

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.



DOWNLOAD PDF

Schrijver: M. Meeuwig
ISBN-10: 9789044319255
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 1089 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?

In elke supermarkt is er wel een breed aanbod aan olijfolie. Het schijnt erg gezond te zijn, maar er is wel erg veel keuze. Wat is er nu zo gezond aan olijfolie en ...

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

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

OLIJFOLIE

[Lees verder...](#)