

**WE HEBBEN GOUD GEWONNEN!**

Wat zijn we trots 🏆. Tijdens de landelijke productwedstrijd op 25 maart is onze nieuwe poké bowl North Sea Spring bekroond met GOUDI! Het product werd door een onafhankelijke vakjury onderscheiden. Onze poké bowls Asian Spring Chicken en Dutch Green Power werden bekroond met zilver! En daarmee **vielen alle drie onze pokébowls in de prijzen!**

Iedere dag zetten wij ons met het hele team in om de lekkerste en gezondste producten aan jullie aan te kunnen aanbieden. **Onze chefs Tim en Gert-Jan hebben een nieuwe lijn écht unieke saladebowls gemaakt met zoveel vakmanschap. Het is fantastisch om daar ook vanuit een professionele jury erkenning voor te krijgen.**

We ontwikkelden drie ambachtelijke bowls, met 1 rode draad: voorjaar, ewig en ambacht. In elk gerecht laten we een andere eivitheld zien en lichten we een duidelijk ambachtelijk element uit van wat wij vanuit onze keuken kunnen bieden (rookproces, fermentatie en huisgemaakte crèmes).

Een professionele vakjury beoordeelde alle ingezonden pokébowls o.a. op uitstraling, smaak, presentatie en wettelijke (hygiëne)verplichtingen. De jury was lovend over onze inzending: "Dit is een hele bijzondere poké bowl, zoals je dat alleen bij een echte ambachtelijke verspreider kunt kopen. Verse ingrediënten, smaakvol en verrassend qua samenstelling en geen onnodige kunstmatige hulpstoffen. Het is mooi om te zien en proeven dat het product met passie, vakmanschap, kennis en creativiteit is bereid."

**VIER JE MET ONS MEE?!**

Onze bekroonde poké bowls zijn deze hele week verkrijgbaar met **2 EURO KORTING!** Daarnaast geven we 5 culinaire Poké Bowls weg, om lekker te proberen!

**Genoeg redenen om te komen proeven 🍴**

Met deze culinaire Poké Bowls hopen we je echt te verrassen. **Ze zijn allereerst echte eivit bommetjes** 🍳. Maar ze zijn vooral echt ontzettend lekker. In elk gerecht laten we een andere eivitheld zien en lichten we een duidelijk ambachtelijk element uit van wat wij vanuit onze keuken kunnen bieden (rookproces, fermentatie en huisgemaakte crèmes).

We stellen onze drie bekroonde krachtpatsers even aan je voor! 🍴

**PAAS BRUNCHBOX**

**Reminder: Bestellen kan nog een paar dagen!**

Onze Culinaire Paas Brunchboxen zijn nog steeds te bestellen 🍴. En oooohh deze editie zit ook weer zo vol met **OVERHEERLIJKE gerechten** 🍴. De boxen zijn te bestellen vanaf 2 personen. De volgende ambachtelijke lekkernijen gaan we voor je klaarmaken 🍴:

- Luxe breekbrood met 3 huisgemaakte spreads: Tonijn, kip-kerrie en humus geroosterde groente
- Ambachtelijke soep van geroosterde prei
- Pinsa met Brasacola, gekarameliseerde vijg, Fior di Latte en groene asperges
- Huisgemaakte cheesecake van advocaat en chocolade
- Gevulde Pistache Bun (I knowww!)
- Verse smoothie van passievrucht, mango en sinaasappel
- Een opgemaakt bowltje met vers fruitsalade

**Bestellen kan nog t/m maandag 30 maart**

Onze Culinaire Paas Brunchboxen zijn nog steeds te bestellen 🍴. En oooohh deze editie zit ook weer zo vol met **OVERHEERLIJKE gerechten** 🍴. De boxen zijn te bestellen vanaf 2 personen. De volgende ambachtelijke lekkernijen gaan we voor je klaarmaken 🍴:

- Luxe breekbrood met 3 huisgemaakte spreads: Tonijn, kip-kerrie en humus geroosterde groente
- Ambachtelijke soep van geroosterde prei
- Pinsa met Brasacola, gekarameliseerde vijg, Fior di Latte en groene asperges
- Huisgemaakte cheesecake van advocaat en chocolade
- Gevulde Pistache Bun (I knowww!)
- Verse smoothie van passievrucht, mango en sinaasappel
- Een opgemaakt bowltje met vers fruitsalade

**Bestellen kan nog t/m maandag 30 maart**

PAAS BRUNCHBOX BESTELLEN

PAAS BRUNCHBOX BESTELLEN

Warme groet  
Team Gijs van de Hoef



Uitgeroepen tot "Beste Groenteman van Nederland"

