boissons-fermentees

Livre

Auteur(s) : Louis, Linda (Auteur)
Titre(s) : Boissons fermentées : du kéfir au kombucha / Linda Louis.
Editeur(s) : Paris : Editions la Plage, DL 2017.
Autres : 1 vol. (70 p.) . ill. en coul. . 22 cm
Résumé : La différence entre un soda industriel et une boisson fermentée maison ? Tout un monde ! Alors que, pour fabriquer l'un on injecte du gaz carbonique et du sucre à gogo, l'autre fait appel à des petites "bêtes", levures ou bactéries, qui produisent naturellement du CO2 en dégradant les sucres contenus dans le liquide. Résultat : une boisson pétillante bien vivante, riche en probiotiques et pauvre en sucre. Testez des recettes incontournables, du kéfir au kombucha en passant par le soda de gingembre, puis épatez vos amis avec des cocktails revisités : kombucha sunrise, jun mojito.
Sujet(s) : Boissons gazeuses ;Aliments fermentés

Exemplaires

Espace	Localisation	Cote	Utilisation	Disponibilité	Bib. d'origine
Adultes	Documentaires	641.26 LOU	Prêt normal	Sorti	Binic-Etables