

Olijfolie! PDF

Wilma van Grinsven-Padberg



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



Schrijver: Wilma van Grinsven-Padberg

ISBN-10: 9789401455435

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 2959 KB

OMSCHRIJVING

Olijfolie is een van de gezondste en oudste oliën. Maar hoe herken je nu een goede olijfolie? En een slechte? Hoeveel verschillende soorten bestaan er? En welke misvattingen bestaan erover? Wat zijn de effecten op je gezondheid? Wilma Van Grinsven is een van de weinige olijfoliesommeliers en wil haar liefde voor olijfolie met de wereld delen. Ze geeft je een blik achter de schermen in de wondere wereld van olijfolie en toont je o.a. hoe je een goede olijfolie kiest, welke olie past bij welk gerecht, wat de specifieke eigenschappen en smaken zijn en zoveel meer. Aangevuld met enkele heerlijke recepten.

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 ...

Hier vindt u een prachtige selectie olijfolie. Zoals extra vierge olijfolie, puur en vol van smaak. En in verschillende smaken. Rechtstreeks van lokale boeren.

Olijfolie is heel erg goed voor je gezondheid. Het helpt om je bloeddruk en cholesterol in orde te houden. Ook is olijfolie een erg goed huidverzorgingsproduct

OLIJFOLIE!

[Lees verder...](#)