



LANDWAART

CULINAIR



2021 - 2022



LANDWAART CULINAIR



WELKOM

bij Landwaart Culinaire

De dagen zijn korter en thuis maken we het knusser. We kijken terug op weer een bijzonder en inspirerend jaar.

Om op de hoogte te blijven van de laatste trends en ontwikkelingen én om u te blijven verrassen met onze culinaire specialiteiten, zijn patissiers Tineke van Ettekoven en Ronald van Haarlem naar Bologna in Italië geweest. Daar gingen ze aan de slag met een speciale multifunctionele machine. Zo is de machine ideaal om de lekkerste bolognesesaus, confitures, praliné, slowjuices en allerlei soorten tapenades te maken. Hiervoor gebruiken wij – uiteraard – nog steeds onze beste en verse ingrediënten. Inmiddels staat de machine al een paar maanden in Maartensdijk en draait -ie op volle toeren.

Vorig jaar hebben we u in december verrast met vers gedraaid vanilleroomijs. Dat viel goed in de smaak! Wim Landwaart is met Ronald in Duitsland geweest voor een nieuwe ijsmachine. Om u een voorproefje te geven hebben we tijdens de feestdagen een kleine selectie room- en sorbetijs uit de nieuwe machine. In het nieuwe jaar hopen wij u meer soorten ijs te kunnen aanbieden.

Of u nu een keukenprins(es) of gemakskok bent, aandacht maakt alles lekkerder. Wij kijken ernaar uit om u te mogen verwelkomen in onze winkel. Laten we er samen weer een sfeervolle decembermaand van maken.



VOORWOORD

Wim Landwaart

“Het is voor mij elk jaar opnieuw de uitdaging de lat weer een stukje hoger te leggen. Ik ben geen kok, maar ik houd wél van lekker, vers en gezond eten. We hebben alles uit de kast gehaald om onze klanten tijdens de feestdagen te verrassen. Het resultaat ziet u terug in onze nieuwe voor- en hoofdgerechten.”

“In de maand december huren wij koks in om het team van Landwaart Culinaire te versterken. De feestdagen zijn het moment om wild te eten. We hebben dan ook gerechten samengesteld met hertenfilet en fazant. Heerlijk te combineren met aardappelpuree en verse wintergroenten. Voor wie eens goed wil uitpakken, hebben we verse kreeft. Een ware delicatessen. Het lekkerste vlees vindt u in de schalen en in de staart. Bovendien is kreeftenvlees heel mager en fijn van smaak.”

“Wie liever vegetarisch eet, is ook bij Landwaart Culinaire aan het juiste adres. Er zijn bijzondere vegetarische voor- en hoofdgerechten boordevol groenten.”

“Neem even de tijd voor de tips en adviezen van onze wijnkenner. Bij elk voor- en hoofdgerecht vindt u een passende wijn. Laat u inspireren tot een culinaire ontdekkingsreis.”

WIM LANDWAART





BIJZONDERE WIJNEN EN BEREIDINGEN

Verrassend genieten tijdens sfeervolle dagen. De feestdagen zijn het moment om samen te ontspannen met een goed glas wijn aan een tafel vol lekker eten. Marcel Deiss, Franz Keller en Renzo Marinai doen het hart van menig wijnliefhebber sneller kloppen. De wijnen van deze speciale wijnhuizen passen perfect bij onze feestelijke gerechten. Het team van Landwaart Culinair geeft in deze brochure bij elk voor- en hoofdgerecht één of meerdere wijnadviezen. Alle genoemde wijnen zijn te koop in onze winkel.

WILT U MEER WETEN OVER DE WIJNEN DIE WIJ VERKOPEN?

Scan deze QR-code met uw smartphone voor meer informatie over de wijnen en het wijnhuis.

Ook vindt u hier alle bereidingen van de voor- en hoofdgerechten. Kunt u deze code niet scannen? Ga dan naar:

WWW.LANDWAARTCULINAIR.NL/KERST





Passie bij telers en chefs: werken met het allerbeste fruit

‘PRESTIGE IS ONS TOPMERK’

Ruim vierhonderd Nederlandse fruittelers zijn aangesloten bij telerscoöperatie FruitMasters. Onder deze onderneming valt ook het label Prestige. De lekkerste aardbeien, frambozen, bramen, rode bessen en blauwe bessen van Prestige liggen ook bij Landwaart Culinair in de schappen. Zowel Prestige als Landwaart Culinair heeft één criterium: werken met de hoogste kwaliteit.

