



inhoud tassen

behoudens eventuele wijzigingen

Bio groenten klein:

Kropsla: de groene grond
Chinese kool: het zilverleen
Tomaat: België
Pastinaak: de lochting
Courgette: België

Bio groenten groot:

Koolrabi: de lochting
Eikenbladsla: de groene grond
Rucola: de groene grond
Chinese kool: het zilverleen
Tomaat: België
Wortelen: België
Courgette: België
Pijpajuin: de waalhoekhoeve

Bio groenten en fruit maxi:

Koolrabi: de lochting
Kropsla: de groene grond
Chinese kool: het zilverleen
Gele selder: de groene grond
Wortelen: België
Banaan: Dominicaanse Republiek
Framboos: de ferme framboos

Bio groenten en fruit mini:

Eikenbladsla: de groene grond
Chinese kool: het zilverleen
Tomaat: België
Wortelen: België
Appel granny smith: Argentinië
Banaan: Dominicaanse Republiek

Bio Fruit:

Sinaas: Italië
Appel granny smith: Argentinië
Banaan: Dominicaanse
Framboos: de ferme framboos

Aardappelen nieuw:

per 3kg : 5.99€

Alles van gecontroleerd biologische oorsprong

De bioweek. Neem deel aan onze wedstrijd en win biobello pakketten.

Van 7 tot en met 15 juni 2014 vindt de nieuwe editie van de Bioweek plaats. Allerlei initiatieven werden uitgewerkt om de biologische landbouw, voeding en verdeelpunten in de kijker te zetten. Ook in onze afhaalpunten worden verschillende acties georganiseerd, gaande van wedstrijden tot allerhande degustaties.

We hoeven jullie niet meer te overtuigen van de voordelen en de lekkere smaak van bio en zijn blij de trend te zien dat meer en meer mensen de overstap naar bio doen.

Tijdens de bioweek willen we de biobello groenten –en fruitpakketten ook extra in de verf plaatsen en kan je pakketten winnen door aan volgende wedstrijden deel te nemen:

Facebookwedstrijd

Biobello schenkt 15 gemengde pakketten!

Ga naar onze facebookpagina: biobello, de biologische groenten –en fruitpakketten.

Hoe doe je mee aan deze actie? Simpel!

- 1) Like onze pagina van Biobello, de biologische groenten –en fruitpakketten, klik op vind ik leuk.
- 2) Deel dit wedstrijdbericht en vind dit het bericht leuk op je eigen profiel.

Receptwedstrijd

Wat eten we vandaag?

Deze keer laten we ons inspireren door JOU!

Stuur ons je meest originele recept door met wat je in de biobello tassen vindt (in combinatie met wat je in je koelkast hebt)

Mail dit met bijpassende foto door naar info@biobello.be

Het Biobello team kiest dan het meest originele recept met leukste foto uit en dit komt dan in een volgende nieuwsbrief terecht.

De winnaar krijgt een maand lang een gratis gemengd pakket!

Beide acties lopen tot 17 juni 2014! ! We brengen de winnaars van de pakketten daarna snel op de hoogte!

Romige Bleekselderijsoep

Ingrediënten voor 4 personen:

1 grote stronk bleekselderij
2 preiwitten, ongeveer 150 gram
25 gram ongezouten roomboter
1250 ml groentebouillon
125 ml kookroom
Zwarte peper naar smaak
fijngesneden bieslook als garnering

En zo maak je het:

Van de grote stronk bleekselderij snij je de onderkant zodat je allemaal losse stengels overhoudt. Van die losse snij je vervolgens een klein stukje van de bovenkant. De bladeren kun je gewoon laten zitten en de draadjes ook. Was de bleekselderij wel goed voordat je alles in kleine stukjes snijdt. Snij de boven- en onderkant van de 2 preien af en snij die in dunne ringen. Smelt in een soeppan 25 gram ongezouten boter en voeg de fijngesneden bleekselderij en prei toe. Giet er een klein beetje bouillon bij, roer een paar keer om en leg het deksel op de pan. Laat zo 5-10 minuten zachtjes stoven. Voeg na die tijd de rest van de bouillon toe en breng het geheel aan de kook. Laat een kwartiertje zachtjes, met de deksel op de pan, doorkoken. Draai het vuur uit en pureer de soep nu goed in een keukenmachine of met een staafmixer. Hoe langer je pureert, des te beter. De soep moet een hele fijne textuur krijgen. Warm de soep nu weer zachtjes op en voeg de room toe. Laat niet meer koken. Breng op smaak met lekker wat zwarte peper en serveer met fijngesneden bieslook.

Bron: Aranka's kookblog

