

# BRANDTFOOD

food ▪ non food



## Lente - Zomer 2006

### Agenda lente –zomer 2006

**Vrijdag 9 juni:** van 15u tot 20u30  
Wijndegustatie van de Australische topwijnen Brown Brothers.

**Zaterdag 8 juli:** van 11u tot 17u  
Zomerfruit in de kijker...en onze chocoladefontein is er ook weer bij!

**Zaterdag 5 augustus:** van 11u tot 17u  
Het mosselseizoen is weer volop!

### Inhoud

- Alles over...aardbeien
- Picknick
- BBQ: culinaire tips & tricks
- De wijn
- Project Uganda

September 2005 was voor ons een spannende periode: de heropening van BRANDTFOOD! Meer dan één slapeloze nacht zijn ons deel geweest. Maar het was de moeite waard. De vele positieve reacties van jullie, onze klanten, is onze mooiste beloning.

Wij blijven ons inzetten om van BRANDTFOOD de place-to-be te maken als je op zoek bent naar kwalitatieve producten, heerlijke schotels, originele cadeaumanden, een lekkere wijn, inspiratie voor een feestje,... Ja, zelfs voor een volledig verzorgde picknick kan je vanaf nu bij ons terecht.

Onszelf blijven uitdagen zit ons in het bloed en daarom krijgen jullie vanaf nu halfjaarlijks dit krantje vol met leuke weetjes over seizoensproducten, degustaties, ons steunproject in Uganda, en nog veel meer.



Tot slot willen we nog eens benadrukken dat jullie, onze klanten, voor ons het allerbelangrijkste zijn. Daarom zijn vragen, klachten, opmerkingen en suggesties bij ons altijd welkom. Want ons uiteindelijke doel is dat u een tevreden klant bent!

ST. LAUREYSPLEIN 5 - 2540 HOVE  
T: 03.455.66.70 - F: 03.454.61.65  
info@brandtfood.be www.brandtfood.be

OPENINGSUREN:  
MA: 12u - 18u30 - DI-VR: 8u - 18u30  
ZA: 8u - 17u - ZO: 8u - 12u

# BRANDTFOOD

food • non food

## Aardbeien

De rode vrucht van de aarbeiplant, die "welriekend" betekent, is een van de meest geliefde kleinfruitsoorten. Bij BRANDTFOOD ruik je dan ook de kwaliteit. De topper van het aardbeienassortiment is de variëteit Elsanta, gevolgd door de variëteiten Selva en Darselect.

### Bewaren

Bewaar aardbeien steeds droog en koel en met de kroontjes nog aan de vrucht. Verwijder vruchten met weke plekken. Invriezen is mogelijk, maar de vruchten zijn dan alleen nog geschikt om te verwerken tot coulis, jam, siroop. Eens ontdooid hebben ze hun mooie kleur en appetijtelijk uitzicht verloren.



### Bereiding

Voor gebruik mogen de aardbeien voorzichtig worden gespoeld. Het is raadzaam om het kroontje pas na het spoelen te verwijderen. Zo voorkomt men dat de vrucht teveel water opneemt en aan aroma verliest. Laat de aardbeien na het spoelen in een vergiet uitlekken en dep ze droog met keukenpapier. Verwerk ze verder naar smaak, puur natuur of in yoghurt, gebak of natuurlijk met een ijsje.

### Enkele vlugge tips

Sommige mensen kunnen allergisch reageren op aardbeien. Soms volstaat het de aardbeien te spoelen met warm water om dit probleem op te lossen.

#### *Snel snoepje*

Dompel de gewassen en uitgelekte aardbeien stuk voor stuk in gesmolten chocolade en laat de chocolade opstijven. Het aardbeisnoepje is dan klaar om van te smullen.

#### *Ijsblokjes*

Leg in elk vakje van een ijsblokjesla een hele of een stukje aardbei, vul met water en vries in. Zo'n blokje is een zomerse attentie in limonade, water of cocktail.

#### *Aardbeien met tiramisu van witte chocolade*

Nodig voor 4 pers.: 500g Belgische aardbeien / aardbeiencoulis / 250g mascarpone / 150g witte chocolade / 2 kl cognac / 1 blaadje gelatine / 2 eieren / 50g suiker / dentelle-koekjes van Jules de Strooper

1. klop de eiwitten stijf
2. klop het eigeel + suiker tot het wit ziet en voeg bij 1.
3. smelt de chocolade au bain marie en voeg bij 2.
4. smelt de gelatine in de cognac en voeg bij 3.
5. Maak een torentje van aardbeien, dentelle-koekjes, en tiramisu. Werk af met aardbeiencoulis.