“Prestige is ons topmerk”, begint Hans Sengers. Hij is commercieel manager retail bij FruitMasters. “Het label garandeert de hoogste kwaliteit zachtfruit met de beste smaak. Van oudsher werd op de veiling de beste kwaliteit zachtfruit aangeduid met Prestige. Niet alle retailers komen in aanmerking om het fruit van Prestige te verkopen. Prestige is bedoeld voor het hogere segment. Denk bijvoorbeeld aan gastronomie, hotels, caterings en exclusieve groente- en fruitspeciaalzaken. Landwaart Culinair hoort daar ook bij.”

KRUIDENIERSVAKSCHOOL

Hans Sengers en Wim Landwaart hebben bij elkaar in de klas gezeten op de Kruideniersvakschool in Utrecht. “Er zaten 25 leerlingen uit heel Nederland bij elkaar in de klas. In één jaar tijd haalden we alle vakdiploma’s”, blikt Sengers terug. “Een tijdje geleden stond ik met een interview en een paar foto’s over Prestige in een vakblad. Wim had dat gezien en nam toen contact met mij op. Hij kende het merk Prestige al en na ons gesprek is ook onze samenwerking ontstaan”, aldus Sengers.

KWALITEITSLABELS

Prestige is een Nederlands merk en levert het hele jaar door verse aardbeien, frambozen, bramen, rode bessen en blauwe bessen. Het is vol, rijp fruit dat op het juiste moment is geplukt. Sengers legt uit: “Wanneer het fruit niet in Nederland beschikbaar is, kiezen we voor het fruit dat zo dicht mogelijk bij Nederland is geteeld. Dan draagt het niet meer het Prestige-label voor Nederlands fruit, maar voldoet het nog steeds aan de hoge kwaliteitseisen. Voorbeelden van kwaliteitseisen zijn smaak en homogeniteit. Oneffenheden of plekjes zul je op het fruit van Prestige niet snel ontdekken.”

VERSPILLING VOORKOMEN

Bij Landwaart Culinair liggen de aardbeien en het overige zachtfruit van Prestige in de winkel. De fruitsoorten zijn niet in een plastic bakje met folie verpakt, maar in een groen kartonnen doosje. De patissiers weten ook wel raad met het fruit. Ze gebruiken de vruchten in verschillende desserttaarten, gebakjes en glaasjes. Om verspilling te voorkomen gebruikt Landwaart Culinair het fruit van Prestige voor de slowjuices. Op die manier wordt er niets weggegooid.



LANDWAART CULINAIR



TRAITEUR

Culinair genieten

Wilt u tijdens de feestdagen niet te lang in de keuken staan? Landwaart Culinaire heeft voor u hét recept voor een bijzondere kerst, want u kunt zelf uw menu samenstellen. Met passie en vakmanschap stelden onze koks en patissiers weer een compleet menu voor u samen. Van een klassiek voorgerecht tot een bijzonder dessert.

VEELVOORKOMENDE ALLERGENEN

Bent u allergisch voor gluten, melk, ei, noten of één van de andere veelvoorkomende allergenen? Bij elk gerecht vindt u informatie over de allergenen die erin zijn verwerkt.



LACTOSE



EI



SELDERIJ



NOTEN



VIS



SCHAALDIEREN



GLUTEN



MOSTERD







VOORGERECHTEN

Tijdens de feestdagen wilt u volop genieten. Met onze voorgerechten zet u in een handomdraai iets feestelijks op tafel.



