

contenu des paquets

sous réserve de modifications éventuelles

Petit panier de légumes bio:

Carottes: inagro
 Laitue pommée: de groene grond
 Courgettes
 Poireau: de lochting
 Champignon porta bella

Grand panier de légumes bio:

Paksoi: de lochting
 Laitue pommée: de groene grond
 Epinards: de lochting
 Courgettes
 Champignon porta bella
 Grappe de tomates: Belgique

Petit panier mixte bio:

Carottes: inagro
 Laitue pommée: de groene grond
 Courgettes
 Poireau: de lochting
 Champignon porta bella
 Pomme topaz conv
 Kiwi

Grand panier mixte bio:

Paksoi: de lochting
 Laitue pommée: de groene grond
 Épinards: de lochting
 Courgettes
 Champignon porta bella
 Pomme topaz conv
 Orange ovali

Panier de fruits bio:

Pomme topaz conv
 Bananes
 Poire
 Orange ovali

Pomme de terre Toluca:

5kg : 5.93€

Tout est d'origine
 biologique contrôlée

L'histoire des champignons

De temps à autre, vous avez déjà pu goûter de pleurotes ou de champignons marons dans vos paquets. A partir de cette semaine, il y a une nouvelle espèce, le Portabella.

L'emballage de ces champignons – les peser dans les barquettes, mettre les barquettes dans les machines d'emballage sous film rétractable et coller l'étiquette – se fait par les collaborateurs de l'emballage.

Avant de pouvoir offrir le produit pour la vente, il faut donc réaliser pas mal de choses. Tout d'abord, il y a la quête de la bonne barquette. On est une entreprise biologique, donc on veut opter de plus en plus pour des emballages écologiques. La quête n'est certainement pas évidente. Le marché d'emballage est large et toute barquette ne sert pas à emballer n'importe quel produit. De plus, le prix de la barquette importe aussi. Puis, il faut regarder s'il nous est possible de réaliser cette nouvelle tâche avec les moyens actuels. Faut-il plus de collaborateurs ? La machine actuelle suffit-elle ? Est-il nécessaire d'organiser différemment le local ? Cet exercice de pensée a mené à l'achat d'une nouvelle machine d'emballage sous film rétractable. Ensuite, il faut aussi régler certaines formalités, pensons premièrement à la conception d'une étiquette qui répond à certaines conditions. Deuxièmement, il y a la demande et le contrôle de notre certificat auprès de TUV-nord – Integra. Avant de pouvoir emballer et vendre un nouveau produit, il faut disposer des certificats nécessaires.

L'histoire des champignons en est donc une qui comporte beaucoup de pages. A la dernière page, les pièces du puzzle se sont mises en place et on peut fermer le livre. Il est temps alors de commencer le deuxième tome...

Petits pains croustillants aux épinards et au fromage**Ingrédients:**

10 feuilles de pâte feuilletée (déglacées)
 3 œufs
 100g de fromage mi-vieux
 150g d'épinards lavés, séchés et coupés rudement
 ½ c. à soupe de graines de carvi
 2 c. à soupe de graines de sésame
 1 c. à soupe de graines de cumin

Préparation:

Préchauffer le four à 225°C et recouvrir le plat allant au four avec du papier de cuisson. Mettre la pâte feuilletée sur le papier de cuisson, le côté fariné en bas.
 Battre deux œufs dans un bol et ajouter le fromage. Y ajouter les épinards et bien remuer à l'aide d'une cuillère en bois. Assaisonner de poivre et de sel.
 Battre le dernier œuf et en enduire les bords de la pâte.
 Distribuer le mélange de fromage et d'épinards sur la pâte feuilletée. Le mettre dans le sens de la longueur et non pas sur les bords. Plier la pâte autour du mélange et la fermer en pressant avec une fourchette. Enduire le dessus de la pâte de jaune d'œuf.

Mélanger dans un bol les différents types de graines et les répandre sur la pâte. Saupoudrer de sel marin et de poivre. Mettre le plat au centre du four et cuire les pains pendant 20 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et cuits.

Astuce : servir les pains avec une bonne tasse de soupe

Source : Kookboek : Koken met lief