Voor uw familiefeesten, recepties, diners, of gewoon omdat u geen tijd of zin hebt om zelf te koken:



BRANDTFOOD *à la carte* zorgt ervoor dat het u zal smaken!

Vraag ons *à la carte*-boekje of kijk even op [www.brandtfood.be](http://www.brandtfood.be).

# BRANDTFOOD

food • non food

## Picknick

### 1. ZOEK EEN LEUKE PICKNICKPLAATS!

Onze picknick hot-spots:

- *Gemeentepark van Hove:*

Voor een rustige picknick nestel je je neer op het grasveld achter het gemeentehuis. Als de kindjes erbij zijn, is er niets leuker als een picknick in de speeltuin. Plaats genoeg en de kinderen kunnen heerlijk spelen terwijl de mama's en papa's van een glaasje wijn genieten.

- *Park Den Brandt in Wilrijk:*

Neem de ingang van het kasteel Den Brandt en loop naar het grasveld achter het kasteel. Vanaf het eerste zonnetje zitten picknickers hier te genieten van een prachtige en beschutte omgeving. Dichtbij en een absolute aanrader!

### 2. BESTEL JE PICKNICKMAND (ten laatste 4u op voorhand)

*'Picknick à l'Italia'* (voor 2 pers. aan €28,50)

We starten met een bordje Italiaanse versnaperingen, gevolgd door Italiaanse ciabatta's, en aangevuld met zomerse pastasalades. Vers geperst appelsiensap en mineraalwater lessen uw dorst. En als afsluiter vindt u een verse fruitsalade en amaretti-koekjes in uw picknickmand.

*'Familie picknick'* (voor 2 volw. en 2 kdm. aan €38,00)

Groot en klein kunnen zich al tegoed doen aan de groentendiphapjes en kaas- & salamiblokjes, terwijl de broodjes worden opgediept. Voor de grootsten sandwiches met komkommer en gerookte zalm of Franse brie, honing en cresson. De kleinsten vinden mini-sandwiches met ambachtelijke choco en een yoghurtdrink in de picknick-mand. Voor heel de familie is er nog een Mexicaanse salade, en een afsluiter van verse fruitsalade en muffins. De dorst wordt gelest met vers geperst appelsiensap, appelsap en mineraalwater.

**TIP:** Wij zetten uw fles wijn reeds koel en geven ze een plaatsje in uw picknickmand.

Bv: De koele zomerse rode wijn Tarrango, van Brown Brothers, aan een promoprijs van €7,80

### 3. KOM JE MAND OPHALEN BIJ BRANDTFOOD

...en geniet van een zorgeloze en lekkere middag of avond!

De volgende dag breng je gewoon je mand terug binnen bij BRANDTFOOD.

## BBQ: culinaire tips & tricks

### Aperitiefhapje: mosselen in kruidenboter

Nodig: mosselen, mosselgroenten, kruidenboter en eventueel wat venkel

Kook de mosselen gaar in een beetje vocht en wat mosselgroenten. Haal de mosselen uit de schelp.

Leg in de mosselschelp eventueel een klein beetje heel fijngesneden venkel.

Leg de losgemaakte mosselen opnieuw op de schelp en leg hierop een half schijfje kruidenboter.

3 minuten op de bbq... en smakelijk!!!

### Origineel vleesgerecht: Italiaans varkenshaasje in Parma-ham

Nodig: varkenshaasje, mozzarella (liefst echte buffel-mozzarella), halfgedroogde tomaten, basilicum, Parma-ham

Snij het varkenshaasje overlangs vertikaal 1.5 cm in, dan in de dwarsrichting nog eens 1 cm, zodat je het varkenshaasje helemaal kan openplooiën.

Kruid het vlees met wat peper en zout en vul het met blokjes buffelmozzarella, halfgedroogde tomaten en verse basilicum. Plooi het vlees terug dicht.

Leg de parmaham naast elkaar zodat de sneetjes elkaar lichtjes overlappen.

Leg het varkenshaasje hierop en rol het in de parmaham. Laat garen op de BBQ gedurende een 20-tal minuten onder regelmatig omdraaien.

Buon appetito!

### Heerlijke groentespies

Nodig: BBQ-spiezen, courgette, paprika, champignons, ajuin, babymaïs, olijfolie en thijm

Maak een brochette van courgette (stukken van 1.5 cm), blokjes paprika, champignons en grote stukken ajuin en babymaïs.

(Laat je inspiratie de vrije loop en maak je eigen favoriete combinatie.)

Insmeren met olijfolie en bestrooien met thijm...en op de BBQ.

