

inhoud tassen

behoudens eventuele wijzigingen

Bio groenten klein:

Pastinaak: de lochting
Radicchio: de groene grond
Warmoes: het zilverleen
Bloemkool: inagro
Savoikool: de lochting

Bio groenten groot:

Prei: de lochting
Pastinaak: de lochting
Groenlof: de lochting
Spruitjes: de lochting
Boontjes: het zilverleen
Warmoes: de groene grond
Courgette: het zilverleen

Bio groenten en fruit maxi:

Prei: de lochting
Groenlof: de lochting
Warmoes: de groene grond
Bloemkool: inagro
Wortelen: België
Appel santana: van eyckeren
Pruim: Spanje

Bio groenten en fruit mini:

Radicchio: de groene grond
Savoikool: de lochting
Warmoes: de lochting
Wortelen: België
Courgette: het zilverleen
Peer doyenne: van eyckeren
Pruim: Spanje

Bio fruit

Appel santana: van eyckeren
Peer doyenne: van eyckeren
Banaan: Dom. Rep
Pruim: Spanje

Aardappelen: Agria—België

Per 5kg : 5.93 €

Ajuin: België

Per 3 kg: 4.07€

Alles van gecontroleerd
biologische oorsprong

Ecologische verpakkingsmaterialen

We leven in een wereld waar er heel veel zaken verpakt worden. Ook in jullie wekelijks groenten – en/of fruitpakket vind je regelmatig producten die reeds voorverpakt zijn.

Er zijn daar verschillende redenen voor. Een eerste reden is om het werk op maandag en donderdag aan de rolband vlot te laten verlopen, dit is belangrijk voor onze medewerkers, maar ook voor de chauffeurs. Op die manier kunnen de chauffeurs tijdig vertrekken om alle afhaalpunten te bedienen. Een andere reden is om bepaalde producten die in jullie pakket zitten beter te beschermen. En ook voor onze leveringen aan winkels, moeten veel producten verpakt worden. In winkels waar niet enkel biologische producten verkocht worden, moet er een duidelijk onderscheid zijn tussen wat Biologisch is en wat niet.

Voor al deze toepassingen gebruiken we papieren zakken, maar ook plasticen schaaltes. Als Biologisch bedrijf strookt dit verpakkingsmateriaal niet met onze visie 'een hart voor mens en natuur'. Tijd dus voor verandering.

In september zijn we daarom een bezoekje gaan brengen aan de Empackbeurs. Ook op deze beurs merken we dat er veranderingen zijn in de verpakkingswereld. De vraag naar Ecologische verpakkingsmaterialen stijgt en bedrijven van verpakkingsmaterialen gaan steeds meer op zoek naar 'nieuwe' ecologische verpakkingsmaterialen.

Onze zoektocht en testfase is ondertussen gestart, wat niet zo evident is. Er bestaan heel veel verschillende soorten en formaten. Daarnaast moeten we ook met heel veel zaken rekening houden zoals duurzaamheid, vochtigheid, prijs, machinebestendig, ...

Ik hoop dan ook dat we binnenkort de geschikte materialen gevonden hebben om op een ecologische manier te verpakken en zo ons steentje kunnen bijdragen aan een gezondere toekomst voor iedereen.

Kip met gember, paksoi en wilde rijst

Ingrediënten

2 eetlepels bruine suiker
4 kleine kipfilets
3 lente-uien
1 paksoi
peper
60 ml rijstazijn
1 eetlepel sesamolie
240 ml sojasaus
2 theelepels verse geraspte gember
1/2 theelepel vijfkruidenpoeder
350 ml water
Zout
Wilde rijst

Bereiding

Breng het water aan de kook met de sojasaus, rijstazijn, bruine suiker, vijfkruidenpoeder, gember en de grof gehakte lente-uien. Laat dan 5 minuten pruttelen.
Pocheer de kip 5 à 10 minuten (zonder dat ze kookt). Haal de kip eruit en laat het kookvocht inkoken met honing.
Snij de paksoi in grote stukken en stoof ze kort in olijfolie.
Voeg de kip en de paksoi toe en werk af met een paar druppels sesamolie.
Serveer wilde rijst bij dit gerecht.



Bron: <http://nl.delhaize.be/nl-be/recepten/recepten/kip-met-gember-paksoi-en-wilde-rijst>