JACOBSSCHELP €11,95
met coquille, scampi, kabeljauw, parelcouscous en groenten

ALLERGENEN:

WIJNTIP:
Marcel Deiss d'Alsace Complantation 2019



GLAASJE MET KREEFT EN AARDAPPEL €14,95
met aardappel, dille, dragon, Hollandse garnalen en kappertjes

ALLERGENEN:

WIJNTIP:
Franz Keller Spätburgunder Vom Löss Baden 2018
Chablis Isabelle et Denis Pommier 2019



ANDERE FEESTELIJKE SUGGESTIES

ALLERGENEN: 	GEITENKAAS (VEGA) €8,95 <i>met peer, hazelnoot, biet, tomaat en olijf</i> WIJNTIP: La Ferme Du Mont Gigondas Jugunda 2020
ALLERGENEN: 	PASTEI MET VLEES €8,95 <i>bladerdeeg met een rilette van eend en appel</i> WIJNTIP: Marcel Deiss d'Alsace Complantation 2019 Renzo Marinai Chianti Classico 2017
ALLERGENEN: 	PASTEI MET WINTERGROENTEN (VEGA) €8,95 <i>bladerdeeg met knolselderij, pastinaak en wortel</i> WIJNTIP: Franz Keller Spätburgunder 2019 Renzo Marinai Chianti Classico 2017
ALLERGENEN: 	GLAASJE MET EENDENLEVER €9,95 <i>met abrikoos, confit de canard, chutney van rode ui en bramen</i> WIJNTIP: Franz Keller Spätburgunder 2019
ALLERGENEN: 	GLAASJE MET KREEFT EN LINZEN €14,95 <i>met mirabellen, gebakken ananas en kreeftroom</i> WIJNTIP: Marcel Deiss d'Alsace Complantation 2019 Franz Keller Weissburgunder Vom Löss 2020



HOOFDGERECHTEN

Een mooi stuk vis of vlees is op veel feestelijke manieren te bereiden.
Kijk maar eens naar onze kunstwerkjes.



GEVULDE TARBOT
met een saus van bisque, Hollandse garnalen en garnituur

ALLERGENEN: **€22,50**

WIJNTIP:
Chablis Isabelle et Denis Pommier 2019
Marcel Reiss Riesling 2019



WEIDEHOENDER
in een romige saus met morille en paddenstoelen en garnituur naar keuze

ALLERGENEN: **€22,50**

WIJNTIP:
Franz Keller Spätburgunder Vom Löss 2019
La Ferme Du Mont Gigondas Jugunda 2020



DUO VAN KALF
Kalfshaas en kalfswang, jus de veau en garnituur naar keuze

ALLERGENEN: - **€22,50**

WIJNTIP:
Franz Keller Spätburgunder Vom Löss 2019



ANDERE FEESTELIJKE SUGGESTIES

ALLERGENEN: - **HERTENRUGFILET** **€22,50**
met een wildfont van port en steranijs
WIJNTIP: Renzo Marinai Chianti Classico Riserva 2016
Bordeaux Chateau Rousselle 2017

ALLERGENEN: **FAZANT** **€22,50**
met champagnesaus en garnituur naar keuze
WIJNTIP: Marcel Deiss d'Alsace Complantation 2019
Marcel Deiss Riesling 2019

ALLERGENEN: **SURF & TURF** **€22,50**
kreeft met shortrib en garnituur naar keuze
WIJNTIP: Renzo Marinai Chianti Classico Riserva 2016

KALKOENEN - LET OP: DIT ZIJN BESTELPRODUCTEN!

De kalkoenen zijn alleen per bestelling te verkrijgen. U kunt uw bestelling tot en met maandag 20 december 2021 doorgeven via kerst@landwaartculinaire.nl. Voor de andere gerechten nemen wij geen bestellingen aan.

ALLERGENEN: **KALKOEN PADDENSTOELEN - TRUFFEL** **€24,95/kilo**
gevuld met champignons, eekhoorntjesbrood, truffel en een truffelsaus
WIJNTIP: Franz Keller Spätburgunder Vom Löss Baden 2019
Renzo Marinai Chianti Classico 2017

ALLERGENEN: **KALKOEN VRUCHTEN - NOTEN** **€24,95/kilo**
gevuld met verschillende soorten vruchten, noten en rozemarijn
WIJNTIP: Franz Keller Spätburgunder Vom Löss Baden 2019
Renzo Marinai Chianti Classico 2017



PASTAGERECHTEN

Alle pasta's zijn bereid met verse ingrediënten, zo min mogelijk smaakversterkers en zonder kunstmatige kleurstoffen. Door het gebruik van verse groentes, zoals biologische bietensap, verse spinazie en specerijen krijgen de pasta's mooie felle kleuren. De pasta's worden door bronzen mallen geperst, waardoor er een ruwe structuur ontstaat. Dit zorgt voor een betere hechting van de saus aan de pasta en een optimale smaakbeleving.



