

CONOSCERE, GUSTARE, COLLEZIONARE LE BIRRE - DE AGOSTINI (100 EUR)



Luogo

Puglia, Bari

<https://www.annuncici.it/x-188766-z>

DUE VOLUMI. Importante Opera della De Agostini, in ottimo stato, composta da una raccolta di fascicoli, ben curata e ben strutturata, rappresenta una vera e propria miniera di informazioni non solo per gli appassionati ma soprattutto un utile viatico per chi vuole avvicinarsi a questo mondo fantastico; importante materiale per gli amanti della gustosa bevanda e consente a tutti, in maniera facile e dettagliata di districarsi nell'affascinante e variegato mondo della birra.

L'opera è strutturata fondamentalmente in 4 sezioni.

CONOSCERE LA BIRRA: una serie di schede dettagliate di una gran quantità di birre, distinte per zona d'origine, gradazione alcolica, tipo di birra, bicchiere consigliato e altre notizie utili.

FARE LA BIRRA: la storia della birra sin dalle origini, dalla sua nascita, i procedimenti di produzione e conservazione.

BERE la birra: informazioni particolari sul modo di come servire la birra, sulle varie tipologie di bicchieri, di bottiglie e di tappi.

CUCINARE con la birra: una gran quantità di ricette da ogni parte del mondo, come portare questa bevanda in cucina, preparando piatti semplici, particolari e saporiti.

L'Opera rappresenta sicuramente una pietra miliare per gli amanti di questa bevanda. Acqua, lievito, malto e luppolo sono gli ingredienti usati per produrre la bevanda più longeva e ricca di storia.

La birra è prodotta, conosciuta e consumata in tutto il mondo e in questa opera sono descritte con dovizia di particolari oltre seicento marchi di birra, da quelle trappiste belghe, alle ale inglesi, alle stout irlandesi.

Il primo volume: BERE, CUCINARE, FARE.



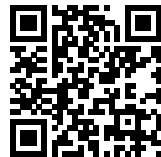
CONOSCERE, GUSTARE,
COLLEZIONARE LE BIRRE -
DE AGOSTINI



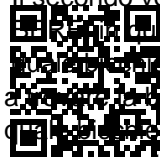
CONOSCERE, GUSTARE,
COLLEZIONARE LE BIRRE -
DE AGOSTINI



CONOSCERE, GUSTARE,
COLLEZIONARE LE BIRRE -
DE AGOSTINI













CONOSCERE, GUSTARE,
COLLEZIONARE LE BIRRE -
DE AGOSTINI



CONDOSERE, GUSTARE,
COLLEZIONE LA BIRRE -
DE AGOSTINI

Il secondo volume: CONOSCERE.

GUINNESS: la birra, come il vino, non accompagna soltanto il pasto ma può essere utilizzato anche come ingrediente per molte ottime ricette.

In questa rubrica troverai tante idee per arricchire con la barra la tua cucina. Ti suggerisce di utilizzare la barra come ingrediente per preparare piatti di verdure, primi piatti, secondi, contorni e dessert.

FARE: in questa rubrica si racconta la storia di una bevanda di origini antiche, tutte le tecniche per produrre la birra. Spiega passo passo il procedimento che trasforma un semplice cereale in birra e



COME IL VINO
COLTE OTTO
AI TANTE
PER PREPARARE
A SI RACCONTO
A PASSO PASSO
GUSTARE,
LE BIRRE -
AGOSTINI



COMPAGNI
RICCHIRE
DI VERD
IA DI UNA
CEDIMER

CONSERVARE, GUSTARE,
COLLEZIONARE LE BIRRE -
DE AGOSTINI



il pasto r
i la tua
atti, se
di origi
sforma u

**CONOSCERE, GUSTARE,
COLLEZIONARE LE BIRRE -
AGOSTINI**



Sei un
gustatore
di birre
e di
cereal
e di
cereal
e di
cereal



CONOSCERE, GUSTARE,
COLLEZIONARE LE BIRRE -
DE la AGOSTINI

fornisce consigli pratici per provare a distillare da birra da se.

Il secondo volume: CONOSCERE. In questa rubrica potrai prendere confidenza con le più importanti marche di birra, imparare a riconoscerle, distinguerle e gustarle al meglio. Offre una galleria di schede tecniche delle più celebri birre del mondo, il Paese d'origine, l'etichetta, la gradazione e le caratteristiche; un mini dizionario per orientarsi tra tutte quelle strane definizioni: stout, lager, trappista, weiss, strong, doppio malto etc;

Viene descritta l'area di provenienza, la gradazione alcolica, il colore, il bicchiere consigliato per la degustazione e molto altro ancora.

Ogni singolo capitolo e argomento è arricchito da bellissime foto. Chiudi

Tel: 3924930638