



POEDERS - 100%

Proces:

De groenten, vruchten en zeewieren worden op lage temperatuur gedroogd, dit proces kan tot 8 dagen duren, afhankelijk van het product. Dit resulteert in een zeer uitgebalanceerde smaak, optimale kleur en een zo groot mogelijk behoud van vitamines, mineralen en enzymen. Geen kunstmatige additieven, kleurstoffen, smaakstoffen, bewaarmiddelen noch vulstoffen.

De poeders zijn NIET gevriesdroogd! En bevatten vervolgens ook geen maltodextrine.

In tegenstelling tot gevriesdroogde producten zijn bij onze poeders de vezels nog intact en smelten dus niet weg in een bereiding.

Gebruik:

Als toevoeging in een gerecht of vulling. Geeft extra smaak en/of kleur. Bij bloem en/of bloedsuiker houdende gerechten kan een deel bloem of bloedsuiker vervangen worden door poeder. Op deze manier wordt het gezonder, smaakvoller en eventueel kleurrijker (afhankelijk van de variant). Ook als afwerking op het gerecht of bord wordt het toegepast. In thee, vinaigrettes, slaatjes,...enz...

Verpakking & houdbaarheid:

2 Jaar houdbaar, hierna gaat de kwaliteit langzaam achteruit. Mits correcte bewaring – gesloten verpakking, geen licht of lucht, koel.

Indien verpakking blijft openstaan kan het poeder verklonteren, dit is gemakkelijk verholpen d.m.v. een keukenrobot.

Stand-up-bags hersluitbaar van 100gr of 250gr, afhankelijk van het product.

SAPPEN - 100%

Proces:

Deze worden op een klassieke, koude en verticale wijze geperst, gefilterd en gaan door een shock-pasteurisatie om de gisting te stoppen, vervolgens rechtstreeks in de vacuüm verpakking. De sappen zijn 100% puur sap - dus zonder toevoegingen van suikers, kleur -of bewaarmiddelen of andere additieven, geen reducties of concentraten noch zijn ze aangelengd met water of andere sappen.

Gebruik:

Kan zo gedronken worden of aan te lengen met plat of bruisend water, als basis voor roomijs of dessertjes, in sauzen en/of vinaigrettes, als originele aanvulling in home-made Ice-T's, in cocktails & mocktails, ... enz ...

Verpakking & houdbaarheid:

Gesloten verpakking – 18mnd houdbaar.

Geopend - 4 weken houdbaar, koel te bewaren.

2.25L – Bag-in-Box (met tapje)

GEKONFIJTE VRUCHTEN EN GROENTEN

Proces:

Langzaam – op lage temperatuur - gekonfijt, dit proces kan tot 8 dagen duren, afhankelijk van het product. Zodoende kunnen smaak, kleur, structuur en voedingswaarde optimaal behouden worden. Suiker is toegevoegd maar de producten zijn niet 'versuikerd' en hebben dus nog de smaak van het product zelf.

Gebruik:

Om zo te eten, als begeleiding bij gerechtjes, slaatjes, broodjes, desserts, kaas, verwerkt in confituur, brood, cake of paté, ... enz ...

Verpakking en houdbaarheid:

Ten minste 1 jaar houdbaar

500gr – doorschijnende cellofaanzakjes



HONINGRAATJES

Proces:

De kleine handformatjes van de honingraat zijn afkomstig uit de uitgestrekte natuurgebieden van Noord-Europa en worden volledig door de bijen zelf opgebouwd en gevuld. Hierdoor kan de volledige raat geconsumeerd worden. Deze honing is dus afkomstig van bijtjes die nooit een auto, laat staan een fabriek, hebben gezien. Doordat deze bijenkasten verspreid staan over een weids gebied smaken de raatjes telkens uniek. De ene bijenkast heeft heide in de buurt, de andere bossen, weer een andere meer bloemen,...

Dit is een stukje kunst uit de natuur, boordevol gezonde eigenschappen.

Gebruik:

Uit te lepelen om zo te eten, als begeleiding bij desserts, kaas, slaatjes, patés ... Niet aangewezen om in thee gebruiken, restanten verwijderen vooraleer bord of plank in vaatwasser te zetten.

Verpakking & houdbaarheid:

Te bewaren op de platte kant van het hout, in een koele ruimte (kelder, groentenla in een niet té koude ijskast, wijnkast, ...) dit om het uitlopen van de raten te vermijden.

Ten minste 1 jaar houdbaar mits het respecteren van koele temperatuur (tss. 8 en 18°C)

Per stuk – 200gr.

VERY BERRY

Proces:

In deze witte bolletjes zit een verse "Cranberry", omhuld in een krokant jasje van poedersuiker. Eerst proef je de zoete en krokante korst, daarna het zachte en fris bitter-zuurtje van het besje.

Gebruik:

Om zo te eten. Eventueel als garnituur bij een gerechtje, dessert, koffie, cocktail,...

Verpakking & houdbaarheid:

Klein kartonnen doosje 150gr.

Deze hebben een houdbaarheid van 6mnd.

Ca. 40 stuks per doosje

DIEPGEVROREN BESEN

Proces:

Een uniek assortiment kleurrijke en smaakvolle bessen, allen afkomstig van Noord-Europa, waar het koude klimaat zorgt voor de intense smaken van deze kleurrijke bolletjes. Alsook een uniek assortiment met vruchten die in West-Europa (nog) niet zo gekend zijn. Na de oogst worden zij direct ingevroren op -38°C en vervolgens verpakt. Hierdoor blijft het sap grotendeels in de bes, ook na ontdooiing. Ze zitten los in de zak en vormen dus geen klomp en zijn mooi intact.

Gebruik: Om zo te eten. Eventueel als garnituur bij een gerechtje, salade, dessert, cocktail, mocktail,... Verwerken in roomijs, confituur, sap,...

Verpakking & houdbaarheid:

Doorzichtige plastieken zak 1Kg.

1 Jaar diepgevroren houdbaar.

HELE BESEN GEDROOGD



Proces:

Ook deze bessen doorgaan een langzaam, uniek proces om op een zo intact mogelijke manier te drogen. Ze zijn NIET gevriesdroogd.

Gebruik:

Veelal om infusies te maken. Mooie aanvulling voor kwaliteitsvolle thee.

Verpakking & houdbaarheid:

Bij correcte bewaring – afgesloten van licht en lucht – minstens 1 jaar houdbaar

PREMIUM ROMIGE HONING

Proces:

BLO gelabeld en tevens afkomstig van de bijtjes uit het hoge noorden. Door een specifiek proces wordt de 'Romige honing' wit, vandaar zijn naam en blijft – ongeacht temperatuur – steeds in dezelfde smeerbare consistentie. In tegenstelling tot wat de naam doet vermoeden komt er geen room aan te pas. De smaak en textuur is van topkwaliteit.

Gebruik:

Kan zo gegeten worden of op brood of pannenkoek... Blijft smeerbaar.

Verpakking & houdbaarheid:

Glazen 6-hoekige pot met een inhoud van 300gr. of 600gr.
Houten kistjes per pot zijn mogelijk als kadoverpakking.