

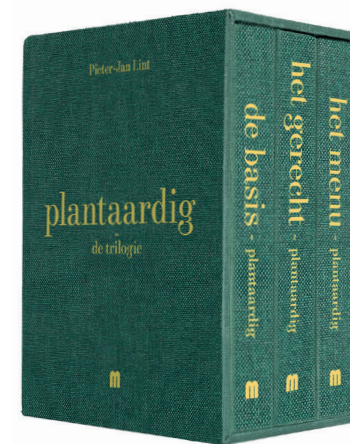
Pieter-Jan Lint

NU MET
ZEER
EXCLUSIEVE
LINNEN
CASSETTE

plantaardig

de trilogie





Pieter-Jan Lint

plantaardig

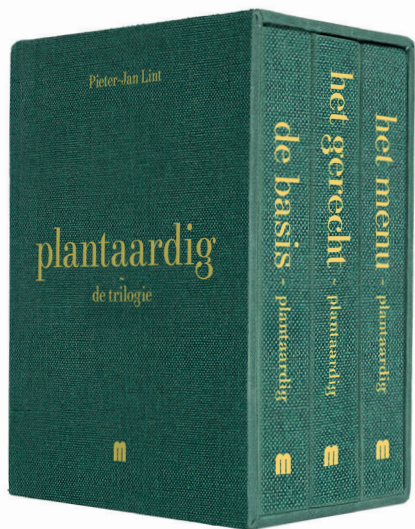
de trilogie

Meer en meer mensen willen plantaardig leren koken, maar weten niet goed hoe te beginnen. In **DE BASIS Plantaardig** leer je de eerste eenvoudige technieken en producten kennen, in **HET GERECHT Plantaardig** brengen we die technieken en producten samen in duidelijke, veelal doordeweekse, gerechten. **HET MENU Plantaardig** vormt de apotheose. We gaan een stap verder door een menu op te bouwen met gerechten en technieken aangepast aan de seizoenen. Die gerechten zijn inzetbaar voor een familiefeest, een bijzondere gebeurtenis of een weekenddiner met vrienden. Deze verzamelbox met drie boeken telt ruim 1000 pagina's en 450 foto's en vormt

zo 'het fundament van de plantaardige keuken'. Plantbased chef Pieter-Jan Lint stond in voor alle beschrijvingen en recepten, terwijl culinair fotograaf Tony Le Duc de foto's maakte.

Pieter-Jan Lint: "Koken is mijn taal. Ik ben gevormd in de klassieke keuken, waar ik de basis van het ambacht leerde. Mijn missie is om de plantaardige keuken aantrekkelijk en toegankelijk te maken. En mensen de juiste tools aan te reiken om deze op hun manier toe te passen - thuis of in een professionele context. Alle nodige informatie om plantaardig koken onder de knie te krijgen, vind je in deze drie boeken."

Deze trilogie is het meest complete naslagwerk van de plantaardige keuken.



PLANTAARDIG De trilogie

ISBN: 9789490028930

Verkoopprijs: €114,50



HET MENU Plantaardig

ISBN: 9789490028923

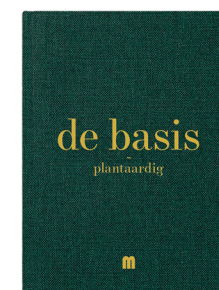
Verkoopprijs: €34,95



HET GERECHT Plantaardig

ISBN: 9789490028916

Verkoopprijs: €34,95



DE BASIS Plantaardig (derde druk)

ISBN: 9789490028909

Verkoopprijs: €34,95

PLANTAARDIG de trilogie

vormt een complete gids van ruim 1100 pagina's die je de juiste kennis meegeeft om smakelijk plantaardig te leren koken. Nu verzameld in een luxueuse cassette.

De drie boeken blijven ook apart verkrijgbaar.

Auteur: Pieter-Jan Lint
Fotografie: Tony Le Duc
Artistiek leider: Oeyen & Winters
Vormgever: Siebe Le Duc
Eindredacteurs:
Caroline Coppens & Wim Heirbaut
Formaat: 130 x 175 x 91 mm
Pagina's: 1056
Uitvoering:
Gekartonneerde diepgroene linnen cassette met goudkleurige diepdruk.
3 boeken met leeslint en goud op snede.
Illustraties: 450 kleurenfoto's
Taal: Nederlands

Bestellingen en distributie

Heb je een aansluitingsnummer bij Centraal Boekhuis? Dan kan je je exemplaren rechtstreeks bij CB online bestellen.

~

Heb je geen aansluitingsnummer bij Centraal Boekhuis?

Voor Vlaanderen kan je je exemplaren bestellen bij New Book Collective Vlaanderen via e-mail: suzy@newbookcollective.com of hilde@newbookcollective.com

~

Voor Nederland kan je bestellen bij New Book Collective via e-mail: verkoop@newbookcollective.com of telefonisch: 00 31 (0) 20 226 0238

~



“De toekomst
smaakt plantaardig”



Minestrone bv
Floralaan 21
2640 Mortsel (Antwerpen)
België
Btw nr: BE0474 117 093



www.minestrone.be