TRICOLORE TORTELLINI MET FAZANT

met witlof karamel, zeezout, spruiten, maïs, zalf van zoete aardappel en een crunch van abrikoos en pistache.

ALLERGENEN:

€19,95

WIJNTIP:

Franz Keller Spätburgunder Vom Löss 2019
Renzo Marini Chianti Classico 2017



TRICOLORE TORTELLINI MET BOSPADDENSTOELEN

met een roomsaus van knolselderij, bospaddenstoel/truffelpesto, koolraap, een zalf van pompoen en een crunch van gepofte boekweit, pompoenpitten en crispy maïs.

ALLERGENEN:

€19,95

WIJNTIP:

Franz Keller Spätburgunder Vom Löss 2019
Renzo Marini Chianti Classico 2017



BAKKERIJ

De lekkerste basis voor het kerstontbijt

Zet alles maar op tafel voor een bijzonder feestelijk begin van de dag. Onze handgemaakte feestbroden – gevuld met de beste spijs – mogen natuurlijk niet ontbreken. Net als de luxe afbakbroodjes en verse croissants.

Alle broden worden elke dag met liefde in onze bakkerij gebakken. De bakkers doen dit niet met gist, maar met desem als rijsmiddel. Dat is een natuurlijke wijze van broodbakken. Met desem rijst brood in ongeveer 12 tot 48 uur. Daardoor heeft het brood de tijd om rustig een ongekend volle smaak te ontwikkelen. Een voorbeeld is de boule blanc. Het witbrood onder de Franse pains, maar wel met een volle smaak en stevige structuur. Het brood is gemaakt van een desem op basis van tarwe met een roggedesem en heeft een heerlijke knapperige korst.

Om u te blijven verrassen hebben de bakkers van Landwaart Culinaire voor deze feestdagen iets nieuws ontwikkeld: een rolstol. Dit is een goedgevulde stol met rozijnen, krenten, hazelnoten en amandelspijs. En er is meer geëxperimenteerd met verschillende ingrediënten. Voor bij de borrel hebben we broden met zongedroogde tomaatjes, Old Amsterdam-kaas en camembert.





MEDEWERKERS:
ADRIAAN EN TINEKE



VAN ANDERHALVE METER WERKBANK TOT ECHTE PATISSERIE

Bijzonder jubilea in patisserie van Landwaart Culinair

Het team van Landwaart Culinair is te omschrijven als een creatief en hecht team. Neem bijvoorbeeld patissiers Tineke van Ettekov en Adriaan van Haarlem. Tineke viert dit jaar haar 25-jarig jubileum bij Landwaart Culinair en Adriaan zit dit jaar 55 jaar in het vak. Tien jaar geleden begonnen de twee met het maken van een desserttaart, een paar gebakjes en wat glaasjes voor de verkoop tijdens de feestdagen. Het is nu niet meer voor te stellen, maar de patisserie was toen een werkbank van slechts anderhalve meter in een dampende kookkeuken.

“Nasi, babi pangang, een paar stampotten en wat groenteschotels. Dat waren de eerste maaltijden die ik bereidde en verkocht in de winkel”, blikt Tineke terug. “Ik stond in een piepklein keukentje met een werkbank, oven en een inductieplaat. Samen met Wim Landwaart ging ik regelmatig op bezoek bij andere traiteurs en restaurants in binnen- en buitenland. Daar keken we in kookkeukens en liepen we weleens een paar dagen mee om meer inspiratie op te doen. Uiteindelijk is het vooral een kwestie van doen. Steeds weer nieuwe recepten bedenken, ontwikkelen en proeven. Wat vooral belangrijk is, is de reactie van de klant”, aldus de jubilaris.

