

Produktinformation durch weckglaeser.com

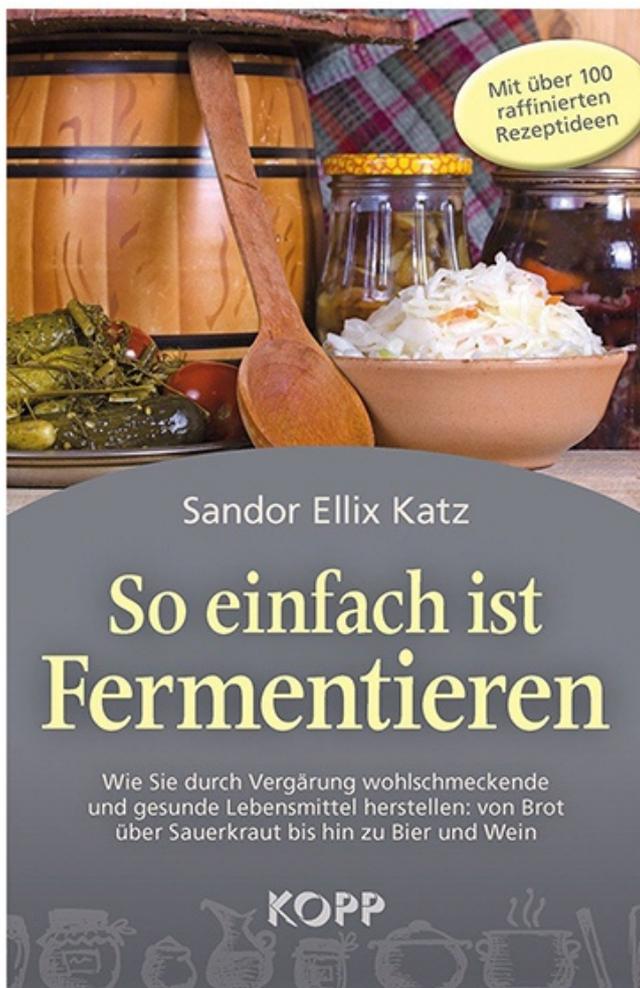
Kundenservice (E-Mail, Chat, SMS, Messenger):

[www.weckglaeser.com/impressum.php](http://www.weckglaeser.com/impressum.php)

## So einfach ist Fermentieren

Produkt-ID: 9783864451614

[Zur Produktseite im Shop](#)



## **Gebundene Ausgabe: So einfach ist Fermentieren**

### **Beschreibung**

Nach dem Motto "Lasst uns lebendige Nahrungsmittel im Einklang mit der Natur herstellen und haltbar machen!" erhalten Sie leckere Rezepte für das Fermentieren und Kochen mit Lebendkulturen. Dazu viele Tipps und spannende Hintergründe zu unserer Ernährung.

### **Details und Spezifikationen**

Gewicht je Stück: 480 g

Autor: Sandor Ellix Katz

ISBN-Nummer: 9783864451614

Untertitel: Wie Sie durch Vergärung wohlschmeckende und gesunde Lebensmittel herstellen: von Brot über Sauerkraut bis hin zu Bier und Wein

Seiten: 304 Seiten

Verlag: Kopp Verlag

Sprache: Deutsch

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

## **Gebundene Ausgabe: So einfach ist Fermentieren**

### **Beschreibung**

Nach dem Motto "Lasst uns lebendige Nahrungsmittel im Einklang mit der Natur herstellen und haltbar machen!" erhalten Sie leckere Rezepte für das Fermentieren und Kochen mit Lebendkulturen. Dazu viele Tipps und spannende Hintergründe zu unserer Ernährung.

### **Details und Spezifikationen**

Gewicht je Stück: 480 g

Autor: Sandor Ellix Katz

ISBN-Nummer: 9783864451614

Untertitel: Wie Sie durch Vergärung wohlschmeckende und gesunde Lebensmittel herstellen: von Brot über Sauerkraut bis hin zu Bier und Wein

Seiten: 304 Seiten

Verlag: Kopp Verlag

Sprache: Deutsch

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

[www.weckglaeser.com/impressum.php](http://www.weckglaeser.com/impressum.php)