Gemakkelijk en heerlijk!



# BRANDTFOOD

food • non food

## Paladin Traminer

### Technisch:

*Wijnhuis:* Paladin - Italië  
*Druivensoort:* Traminer  
*Alcohol:* 12,5 % Volume  
*Ideale temperatuur:* 10/12°C



### Karakteristieken :

*Kleur:* goudgeel  
*Neus:* een intense, frisse en aangename geur met toetsen van rozen en lindebloesem.  
*Smaak:* soepel, evenwichtig en fijn met een delicate aromatische ondertoon

### Te combineren met :

Het aspergeseizoen loopt nog even, probeer deze wijn zeker eens bij uw volgende aspergegerecht!  
Deze wijn past ook perfect bij een licht warm of koud voorgerecht, erg goed in combinatie met schaalvruchten, of bijvoorbeeld een risotto met zeevruchten.

### Prijs:

Normaal: €9,80  
PROMO lente-zomer: €8,70

## Tarrango

### Technisch:

*Wijnhuis:* Brown Brothers - Australië  
*Druivensoort:* Tarrango  
*Alcohol:* 12,5 % Volume  
*Ideale temperatuur:* licht gekoeld te serveren



### Karakteristieken :

*Kleur:* Een intense rode kleur die doet denken aan kersen.  
*Neus:* Het aroma van frambozen, rijpe kersen en een lichte kruidigheid.  
*Smaak:* Zachte tanines met een droge, maar frisse afdronk.

### Te combineren met :

De Tarrango is een jonge en frisse wijn. Heerlijk bij lichte, maar afsmakende gerechten. Ideaal dus bij een zomerse barbecue.

De Tarrango heeft zojuist het zilveren médaille gewonnen op het Concours Mondial van Brussel!

### Prijs:

Normaal: €9,55  
PROMO lente-zomer: €7,80

## Project Uganda

Ik heb een ongelooflijke bewondering voor mensen die zich met hart en ziel geven om onze wereld toch een stukje aangenamer te maken. Bij BRANDTFOOD zijn we er dan ook apetrots op zo iemand in ons midden te hebben.

Ria Coppens en haar man Herman Longin zijn al sinds jaren gepassioneerd bezig met hun project in Uganda. Hun bezoek aan hun adoptiekindje Roy, met hulp van Plan International, was de start van een ongelooflijk engagement. Sinds 1999 spenderen Ria en Herman hun vakanties dan ook bijna volle-



dig aan hun projecten in Uganda. Maar Ria en Herman hebben nog erg veel plannen én om die uit te voeren hebben ze centjes nodig. Tijdens de zomerend-feesten gaat bij BRANDTFOOD alles dan ook in het teken staan van Ria en Herman hun project.

### Ria vertelt:

*Tijdens ons eerste bezoek aan onze 'dochter' Roy in Uganda stond het voor ons al vast... Hier komen we terug!!!! We gaan proberen om geld bij elkaar te krijgen om te helpen...*

*Nu, 7 jaar later kunnen we toch al terugkijken op hulp in 2 weeshuizen .... een zware operatie van een kindje in het weeshuis... 3 scholen voorzien van schriften en pennenn elke go'n 500 leerlingen... hulp aan het*

*aidsp project in de sloppenwijk Mulago.... en vorig jaar een noodschoolje.*

*Dit jaar werd er aan de binnenkant van ons schoolje een stevige fundering gelegd..... er werden muren van 2,20m hoog gemetst, drie deuren en drie ramen en een mooi stevig dak geplaatst.*

*In Namudumba op het platteland is er ook grote nood aan een extra schoolgebouw van 4 klassen. Meer dan driehonderd kinderen krijgen hier nu dagelijks les onder de bomen. Dit is dan ook ons doel voor januari 2007!*

*Onze acties lijken dan misschien wel een druppel op een hete plaat... Maar onze druppels zijn van bijzondere makelij... Ze verdampen niet, maar worden alleen maar groter!!!!!!*

*Weebale nye = hartelijk dank aan allen die ons hier bij helpen.*

*Ria en Herman*

**Wij wensen u een overheerlijke zomer!**  
**Het BRANDTFOOD-team**

Uitgever:  
BRANDTFOOD BVBA  
ST. LAUREYSPLEIN 5  
2540 HOVE

T: 03.455.66.70  
F: 03.454.61.65  
info@brandtfood.be  
www.brandtfood.be

OPENINGSUREN:  
MA: 12u - 18u30  
DI-VR: 8u - 18u30  
ZA: 8u - 17u  
ZO: 8u - 12u