DE WERELD VAN DE PATISSERIE

Na de verbouwing van de keuken en winkel breidde het assortiment maaltijden verder uit en kwam steeds vaker de vraag naar een lekker dessert. En dus zette Tineke de eerste stap in de wereld van de patisserie. Om de fijne kneepjes van het vak te leren, volgde

ze tien jaar geleden een opleiding aan de Bakery Institute in Zaandam. “Dat was een nieuwe opleiding in Nederland. Het pand was nog niet helemaal af. Er moesten hier en daar nog lampen worden opgehangen en ik zag steeds een man heen en weer rennen met gereedschap.”

Dat bleek geen klusjesman te zijn, maar patissier Adriaan van Haarlem. Adriaan zit dit jaar 55 jaar in het vak. Hij stond aan de wieg van de carrières van meerdere generaties patissiers in Nederland en gaf in 2011 les aan de eerste lichte patissiers op de Bakery Institute. “Tijdens de kerstvakantie werd er geen lesgegeven. Bij Landwaart Culinair verkochten ze tijdens de feestdagen een paar voor- en hoofdgerechten. Wim wilde dat graag uitbreiden met een paar taarten als dessert”, vertelt Adriaan. “Er was nog geen kennis in huis en ik vind het altijd erg leuk om bezig te zijn, dus ging ik in die vakantie aan de bak. Een werkplek was er ook nog niet, maar creativiteit volop. In de keuken



werd een klein hoekje gecreëerd en dat was onze patisserie”, lacht Adriaan.

BOERENKOST, KERSTKRANSJES EN KOEKJES

De allereerste Charlottetaart (een desserttaart met vanille mousse, frambozencompote, amandebiscuit en vers fruit), een paar gebakjes en wat glaasjes kwamen van Adriaans hand. Stap voor stap breidde de patisserie zich steeds verder uit en Adriaan (nu 71 jaar) is nog steeds twee dagen per week in Maartensdijk te vinden. Parmezaanse kaasstengels, amandekrullen en bakjes vol met boerenkost (marsepeinfiguurtjes) maken. Adriaan voelt zich nergens te goed voor. “Als ik nu helemaal niet meer in de patisserie zou werken, zou ik dat wel enorm missen.” Adriaan was bij zijn vorige werkgever meer dan veertig jaar chef patisserie. Nu zwaait zijn jongste zoon en voormalig wereldkampioen Ronald de scepter in de patisserie bij Landwaart Culinair. “Daar heb ik helemaal geen

problemen mee. Nee hoor, dat is gewoon de tijd. Als je daar niet mee om kunt gaan, moet je stoppen”, zegt de 71-jarige patissier resoluut.

CONTACT MET DE KLANTEN

Hoewel Tineke nu nog volop in de patisserie werkt, richt ze zich ook steeds meer op gezonde producten in de kookkeuken. Ze werkt met een nieuwe, multifunctionele machine uit Bologna, Italië. “Tomatensoep, zalmousse en tapenades. Je kunt zo veel verse dingen maken in deze veelzijdige machine.” Tineke is van alle markten thuis. Ze houdt van koken, werken in de patisserie vindt ze leuk en op zaterdagmiddag staat ze graag in de winkel. Het contact met de klanten vindt ze erg fijn en belangrijk. “Je houdt toch feeling met wat klanten lekker vinden. Het is bijzonder dat we dit samen – met het hele team – hebben opgebouwd. Wij kunnen wel wat moois en lekkers maken, maar de klant is uiteindelijk degene die beslist”, besluit Tineke.

LANDWAART CULINAIR



PATISSERIE

Zo veel lekkers en maar twee kerstdagen

Bij Landwaart Culinaire kunt u terecht voor de meest bijzondere feestelijke nagerechten. Met veel passie en vakmanschap pakt het ambitieuze patisserie-team weer flink uit. Met de beste ingrediënten maken de patissiers op ambachtelijke wijze desserttaarten, gebakjes en glaasjes voor u klaar. Zo heeft u weer een bijzondere afsluiter van het kerstdiner.



LANDWAART CULINAIR



PÂTISSERIE

Alle desserttaarten zijn voor 8 personen.

Alle glaasjes zijn voor 1 persoon.



