Der Schokoladentester: Die besten Schokoladen und Pralinen der Welt. Was dahinter steckt und worauf wir gerne verzichten.

Georg Bernardini

Download Online Lesen

Der Schokoladentester: Die besten Schokoladen und Pralinen der Welt. Was dahinter steckt und worauf wir gerne verzichten. Georg Bernardini

- Ein Kompendium für den Schokoladen-Connaisseur, um im unüberschaubaren Dschungel der Schokoladenanbieter den Weg zu finden. Es werden über 2.700 Schokoladenprodukte von 271 Marken aus 38 Ländern vorgestellt und verglichen und nach verschiedenen Kriterien leicht abrufbar geordnet. Details werden gegeben über die verschiedenen Sorten, Produzenten, Produkte, Verfahrenstechniken und Ingredientien. Die Evolution des Kakaos: Von 1500 a.D. bis zu den Connaisseurs des 21. Jahrhunderts. Alles über die Anbauländer und die Verarbeitung des Kakaos im Erzeugerland, mit detaillierter Erklärung der unterschiedlichen Kakaosorten und deren Eigenschaften. Rezepte für die Herstellung von Schokolade und Schokokreationen. Liste der wichtigsten Herstellerländer. Kontemporäre Themen rund um den Kakao und das, was man/Frau daraus machen kann, werden auf professionelle Art und Weise in diesem Werk angesprochen.

Download Der Schokoladentester: Die besten Schokoladen und Prali ...pdf

Read Online Der Schokoladentester: Die besten Schokoladen und Pra ...pdf

Der Schokoladentester: Die besten Schokoladen und Pralinen der Welt. Was dahinter steckt und worauf wir gerne verzichten.

Georg Bernardini

Der Schokoladentester: Die besten Schokoladen und Pralinen der Welt. Was dahinter steckt und worauf wir gerne verzichten. Georg Bernardini

- Ein Kompendium für den Schokoladen-Connaisseur, um im unüberschaubaren Dschungel der Schokoladenanbieter den Weg zu finden. Es werden über 2.700 Schokoladenprodukte von 271 Marken aus 38 Ländern vorgestellt und verglichen und nach verschiedenen Kriterien leicht abrufbar geordnet. Details werden gegeben über die verschiedenen Sorten, Produzenten, Produkte, Verfahrenstechniken und Ingredientien. Die Evolution des Kakaos: Von 1500 a.D. bis zu den Connaisseurs des 21. Jahrhunderts. Alles über die Anbauländer und die Verarbeitung des Kakaos im Erzeugerland, mit detaillierter Erklärung der unterschiedlichen Kakaosorten und deren Eigenschaften. Rezepte für die Herstellung von Schokolade und Schokokreationen. Liste der wichtigsten Herstellerländer. Kontemporäre Themen rund um den Kakao und das, was man/Frau daraus machen kann, werden auf professionelle Art und Weise in diesem Werk angesprochen.

Downloaden und kostenlos lesen Der Schokoladentester: Die besten Schokoladen und Pralinen der Welt. Was dahinter steckt und worauf wir gerne verzichten. Georg Bernardini

732 Seiten

Kurzbeschreibung

• Das perfekte Handbuch zur Orientierung für Genießer, um beim Einkauf von Schokoladenprodukten die richtige Wahl zu treffen

• Umfangreicher Schokoladenguide mit über 2.700 Schokoladenprodukte von 271 Marken aus 38 Ländern – getestet und bewertet.

Mit übersichtlichen Best of-Listen zur schnellen Orientierung.

• Insider-Informationen über Marken, Hersteller, Produkte, Herstellungstechniken und Zutaten

• Die Geschichte des Kakaos: Von den Olmeken 1500 v. Chr. bis zu den Top-Chocolatiers des 21. Jahrhunderts. Alles über die Anbauländer und der Verarbeitung von Kakao im Ursprungsland, mit ausführlicher Erklärung der unterschiedlichen Kakaosorten und deren Charakteristika

• Erklärung zu Herstellung von Schokolade, Nougat und Konfekt. Mit Länderprofilen aller wichtigen Herstellerländer der Welt

• Ethik, Fair Trade, Bio und Nachhaltigkeit sowie viele weitere Informationen rund um das Thema Kakao und Schokoladenprodukte Über den Autor und weitere Mitwirkende

Georg Bernardini ist gelernter Konditor und Mitbegründer der Confiserie Coppeneur aus Bad Honnef. Nach 18 Jahren erfolgreicher Unternehmensleitung schied er im Jahre 2010 aus dem Unternehmen aus. In diesem Buch werden ausschließlich Produktkategorien

besprochen und bewertet, die er während seiner aktiven Zeit selbst produziert hat. Für diesen Schokoladenguide nutze er seine Kenntnisse, Erfahrungen und Informationen, um den weltweiten Schokoladenmarkt zu analysieren.

Download and Read Online Der Schokoladentester: Die besten Schokoladen und Pralinen der Welt. Was dahinter steckt und worauf wir gerne verzichten. Georg Bernardini #7N9WFRC6YKH

Lesen Sie Der Schokoladentester: Die besten Schokoladen und Pralinen der Welt. Was dahinter steckt und worauf wir gerne verzichten. von Georg Bernardini für online ebookDer Schokoladentester: Die besten Schokoladen und Pralinen der Welt. Was dahinter steckt und worauf wir gerne verzichten. von Georg Bernardini Kostenlose PDF d0wnl0ad, Hörbücher, Bücher zu lesen, gute Bücher zu lesen, billige Bücher, gute Bücher, Online-Bücher, Bücher online, Buchbesprechungen epub, Bücher lesen online, Bücher online zu lesen, Online-Bibliothek, greatbooks zu lesen, PDF Beste Bücher zu lesen, Top-Bücher zu lesen Der Schokoladentester: Die besten Schokoladen und Pralinen der Welt. Was dahinter steckt und worauf wir gerne verzichten. von Georg Bernardini Bücher online zu lesen.Online Der Schokoladentester: Die besten Schokoladen und Pralinen der Welt. Was dahinter steckt und worauf wir gerne verzichten. von Georg Bernardini ebook PDF herunterladenDer Schokoladentester: Die besten Schokoladen und Pralinen der Welt. Was dahinter steckt und worauf wir gerne verzichten. von Georg Bernardini DocDer Schokoladentester: Die besten Schokoladen und Pralinen der Welt. Was dahinter steckt und worauf wir gerne verzichten. von Georg Bernardini MobipocketDer Schokoladentester: Die besten Schokoladen und Pralinen der Welt. Was dahinter steckt und worauf wir gerne verzichten. von Georg Bernardini EPub