

True Food PDF

Carrie Solomon



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: Carrie Solomon
ISBN-10: 9789401406260
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 4677 KB

OMSCHRIJVING

Koken met seizoensproducten Koken met respect voor de seizoenen en met lokale ingrediënten is niet alleen smaakvoller, je doet er ook de natuur een plezier mee. Lokale seizoensproducten hebben een veel intensere smaak dan verwerkte of geïmporteerde producten. Bovendien zijn ze veel milieuvriendelijker, omdat de voedingswaren geen duizenden kilometers moeten afleggen met de boot of het vliegtuig. Carrie Solomon helpt de lezer om de voetprint van een maaltijd te begrijpen en te evalueren. Ze benadrukt dat hierbij zeker niet ingeboet moet worden aan verscheidenheid in ingrediënten. In haar boek geeft ze voor elk seizoen heerlijke recepten met de oogst van dat moment.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

812 reviews of True Food Kitchen "Great location, food, value proposition and service. Love the salads. Valet is a plus!"

The only channel dedicated to understanding what our food is and where it comes from. Our signature series "How Does it Grow?" is the web's most watched seri...

True Food Kitchen is a healthy, chef driven, seasonal food restaurant. Our rotating brunch, lunch, dinner, and catering menus include organic, vegan and vegetarian ...

TRUE FOOD

[Lees verder...](#)