

David Zilber, René Redzepi

Das Noma-Handbuch Fermentation

Wie man Koji, Kombucha, Shoyu, Miso, Essig, Garum, milchsauer eingelegte und schwarze Früchte und Gemüse herstellt und damit kocht

David Zilber, René Redzepi
Das Noma-Handbuch Fermentation
Wie man Koji, Kombucha, Shoyu, Miso, Essig, Garum, milchsauer eingelegte und schwarze Früchte und Gemüse herstellt und damit kocht

456 Seiten

ISBN: 978-3-95614-293-2
EUR 52,00 [DE]
EUR 53,50 [AT]
Format : 19,0 x 25,4 cm
Übersetzung: Übersetzt von Ulrike Becker
Übersetzer*in: Ulrike Becker

Autor*in

David Zilber

dtv Verlagsgesellschaft mbH & Co.KG
Tumblingerstraße 21
80337 München





Autor*in

René Redzepi



Übersetzer*in

Ulrike Becker

dtv Verlagsgesellschaft mbH & Co.KG
Tumblingerstraße 21
80337 München

Autor*in David Zilber bei dtv

- Das Noma-Handbuch Fermentation, Hardcover, ISBN: 978-3-95614-293-2

Autor*in René Redzepi bei dtv

- Das Noma-Handbuch-Geschmack, Hardcover, ISBN: 978-3-95614-677-0
- Das Noma-Handbuch Fermentation, Hardcover, ISBN: 978-3-95614-293-2

dtv Verlagsgesellschaft mbH & Co.KG
Tumblingerstraße 21
80337 München