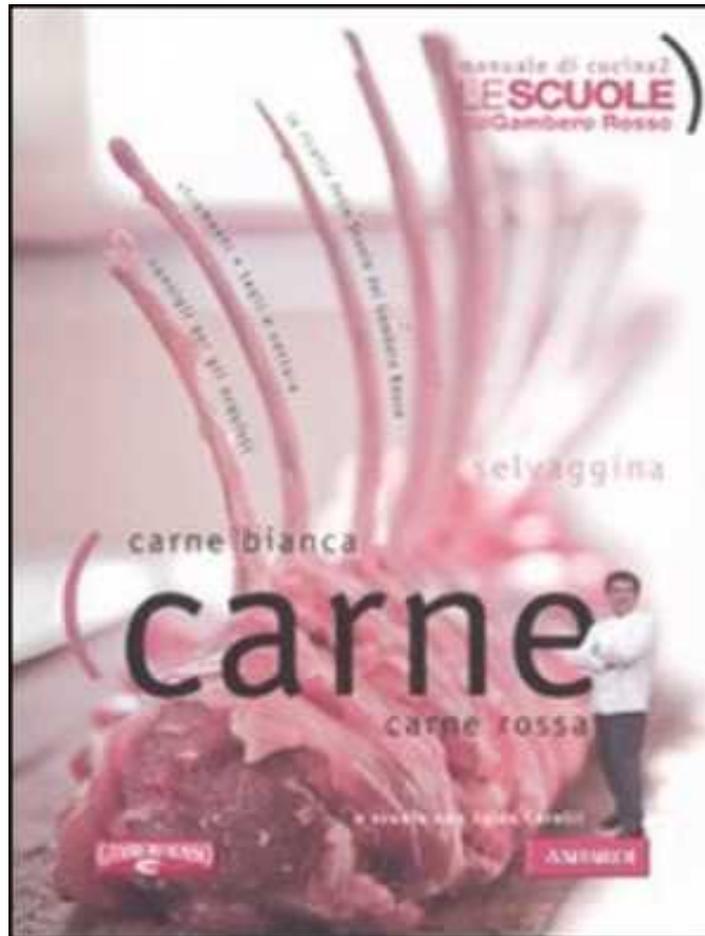


Carne PDF

Igles Corelli



Questo è solo un estratto dal libro di Carne. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



DOWNLOAD PDF

Autore: Igles Corelli
ISBN-10: 9788878877085
Lingua: Italiano
Dimensione del file: 1331 KB

DESCRIZIONE

I tagli: per l'arrosto girello o scamone? Per un'ottima tartare filetto o noce? Come riconoscere un buon pollo ruspante o una costata ben frollata. Le cotture: griglia, sottovuoto, vapore, tegame, padella e forno. Tecniche e condimenti. I segreti dello chef per la preparazione della selvaggina perfetta.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Vendita Carne biologica certificata dal produttore al consumatore. Scopri come acquistare la Carne online e come ritirarla. [Clicca qui!](#)

La storia della carne è vecchia come l'umanità. L'uomo primitivo la mangiava cruda poi, con la scoperta del fuoco, imparò ad arrostarla e, molto molto più tardi ...

Benefici della carne: perché è importante per la salute? Carne, lipidi e colesterolo. Caratteristiche nutrizionali e consigli per il consumo: quanta e quanto spesso?

[Leggi di più ...](#)