



✓ Lekker

Het produkt smaakt zoals het hoort te smaken, Vol smaak!

✓ Eerlijk

Bewust verbouwd met aandacht voor mens en natuur.

✓ Gezond

Bevat essentiële voedingsstoffen voor ons lichaam.

Del Monte Ananas

€ 1,49
per stuk

- ✓ **Lekker:** Een ananas van DelMonte heeft een unieke, extra zoete en een opmerkelijk fruitige smaak. DelMonte is expert in het ontwikkelen en produceren van vers fruit en blijft constant in beweging om zoetere rassen te ontwikkelen.
- ✓ **Eerlijk:** DelMonte is niet te evenaren in het streven naar uitmuntendheid en constante kwaliteit. Van de plantage tot op de fruitschaal is de kwaliteit van DelMonte ananassen steeds gegarandeerd.
- ✓ **Gezond:** Het meest overduidelijke voordeel van ananas is dat ze volgeladen zijn met vitaminen en mineralen. Ananas beschikt over calcium, kalium, vezels en vitamine C.

www.volksmaak.nl

Roseval aardappel

Compleet als pakket voor de oven!

Met Roseval, rozemarijn, thijm, knoflook
en lekker en makkelijk recept gratis!!



- ✓ **Lekker:** De roseval aardappel leent zich perfect om te bereiden in de oven en op de grillplaat. Na deze bereiding heel erg lekker om zo te eten maar ook perfect om in stukjes te verwerken in een salade
- ✓ **Eerlijk:** Dit is eigenlijk een vreemde eend in de bijt, want het is een aardappel die niet zoals gewoonlijk gekookt moet worden, maar in de oven of op de grillplaat. Roseval aardappels hebben een rode schil en zijn roze dooraderd, mooie gladde schil en vaste structuur na bereiden.
- ✓ **Gezond:** Wees niet bang om aardappelen op het menu te zetten; het zijn geen dikmakers! het zijn de toevoegingen - zoals vette jus, kaas, gebonden sausjes - die ze zo calorierijk maakt! Ze hebben dus ten onrechte een slechte naam

Roseval uit de oven

Ingrediënten:

- Roseval aardappelen
- 1 dl Olijfolie
- 1 bol Knoflook
- Thijm
- Rozemarijn
- Zeezout

Bereiding:

Roseval aardappelen in partjes snijden, knoflook fijnsnijden, alles in een ovenschaal doen en vermengen met de overige ingrediënten.

Vervolgens in een voorverwarmde oven zetten op 185C voor 40 min. en regelmatig doorscheppen.

Eet smakelijk!