzola, camembert e formaggi di altre tradizioni come il cottage cheese inglese, il panir indiano e il quark tedesco. Un intermezzo è anche dedicato alla produzione di altri latticini: lo yogurt, il kefir e il burro.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Così ho comprato il libro Il tuo formaggio fatto in casa, mi sono confrontata con la mia amica Claudia che ne sapeva più di me... ho cercato, ...

Il tuo formaggio fatto in casa (Natural LifeStyle) PDF Download. Benvenuto a Chekmezova - Il tuo formaggio fatto in casa (Natural LifeStyle).

Bestseller, nuova edizione tutta a colori. Prepararsi il cibo in casa è una tendenza sempre più sviluppata: si mangia meglio, più sano e spendendo meno.

IL TUO FORMAGGIO FATTO IN CASA

Leggi di più ...