HEALTHY FOOD CONGRESS

# Sjoerd Jochems

# PITCH 1

sjoerd.jochems@gipmans.nl

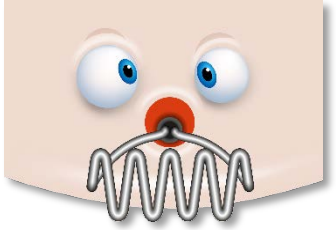
@sjoerdjochems

# Nederland ‘Verversen’

Liever geen potje
of pakje... toch?

# Van... potje

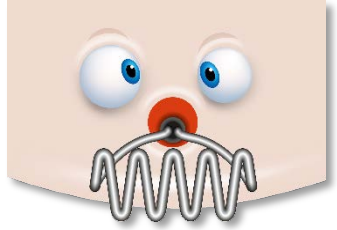
# Naar... vers

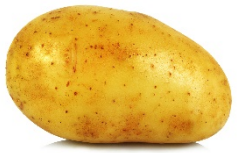


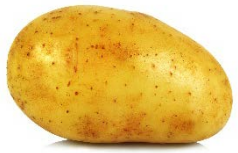
# Prakje

## VERSE BABYVOEDING

**Koken, prakken, klaar.**

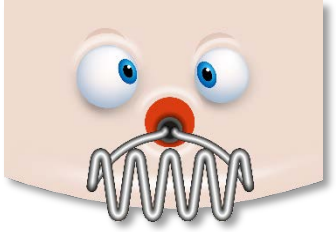






Smakje

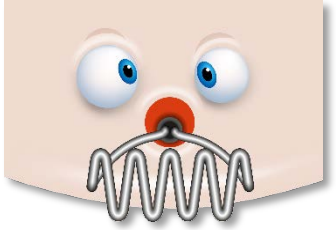
Gemak, Gezond & Goedkoop.
Een Groentefan is geboren...



- 250 gram in 1 potje
- Kost gemiddeld 1,39
- Per 100 gr = € 0,556

- 1000 gram per pakket
- Adviesprijs 2,99
- Per 100 gr = € 0,299

**tot 46% goedkoper**



## INGREDIËNTEN:

1 flespompoen
ca. 500 g

1 venkel
ca. 200 g

kruimige aardappeltjes
ca. 100 g

4 takjes tijm

**Mijn Keukentuintje**
voor meer informatie:
www.mijnkeukentuintje.nl

## VOOR: EEN FLINKE VOORRAAD BABYPRAKJES

Kook in een laagje water pompoenblokjes, reepjes venkel en 2 takjes tijm in ca. 15-20 minuten gaar. Kook in een ander pannetje de aardappelblokjes in ca. 10 minuten gaar. Giet beiden af, verwijder takje tijm en stamp tot een puree.

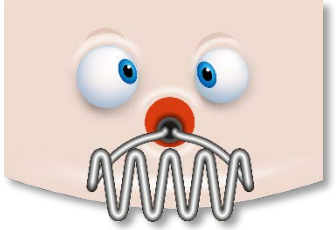
Fossa Eugenia
P.O. Box 1056 | NL-5900 BB Venlo
Land van oorsprong: Nederland
Pay d'origine: Pays-bas

ca. 800 gram

8 715459 024218

## 1-2 BABYPRAKJES EN 2 VOLWASSEN MAALTIJDEN

Fruit 1 gesnipperde ui, 2 geperste teentjes knoflook, 1-2 tl kerriepoeder enkele minuten in 2 el olijfolie. Voeg 400 g van het pompoen-venkel prakje, de blaadjes van de overige takjes tijm en ca. 500 ml bouillon toe. Laat 1 blik kikkererwten uitlekken en voeg de helft bij de soep. Pureer met behulp van een staafmixer. Voeg daarna de hele kikkererwten toe. Serveer de soep met een dot dikke yoghurt of crème fraiche.



## INGREDIËNTEN:

1 flespompoen
ca. 500 g

1 venkel
ca. 200 g

kruimige aardappeltjes
ca. 100 g

4 takjes tijm

**Mijn Keukentuintje**
voor meer informatie:
www.mijnkeukentuintje.nl

## VOOR: EEN FLINKE VOORRAAD BABYPRAKJES

Kook in een laagje water pompoenblokjes, reepjes venkel en 2 takjes tijm in ca. 15-20 minuten gaar. Kook in een ander pannetje de aardappelblokjes in ca. 10 minuten gaar. Giet beiden af, verwijder takje tijm en stamp tot een puree.

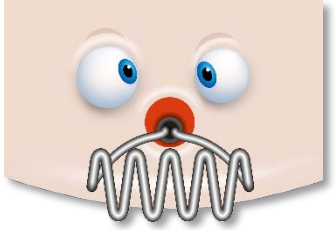
Fossa Eugenia
P.O. Box 1056 | NL-5900 BB Venlo
Land van oorsprong: Nederland
Pay d'origine: Pays-bas

ca. 800 gram

8 715459 024218

## 1-2 BABYPRAKJES EN 2 VOLWASSEN MAALTIJDEN

Fruit 1 gesnipperde ui, 2 geperste teentjes knoflook, 1-2 tl kerriepoeder enkele minuten in 2 el olijfolie. Voeg 400 g van het pompoen-venkel prakje, de blaadjes van de overige takjes tijm en ca. 500 ml bouillon toe. Laat 1 blik kikkererwten uitlekken en voeg de helft bij de soep. Pureer met behulp van een staafmixer. Voeg daarna de hele kikkererwten toe. Serveer de soep met een dot dikke yoghurt of crème fraiche.



| INGREDIËNTEN: | VOOR: EEN FLINKE VOORRAAD BABYPRAKJES | of 1-2 BABYPRAKJES EN 2 VOLWASSEN MAALTIJDEN |
|---|---|---|
| 1 flespompoen<br>ca. 500 g<br><br>1 venkel<br>ca. 200 g<br><br>kruimige aardappeltjes<br>ca. 100 g<br><br>4 takjes tijm | Kook in een laagje water pompoenblokjes, reepjes venkel en 2 takjes tijm in ca. 15-20 minuten gaar. Kook in een ander pannetje de aardappelblokjes in ca. 10 minuten gaar. Giet beiden af, verwijder takje tijm en stamp tot een puree. | Fruit 1 gesnipperde ui, 2 geperste teentjes knoflook, 1-2 tl kerriepoeder enkele minuten in 2 el olijfolie. Voeg 400 g van het pompoen-venkel prakje, de blaadjes van de overige takjes tijm en ca. 500 ml bouillon toe. Laat 1 blik kikkererwten uitlekken en voeg de helft bij de soep. Pureer met behulp van een staafmixer. Voeg daarna de hele kikkererwten toe. Serveer de soep met een dot dikke yoghurt of crème fraiche. |
| **Mijn Keukentuintje**<br>voor meer informatie:<br>www.mijnkeukentuintje.nl | Fossa Eugenia<br>P.O. Box 1056 \| NL-5900 BB Venlo<br>Land van oorsprong: Nederland<br>Pay d'origine: Pays-bas<br>ca. 800 gram<br>NL-BIO-01<br>8 715459 024218 | |

**Prakjes per seizoen...**
**En voor verschillende leeftijden.**

Prakje

#HeelHollandPrakt

HEALTHY FOOD CONGRESS

# Madaga

# PITCH 2