

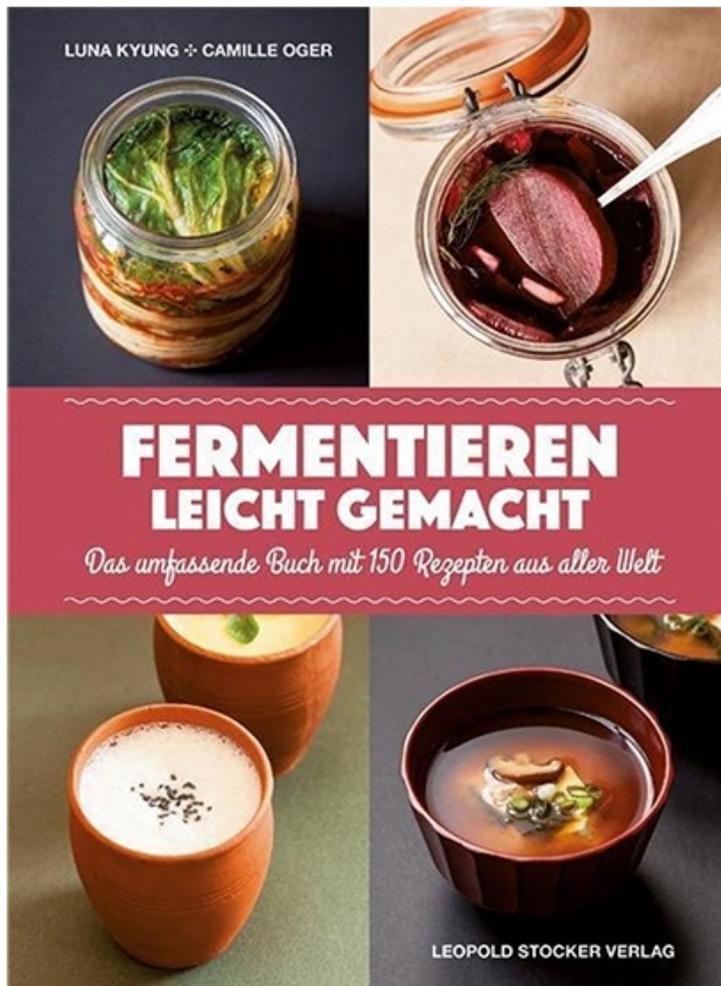
Produktinformation durch weckglaeser.com

Kundenservice (E-Mail, Chat, SMS, Messenger):
www.weckglaeser.com/impressum.php

Fermentieren leicht gemacht

Produkt-ID: 9783702016098

[Zur Produktseite im Shop](#)



Details zum Buch:

Gebundene Ausgabe: Fermentieren leicht gemacht

Beschreibung

Das umfassende Buch mit 150 Rezepten aus aller Welt!

Lebensmittel und Getränke werden seit Tausenden Jahren durch Vergären länger haltbar und bekömmlicher gemacht. In diesem Buch lernen Sie alle Arten der Vergärung mit Mikroorganismen und Starterkulturen kennen. Dazu werden die einzelnen Prozesse des Fermentieren ausführlich beschrieben.

Sie erhalten 150 Rezepte aus der ganzen Welt. Es erwarten Sie gesundheitsfördernde Leckereien wie: Sauerkraut, saure Rüben, eingelegten Pilze auf polnische Art, Essiggurken, philippinische Eier und koreanisches Kimchi. Natürlich dürfen auch Klassiker wie Sauerteigbrot, Chutney, Tomatenketchup, Joghurt und Frischkäse nicht fehlen. Probieren Sie auch leckere Getränke wie Kombucha, Kwass und Kokos-Limetten-Kefir.

Mehr Details

Autoren: Luna Kyung und Camille Oger

Auflage: 2. Auflage

ISBN-Nummer: 9783702016098

Untertitel: Das umfassende Buch mit 150 Rezepten aus aller Welt

Seiten: 360 Seiten

Verlag: Leopold Stocker Verlag

Sprache: Deutsch

Besonderes: 200 Farabbildungen, über 50 Schritt-für-Schritt Anleitungen

Alle Angaben, Bilder und Beschreibungen werden mit bestmöglicher Sorgfalt zusammengestellt. Sie sind unverbindlich. Produktänderungen sind vorbehalten. Alle Massangaben unterliegen fertigungsüblichen Toleranzen von $\pm 5\%$.

Kundenservice (E-Mail, Chat, SMS, Messenger):

www.weckglaeser.com/impressum.php