Bücher zum Thema Kuhmilcheiweißallergie und Kohlenhydrat-Malassimilationen für Fachleute und Betroffene

Stand: November 2017

Kamp, A., Schäfer, C.: Gesund essen. Fructosearm genießen. 100 Rezepte bringen den Bauch zur Ruhe. 128 S., Gräfe und Unzer, München 2007, ISBN: 978-3-8338-0650-6, EUR 14,99

Kihm-Schreiber, D.: Richtig essen bei Laktoseintoleranz. Abwechslungsreiche Rezeptideen für jeden Tag. Die besten Alternativen zu Milch und Käse (e-Book), Südwest Verlag, 2009, ISBN: 978-3-641036010, EUR 9,99

Kipp, P.: Milchfrei kochen. 308 S., Der kleine Buchverlag, 2015, ISBN: 978-3-7650-8647-2, EUR 24,95

Kircher, N.: Milchallergie und Laktoseintoleranz. Praktischer Ratgeber mit über 150 Rezepten. 175 S., Hädecke; Edition Gesundheitsschmiede, Neuausgabe 2008, ISBN: 978-3-7750-0710-8, EUR 14,95

Kügler-Anger, H.: Milchfrei und schnell gekocht. Köstliche Rezepte bei Laktose-Intoleranz und Milchallergie. 217 S. Pala, Darmstadt 2007, ISBN: 978-3-89566-232-4, EUR 14,00

Schäfer, C.; Kamp, A.: Köstlich essen: Fruktose, Laktose & Sorbit vermeiden. 136 S., 2. Auflage 2015, Trias Verlag, ISBN: 978-3-8304-80679, EUR 19,99

Schmitt, B.: Ohne Milch und ohne Ei. 160 S., Pala Verlag, Darmstadt, München 2002, ISBN: 978-3-89566-347-5, EUR 14,00

© UGB-Akademie, Wettenberg

Sandusweg 3, D-35435 Wettenberg,
Tel.: 0641-80896-0, Fax 0641-80896-50