

## inhoud tassen

behoudens eventuele wijzigingen

**Bio groenten klein:**

Prei: de lochting  
 Wortelen: divers  
 Veldsla: de lochting  
 Savooi: de lochting  
 Porta bella: braeckeveldt

**Bio groenten groot:**

Prei: de lochting  
 Veldsla: de lochting  
 Savooi: de lochting  
 Porta bella: braeckeveldt  
 Courgette  
 Komkommer  
 Blauwe raap: België

**Bio groenten en fruit maxi:**

Veldsla: de lochting  
 Porta bella: braeckeveldt  
 Witte kool: België  
 Courgette  
 Broccoli  
 Appel golden: België  
 Appelsien moro

**Bio groenten en fruit mini:**

Wortelen: divers  
 Veldsla: de lochting  
 Pastinaak: de lochting  
 Porta bella: braeckeveldt  
 Witte kool: België  
 Banaan  
 Kiwi

**Bio fruit:**

Banaan  
 Appel golden  
 Kiwi  
 Appelsien moro

**Aardappel agria:** 5 kg

5.88€

**Ajuinen :** 3kg

5.31€

Alles van gecontroleerd  
 biologische oorsprong

**Binnenkort meer fruit!**

Gedurende één maand liep onze Biobello enquête. We willen jullie hartelijk bedanken voor de grote respons. 317 personen namen deel aan onze bevraging en bezorgden ons heel wat interessante informatie, opmerkingen en appreciatie! DANK U WEL!!

De algemene tevredenheid van de pakketten o.b.v variatie, versheid, hoeveelheden en prijs zit goed; een kleine 60% is tevreden over Biobello. 40% is zeer tevreden.

De kleine en grote groentenpakketten scoren zowel op aantal soorten/pakket als voor de aangeboden hoeveelheden/pakket goed. Bij de gemengde pakketten (groenten en fruit) kregen we vaak de opmerking dat het aandeel fruit groter mag zijn.

Het liefst kiest men voor bio, lokaal en seizoensgebonden, maar de aangeboden hoeveelheden kolen, pastinaak en rode biet blijken in de winter niet altijd even gegeerd. We proberen hier voldoende afwisseling in te krijgen, maar met het winteraanbod blijft dit een moeilijke puzzel.

De laatste jaren veranderde er weinig aan onze biopakketten. Tijd om daar wat POSITIEVE veranderingen in te brengen:

De gemengde pakketten en het fruitpakket veranderen van look.

Vanaf 04/04 zullen de hoeveelheden fruit in deze pakketten opgetrokken worden. De prijs van een groente -en fruitpakket mini wordt 10€ en de prijs van een groente -en fruitpakket maxi 13€. U denkt een prijsverhoging? Nee, helemaal niet, het wordt een waardeverhoging, want beide pakketten worden dus met 1.5€ extra fruit gevuld.

Het fruitpakket wordt ook opgetrokken naar 10€. Dit biedt ons de mogelijkheid om dit pakket van meer fruit te voorzien en om naast de courante fruitsoorten meer duurdere lokale fruitsoorten te kunnen aanbieden, zoals bessen, aardbeien...

Bij onze groentenpakketten (klein: 8.5€ en groot 14€) hebben we het gevoel nog steeds goed te zitten qua inhoud, soorten en prijs. Doordat deze voornamelijk gevuld worden met groenten van eigen teelt, kunnen we een goede prijs-hoeveelheid garanderen en houden we deze prijs constant

De komende maanden weken/ maanden bekijken we ook de andere aspecten van de pakketten; verpakking verminderen/ ecologische alternatieven, de mogelijkheid om pakket op maat aan te bieden, optimaliseren transport,....

Meer hierover in een volgende nieuwsbrief.

En last but not least: De winnaars van het Biobelloverwenpakket zijn:

Carmen Smenjaud, Valérie Fitoussi, Natacha Martel, Inge Van Lerberghe en Lien Vanholle-meersch!

**PORTOBELLO MET GEITENKAAS EN SPINAZIE****NGREDIËNTEN** 4 pers

4 portobello's, 450 gram verse spinazie, 50 ml room , 1 sjalotje, 1 teen knoflook  
 50 gram pijnboompitjes, 4 zongedroogde tomaten, 150 gram zachte geitenkaas  
 2 eetlepels Bertolli pesto alla calabrese, Bertolli extra vergine olijfolie, verse tijm  
 peper en zout

**BEREIDINGSWIJZE:**

Verwarm de oven voor op 185 °C. Verwijder de stelen van de portobello's, maar bewaar ze wel. Leg de hoeden op de kop in een ovenschaal en besprenkel ze met een beetje extra vergine olijfolie. Laat ze 15 minuten garen in de oven.

Hak ondertussen de stelen van de portobello's, het sjalotje en de knoflook fijn. Zet een wokpan op een laag vuur en bak het mengsel gedurende 1 minuut in een beetje extra vergine olijfolie. Voeg de pijnboompitjes toe en bak ze even mee. Meng dan de spinazie en de room erdoor.

Snijd de tomaten in reepjes, de geitenkaas in stukjes en hak wat tijm fijn. Voeg dit alles samen met de pesto toe aan het spinaziemengsel en breng op smaak met peper en zout.

Dep het vocht van de portobello's, vul ze met het spinaziemengsel en zet ze nog 10 minuten terug in de oven tot alles door en door warm is.