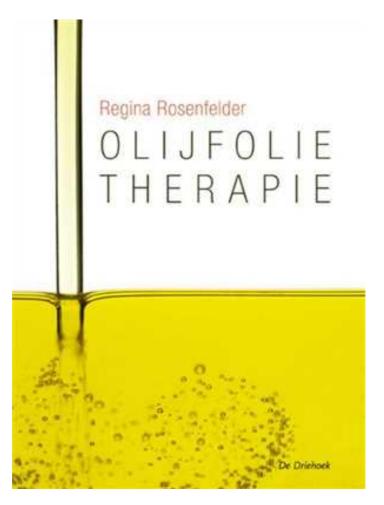
Olijfolie PDF

R. Rosenfelder



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



Schrijver: R. Rosenfelder ISBN-10: 9789060306093 Taal: Nederlands Bestandsgrootte: 4201 KB

OMSCHRIJVING

Behalve over de geschiedenis van olijfolie wordt in dit boek informatie gegeven over de verschillende olijfrassen, de persingen, de samenstelling, de voedingswaarde en het gebruik van olijfolie in de keuken. Maar vooral wordt uitvoerig ingegaan op de therapeutische toepassing van olijfolie bij allerlei klachten, zoals allergieën, hoge bloeddruk, verhoogd cholesterolgehalte, diabetes, galstenen, overgewicht, trombose, diarree, huidziekten, oogklachten, verstopping, menstruatieklachten, maagaandoeningen, spijsverteringsklachten, tandvleesontsteking enz., enz. Ook bij mentale klachten, zoals depressie of stress, blijkt olijfolie een heilzame werking te hebben. Natuurlijk ontbreekt het gebruik van olijfolie ook niet bij de schoonheidsverzorging en bij het bereiden van overheerlijke gerechten waarvan u achterin een heel aantal aantreft.Regina Rosenfelder, die vele jaren ieder vrij moment in Italië doorbracht, geeft veel inspirerende informatie over olijfolie en de verbazingwekkende hoeveelheid mogelijkheden voor een betere gezondheid, voor onze huid- en schoonheidsverzorging én voor in de keuken.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Olijfolie is een plantaardige olie die door persing uit olijven, de vruchten van de olijfboom, wordt gewonnen. De mensheid is al lang met olijfolie bekend, de oudste ...

Extra vergine olijfolie uit de supermarkt. Een extra vergine olijfolie kies je voor de smaak en voor bijvoorbeeld het maken van salades. In deze test acht

Biologische Olijfolie, is olijfolie van eerste persing van olijven die in biologisch behandelde olijfgaarden groeien, waarbij zowel de kwaliteitsstandaard als de ...

OLIJFOLIE

Lees verder...