OH DEER

Chocolade – hazelnoten – hazelnootbiscuit met een krokante praliné – soesjes gevuld met een mousse van hazelnootpraliné – melkchocolademousse - gedecoreerd met gevulde Paris Brest van passie crèmeux

ALLERGENEN:

€24,99



ROYAL CHRISTMAS

Groene matchabiscuit – frambozen-compote – cassisbavarois – passiegelei – witte chocolademousse – krokante bodem

ALLERGENEN:

€24,99



CHAMPAGNETAART

Amandelbiscuit – frambozenbavarois – champagnemousse – meringuestaafjes – verse frambozen

ALLERGENEN:

€24,99



BLUEBERRY CHEESECAKE

Cassisbavarois – crumble – compote van bramen en blauwe bessen – verse blauwe bessen.

ALLERGENEN:

€5,99

EXOTIQUE

Matchabiscuit – exotiquebavarois – compote van exotisch fruit – stukjes witte chocolade – witte chocolademousse.

ALLERGENEN:

€5,99

CHOCOLATE SENSATION

Stukjes chocolade – mousse van hazelnootpraliné – krokante praliné – melkchocolademousse – passie crèmeux – vanillemousse.

ALLERGENEN:

€5,99



Koken als een professional

Nu beschikbaar voor thuis

Landwaart Culinaire vertrouwt voor de warme bereidingen op apparatuur van RATIONAL. Bekend in iedere horecakeuken, van bistro tot sterrenzaak. De kleinste iCombi® Pro is ook beschikbaar voor thuis.

RATIONAL is uitvinder van de combi-steamer. De combinatie van hete lucht en vocht zorgt voor een perfect bereidingsklimaat. Vlees bereiden tot op de graad nauwkeurig zonder uitdrogen. Een brood laten rijzen in een vochtig klimaat en bakken met een perfecte korst. Groente stomen met behoud van kleur, vitamines en voedingsstoffen. Vrijwel iedere bereiding uit de warme keuken is mogelijk met de iCombi® Pro.

Een geavanceerde combi-steamer maakt bereiden eenvoudig

Met meer dan 75 vooraf ingestelde programma's bereidt deze beste hulp in de keuken de lekkerste gerechten, stoomt groente gezonder en grilt een heerlijk stuk vlees of vis tot perfectie. Maar de

veelzijdigheid gaat verder. In één keer uw warme ontbijt bereiden met brood, gebakken ei, worstje en tomaat. U kunt verschillende gerechten tegelijk bereiden op de verschillende lagen. Met de slimme planning bepaalt u wanneer alles klaar moet zijn. De iCombi roept u wanneer de verschillende gerechten geplaatst mogen worden. **Een perfect resultaat zonder stress!**



Intuïtieve bediening

De bediening van de iCombi® is eenvoudig. De heldere menu's helpen u de juiste keuzes te maken voor een perfecte bereiding. Wanneer u dat wenst kunt u daarnaast gebruik maken van onze kooktechnische adviseurs voor extra tips en advies op maat.

Fijne feestdagen!



RATIONAL Nederland Grootkeukentechniek B.V.
Twentepoort West 7 | 7609 RD Almelo
088 - 220 8000 | info@rational.nl | rational.nl

Meer informatie?
rational.nl/koken-als-een-pro



LANDWAART CULINAIR



OUD EN NIEUW

Bruisend het nieuwe jaar in

Sluit het jaar feestelijk af met een tafel vol luxe hartige hapjes.

Verse salades, quiches, ragout, zelfgemaakte huzaren- en zalsalades zijn ook altijd een goed idee. Sluit de borrel of het diner af met onze champagnetruffels of desserttaart met champagne en verse frambozen. Even voor middernacht is het tijd voor onze lekkerste appelflappen. Laat die champagne maar knallen en laten we proosten op een mooi en vooral gezond 2022!



SWEET TASTE EXPLOSION

*Crunchy chocoladebodem –
chocoladecake – rood fruitmousse –
bramengelei – chocolade
roodfruitmousse – vers fruit.*

ALLERGENEN: 

€24,99





EEN GEZONDE START!

het nieuwe jaar in met de Tarocco bloedsinaasappels

We beginnen het nieuwe jaar gezond met de Tarocco bloedsinaasappels. We kunnen in de wintermaanden allemaal wat extra vitamines gebruiken. Van december tot en met maart is het seizoen van de Tarocco bloedsinaasappels. Dit zijn ware vitamine C-bommetjes, super sappig en vol van smaak.

