

inhoud tassen

behoudens eventuele wijzigingen

Bio groenten klein:

tomaat : De Lochting
 koolrabi : De Lochting
 boontjes : Marc Bleys
 courgette : Het Zilverleen
 wortelen : België

Bio groenten groot:

tomaat : De Lochting
 koolrabi : De Lochting
 boontjes : Marc Bleys
 courgette : Het Zilverleen
 prei bussel : De Lochting
 komkommer : België
 chinese kool : België

Bio groenten en fruit maxi:

tomaat : De Lochting
 koolrabi : De Lochting
 boontjes : Marc Bleys
 courgette : Het Zilverleen
 prei : De Lochting
 meloen galia : Spanje
 abrikozen : Spanje

Bio groenten en fruit mini:

tomaat : De Lochting
 koolrabi : De Lochting
 boontjes : Marc Bleys
 courgette : Het Zilverleen
 wortelen : België
 witte trosbes : O'bio
 abrikoos : Spanje

Bio fruit:

meloen galia : Spanje
 witte trosbessen : O'bio
 bananen : Dominicaans Republiek
 abrikozen : Spanje

Aardappel Nieuw: 2.5 kg
 5.23€

Alles van gecontroleerd
 biologische oorsprong

Voor deze die het nog niet wisten: bio levert de veiligste levensmiddelen

De Duitse deelstaat Baden-Württemberg presenteerde eind juni de resultaten van de nieuwste 'Öko-Monitoring', een controleprogramma dat biologische levensmiddelen onderzoekt op gewenste en ongewenste inhoudsstoffen en de waarde van deze producten vergelijkt met die van conventioneel geproduceerde levensmiddelen. "De nieuwe testresultaten van de Öko-Monitoring Baden-Württemberg tonen dit jaar opnieuw dat biologische levensmiddelen de veiligste op de markt zijn. Omdat biologische telers geen gebruik maken van synthetische gewasbeschermingsmiddelen, zijn biologische levensmiddelen bijna helemaal vrij van verontreinigingen met deze middelen. Bijzonder duidelijk was het verschil bij groenten: biologische groenten zijn gemiddeld 320 keer minder met gewasbeschermingsmiddelen belast dan conventionele producten.

De resultaten bewijzen opnieuw dat de betrouwbare, procesgeoriënteerde biocontrole de consumenten de grootste zekerheid biedt. Het milieuvriendelijke teeltproces, waarbij de biologische telers inzetten op vruchtwisseling, veelsoortigheid en ecologische gewasbescherming, leidt tot een hoge bio-kwaliteit bij het eindproduct. Ook al trof men op bijna alle biologische producten geen resten van synthetische gewasbeschermingsmiddelen aan, er kan niet worden uitgesloten dat er resten van gewasbeschermingsmiddelen op biologische producten terecht komen. Want zolang het grootste deel van de landbouw wel gebruik maakt van deze middelen, bevinden resten van gewasbeschermingsmiddelen zich in ons gehele milieu."

Voilà, jullie wisten dat al reeds allemaal, want jullie keuze voor onze producten zal voor een deel ook daar wel zijn grondslag kennen.

Geniet verder van de zon en "onze veilige, maar ook vooral lekkere" groenten en fruit.

Ovengedroogde tomaatjes**Ingrediënten (4 pers):**

6 rijpe vleestomaten
 olijfolie
 2 el balsamico azijn
 enkele takjes tijm
 grof zout/ of fleur de sel
 peper
 2 bolletjes buffelmozzarella
 Basilicum

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 120°C. Snij de tomaten in acht partjes, en ontpit. Doe olijfolie en grof zout of fleur de sel op een bakplaat en leg hier de tomaatjes op met velkant naar onder. Rits de blaadjes van enkele takjes tijm en strooi ze over de tomaatjes. Sprenkel nog wat olijfolie, balsamico, peper, suiker en zout over de tomaatjes. Zet minstens 2 uur in de oven. Serveer de tomaatjes met basilicum en buffelmozzarella.

Je kan de tomaatjes ook tot 2 weken op olijfolie bewaren.

Bron: Vtmkoken

