



DE PLUKHEYDE

O O G S T T U I N

KORTE KETEN - gezonde groenten eten

GOED NIEUWS

de Plukheyde
heeft plaats voor nieuwe
deelnemers!



JOUW WEKELIJKSE PORTIE VERSE EN ECOLOGISCHE SEIZOENSGROENTEN

WELKOM BIJ DE PLUKHEYDE VAN BOER KOEN.

Meer dan 200 inwoners van Kampenhout en omstreken kopen in een jaarlijkse abonnements-formule groentjes recht van het veld van boer Koen. **Ecologisch, lekker lokaal, verser dan vers en supergezond.**



“

de Plukheyde is het verhaal van verse, smaakvolle, lokale en seizoensgebonden groenten. Ik zaai, kweek en pluk ze voor jou met liefde, kennis en zorg. ”

- boer Koen -

HOE WERKT HET?

Je neemt een abonnement voor het aantal personen in je gezin (kinderen betalen minder). Met jouw abonnementsgeld koopt boer Koen zijn zaai- en plantgoed, doet hij de nodige investeringen om een topproduct te kunnen leveren.

ABONNEMENTSFORMULES

BASISPAKKET

BOER KOEN STELT WEKELIJKS
EEN PAKKET SAMEN

7 porties groenten per persoon

Bijvoorbeeld voor 2 personen:

1 bloemkool, 600g wortelen, 1 kropsla
groen en rood, 600 g tomaten, 1 andijvie,
2 paprika's, 1 komkommer

FLEXPAKKET

JE KIEST ZELF ONLINE
UIT HET VOLLEDIGE AANBOD VAN DE WEEK



Gemiddeld **7-9 porties groenten per persoon**, maar je volume mag variëren in functie van jouw agenda.

Meer groenten als je vrienden op bezoek krijgt, minder groenten als je bijvoorbeeld op vakantie bent.

MEER INFO OP

deplukheyde.be of bij boer Koen zelf
0477 66 01 31
koen@deplukheyde.be

WAAROM ZOU JE INSTAPPEN?

5 groentendingen die je moet weten over korte keten "de Plukheyde"

- Kies **wekelijks** je groenten **online**, naar jouw smaak en goesting
- boer Koen plukt **dagvers** voor het ganse gezin
- Kies uit **3 afhaalmomenten**: woensdag- of vrijdagavond of zaterdagvoormiddag in het Labo Café
- **Ecologische teelt** van 150 soorten groenten en kruiden
- **Kraakverse groenten** recht van het Kampenhoutse veld



“

Beste Koen,

Onze zonen waren(zijn) helemaal gek van de aardbeien. En zo lekker!! We zullen er volop van genieten!

De bloemkolen van de afgelopen weken waren ook heerlijk. Er werd zowel rauw als gekookt heel goed van gesmuld. Ook de chiooggiabetjes werden na jouw tip verwerkt tot chips, en in een mum van tijd opgegeten door de 2 jongens.

Dankzij 'de Plukheyde' leerden we ook verschillende nieuwe groenten en receptjes kennen (quiche met warmoes, koolraap in soep of gestoofd met andere groentjes, postelein in een fris slaatje, rammenas, suikerbrood, ... en niet te vergeten: de sierlijke patisson die meteen zorgt voor een feestelijke sfeer op tafel!)

We kijken alvast uit naar meer lekkere verrassingen.

Bedankt voor al je tijd, energie, liefde, ... die je er in steekt!

mvg,

- Famke en co -

”