

Bio groenten klein (8.5€)

Paksoy: zilverleen
Tomaat: belorta
Komkommer: België
Koolrabi oms: agrecon
Kropsla: de groene grond

Bio groenten groot (14€)

Prei: de lochting
Paksoy: zilverleen
Tomaat: belorta
Koolrabi oms: agrecon
Eikenbladsla: de groene grond
Courgette: belorta
Radijs oms: agrecon

Bio groenten en fruit maxi (13€)

Prei: de lochting
Wortelen: zeelandtrade
Paksoy: zilverleen
Koolrabi oms: agrecon
Kropsla: de groene grond
Banaan
Pompelmoes roze
Kiwi

Bio groenten en fruit mini (10€)

Wortelen: zeelandtrade
Paksoy: zilverleen
Tomaat: belorta
Koolrabi oms: agrecon
Kropsla: de groene grond
Kiwi
Sinaas pers

Bio fruit (10€)

Banaan
Pompelmoes roze
Kiwi
Sinaas pers
Meloen charentais

Aardappel Agria: 5 kg - 5.88€

Ajuinen : 3kg - 5.31€

Alles van gecontroleerd
biologische oorsprong

Belg gaf in 2015 18 % meer geld uit aan bio

De bestedingen aan bioproducten stegen vorig jaar in België met 18 % en in Vlaanderen met 11%. Brussel spande de kroon, met een stijging van 47%. In totaal werd in ons land ruim 514 miljoen euro aan biologische producten uitgegeven.

Tussen 2008 en 2015 verdubbelden de biobestedingen in België en in Vlaanderen. Dat Belgische gezinnen afgelopen jaar bijna 20% meer geld uitgaven aan bioproducten, is extra opvallend gezien het feit dat de algemene bestedingen aan voeding dat jaar min of meer stabiel blijven, net als het aantal biokopers. Zo'n 88% van de Belgische gezinnen koopt minstens een keer per jaar een biologisch product. Dat aantal heeft zich de laatste jaren gestabiliseerd, maar het aantal kopers dat vaker dan een keer per jaar bio koopt, neemt wel toe.

Per inwoner wordt het meest besteed aan biozuivel en biogroenten, gevolgd door bio-vlees en -gevogelte en fruit. Wat het aantal kopers betreft, zijn biogroenten het populairst, gevolgd door biofruit en -zuivel.

Behalve het aantal frequente kopers en de totale bestedingen, stijgt ten slotte ook het marktaandeel van bio in België met 2.7%, al varieert dit sterk van product tot product. Vooral het gamma verwerkte en voorverpakte bioproducten is gegroeid.

Wij kunnen gelukkig meegenieten van deze stijgende trend! De laatste maanden mochten we al een aantal nieuwe medewerkers verwelkomen. En opnieuw werden vorige week 4 nieuwe vacatures opengesteld. Meer info hierover kan je vanaf volgende week op onze website terugvinden.

Nieuwe mensen brengen vaak nieuwe ideeën en dit kan alleen maar helpen om ons verder te laten ontwikkelen. Op deze manier willen wij nog beter kunnen instaan voor onze duurzame tewerkstelling, en beter kunnen voldoen aan jullie behoeftes.

Gegrilde vis met paksoi

Ingrediënten:

4 visfilets, zalm of kabeljauw, sojasaus
honing of rietsuiker, 2 teentjes look, 1 paksoi
1 rode paprika, arachideolie, sesamolie
verse gember (naar smaak), 1 rode chilipeper
(volle) rijst

Recept:

Maak een papje van 4 eetlepels sojasaus, 1 eetlepel honing en 1 geperst teentje look. Bestrijk hiermee de vis en laat 15 minuutjes marineren.

Verwarm intussen de grill voor.

Was de paksoi en paprika en snijd in beetklare stukjes.

Grill intussen de vis een tiental minuutjes en kook de rijst. Verwarm de wok met een beetje arachide-olie en een drupje sesamolie. Roerbak de gesneden chili samen met de look en de geraspte gember tot de aroma's vrijkomen.

Voeg de paksoi en paprika toe en wok een 7-tal minuutjes tot beetgaar.

Voeg aan het einde van de baktijd twee eetlepels sojasaus toe.

Proef en kruid eventueel bij.

Serveer de gegrilde vis met de paksoi en rijst.