

Olijfolie PDF

M. Meeuwig



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



Schrijver: M. Meeuwig
ISBN-10: 9789044303490
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 3395 KB

OMSCHRIJVING

Olijfolie is een steeds vaker toegepast ingrediënt in de Nederlandse keuken. Niet alleen omdat het een zeer gezonde oliesoort is, maar het is ook bijzonder rijk aan smaak. Maar hoe hou je extra vergine, koudgeperst en al die andere varianten uit elkaar? Hoe weet je wat goede en slechte olijfolie is? Welk type is het meest geschikt voor welke toepassing? En hoe worden de verschillende denominaties eigenlijk geproduceerd? In deze kleine olijfoliebijbel vertelt Manfred Meeuwig, eigenaar van een gespecialiseerde olijfoliezaak in Amsterdam, alles wat je over olijfolie moet weten.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

De crowdfundingcampagne Het enige echte boek over olijfolie! staat op voordekunst.nl. Doneer nu en maak dit project van de olijfolieproever mogelijk!

Er doen veel verschillende verhalen over olijfolie de ronde. Tijd om eens diep in de materie te duiken en duidelijkheid te scheppen. Lees dit voor gebruik.

GustoNL voor olijfolie & balsamico (ook op tap), (verse) pasta, risotto, pastasauzen, olijven & tapenade, (Pasta)kruiden en kruidenmixen, bruschettas, toast ...

OLIJFOLIE

[Lees verder...](#)