TAROCCO BLOEDSINAASAPPELS BIJ LANDWAART CULINAIR

We kijken elk jaar weer reikhalzend uit naar half december. Dan liggen de eerste Tarocco bloedsinaasappels weer in de schappen bij Landwaart Culinaire. Deze vruchten zijn anders dan de 'gewone' sinaasappels. De Tarocco bloedsinaasappels bevatten veel vitamine C, mineralen, vezels en foliumzuur. Het vruchtvlees is lekker zacht, de verhouding zoetzuur is mooi in balans met een tikje bitterheid, maar vooral sappig en vol van smaak. U kunt dus gezond én lekker het nieuwe jaar in!

VULKAAN ETNA

De Tarocco bloedsinaasappels groeien aan de rand van vulkaan Etna op Sicilië. De grond daar is door de vele vulkaanuitbarstingen erg vruchtbaar. De as die over

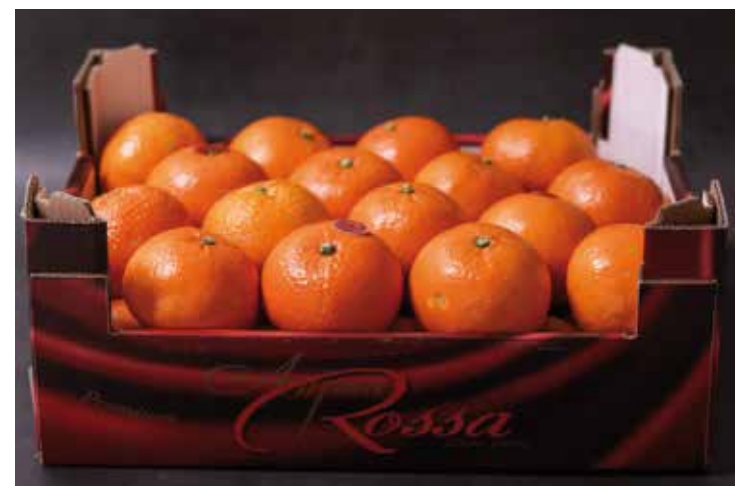
het land is neergedaald, is rijk aan mineralen. Ook is het klimaat op Sicilië perfect voor de groei van de sinaasappels.

ANTIOXIDANTENBOOST

Deze speciale sinaasappels zijn per stuk verkrijgbaar, maar we kunnen nog veel meer kanten op met deze veelzijdige vruchten. Voor de ultieme antioxidant boost persen wij de vrucht tot een slowjuice. Onze collega's in de keukens verwerken de sinaasappels in gerechten en de patissiers gebruiken parten voor gebakjes en desserttaarten.

PITLOZE MANDARIJNEN

Daarnaast hebben we ook weer de lekkerste pitloze mandarijnen, 'Mandared'. Deze mandarijnen hebben een (licht) rood vruchtvlees en zijn heerlijk zoet van smaak.





*Namens het gehele team
van Landwaart Culinair
wensen wij u
smakelijke feestdagen
en een gezond 2022!*



LANDWAART

CULINAIR

OPENINGSTIJDEN TIJDENS DE FEESTDAGEN

KERST

Donderdag 23 december 2021
08:00 uur – 20:00 uur

Vrijdag 24 december 2021
07:00 uur – 16:00 uur

Zaterdag 25 december 2021
gesloten

Zondag 26 december 2021
gesloten

NIEUWJAAR

Vrijdag 31 december 2021
07:00 uur – 16:00 uur

Zaterdag 1 januari 2022
gesloten

Zondag 2 januari 2022
gesloten

 @landwaartculinair

 /landwaartculinair

Maartensplein 21A - 3738 GM Maartensdijk - Tel: 0346-211330
www.landwaartculinair.nl

Heeft u na het lezen van deze kerstbrochure nog vragen?
Neem dan contact met ons op via kerst@landwaartculinair.nl