

ZOA-eindejaars-actie

Zalm - wildzwijnbout - wijn



Een prachtige kerstactie 'jongerenproject Burundi'

Dat de 'ZOA-zalm' inmiddels een heus begrip is geworden, bewijst het gevestigde record van 440 zalmen! Records zijn er natuurlijk om te verbreken en de zalmroker is er al klaar voor, jij ook? Als je de zalm al eerder hebt geproefd, lik je je vingers waarschijnlijk alweer af bij het vooruitzicht. Nog niet eerder besteld? Je weet niet wat je mist...

Dit jaar hebben we écht voor iedereen wat wil(d)s. Om jullie (kerst)diner nog feestelijker te maken, hebben we namelijk ook wildzwijnbout en een prachtig wijntrio in de aanbieding. Wit voor bij de zalm, rood voor bij de bout en bubbels om het nieuwe jaar in te luiden! Kortom: een feestelijk arrangement om een tof eindejaarspakket samen te stellen. Uiteraard zijn de producten ook los te bestellen.

Bestellen gaat dit jaar online: via www.heerlijkezalm.nl kun je je bestelling opgeven en gelijk betalen. Je bestelling ophalen kan dit jaar in *Groningen, Beilen, Elspeet, Putten/Nijkerk, Apeldoorn en Alblasserdam, Staphorst, De Hoeve (Friesland) en Almelo.* (ophalen rond 8-11 december)

Woon je in de omgeving van Nijkerk? Dan zijn de feestelijke ophaaldagen (10 en 11 december) een aanrader! (Meer informatie staat verderop in deze flyer.)



Zalm

Je kunt kiezen voor een naturel variant en een zalm met citroenpeper (een bestseller en zeker niet te pittig!). Het betreft een flinke zalm van ruim 1050-1200 gram. De hele winst komt ten goede aan het project ZOA Burundi.



Wildzwijnbout

Het wild zwijn waarvan deze bout afkomstig is, heeft in de vrije natuur zijn kostje zelf bij elkaar gescharreld. En uiteraard ook om jou/jullie een culinaire kerst te bezorgen. Voor het gemak is de bout al gegaard.



Wijn-trio

Een prachtig trio door de wijnspecialist samengesteld voor jou! Een mooie witte voor bij de zalm, een rode voor bij het wild en een flesje bubbels om het jaar in en uit te proosten. In een mooie verpakking. Tof cadeau dus!

Zalm



Wie ooit deze zalm heeft geproeft, beaamt het: lekkerder dan ooit, lekkerder dan elders. Een bizar stuk versheid en vakmanschap maakt dat deze gerookte zalm echt een top-product is. Een goed stokbrood en een mooie wijn en je bent klaar. Warm kan natuurlijk ook ;-)

Verwen jezelf met dit heuse cadeau en/of verras je ouders, collega's of je personeel ermee!

De zalm is t/m de kerst in de koelkast te bewaren en anders heel goed in te vriezen.

Naturel: € 32,50,-
Citroenpeper € 35,-
Cadeauverpakking: € 2,50

Wildzwijnbout



Het wild zwijn waarvan deze bout afkomstig is heeft in de vrije natuur zijn kostje zelf bij elkaar gescharreld. De jager heeft zorgvuldig gekozen welke zwijnen er geoogst kunnen worden om zo een goed evenwicht in de natuur te behouden en overpopulatie en verkeersslachtoffers te voorkomen. En uiteraard ook om jou/jullie een culinaire kerst te bezorgen. Voor het gemak is de bout al gegaard. Doordat dit op Sous-vide wijze is gebeurd, blijft er zoveel mogelijk smaak behouden en is het vlees lekker mals. Even opwarmen en dan lekker van het bot snijden, echt een show-stuk tijdens de Kerstdagen. T/m de kerst in de koelkast bewaren, anders goed in te vriezen.

Medium (ong. 2 kg) € 59,-
Groot (ong. 3 kg) € 89,-
Extra groot: (ong. 4 kg) € 119,60

Mooie wijnen



Een Geoff Merrill Pimpala Road Chardonnay met 'in de neus rijp citrusvrucht met wat galiameloen, flink wat vanille door houtgebruik. In de mond rijpe zuren, een romige structuur. Dit durf ik wel aan met gerookte zalm!

Callesella Primitivo di Manduria; een wijn die vraagt om een stevig stuk vlees en dus heel goed past bij de wildsbout. Je proeft kersenjam, bramen, kaneel, nootmuskaat, zwarte peper.

Knallend het jaar uit met een Super cava: de Bolet Brut reserve Eco. Maar liefst 30 maanden lang op z'n eigen gist mogen liggen. Rijp van fruit als banaan, peer en rijpe meloen. Smaak is in balans met fijne zuren: rond en elegant.

Trio incl geschenkdoo's:
€ 37,50

Opbrengst is voor ZOA-Burundi

Denk je eens in dat je 20 jaar bent en je hebt 4 euro om van te leven iedere week. Dit is een veelvoorkomende situatie in Kamakara (Burundi). Door middel van trainingen (bijvoorbeeld in ondernemerschap), spaargroepen en aandacht voor de sociale cohesie helpen wij jongeren om inkomensgenererende activiteiten te ontwikkelen. Op deze manier verbeteren zij hun toekomstperspectief, zodat ze kunnen genieten van betere leefomstandigheden mét hun toekomstige gezinnen.

Deze actie is opgezet door een groep enthousiaste ondernemers - het ZOA Business Ambassadors Team voor Burundi. Wij, als ondernemers uit het hele land, zetten ons al jaren in voor diverse projecten in dit land, dat inmiddels ons hart heeft gestolen.



Feestelijke ophaaldagen in Nijkerk/Putten

Op 10 en 11 december zijn er feestelijke ophaaldagen in Nijkerk/Putten. Een impressie van de sfeer? Van brandende vuurtjes met marshmallows en verse broodjes worst tot de verkoop van heel veel zelfgektee binnplanten en handgemaakte producten uit ZOA-landen. Als kers op de taart zal de wijspecialist op **zaterdag 11 december om 14.00 uur een wijnproeverij** houden. Reden genoeg om er een gezellig dagje uit van te maken. Op deze dagen ben je van 10.00-16.00 uur van harte welkom op de Arlersteeg 31 in Putten. Tot dan!