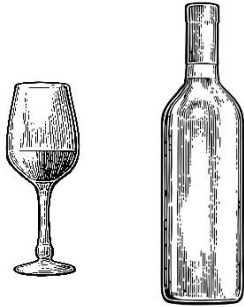


## Odin Foodcoop start met bio-wijn in statiegeldfles

Vanaf augustus 2024 kun je bij Odin terecht voor Franse kwaliteitswijnen in statiegeldfles.



*Samen werken aan een betere wereld:  
een circulair wijnconcept*

Vanaf half augustus 2024 introduceren we 3 soorten biologische Franse kwaliteitswijn. Gebotteld in Nederland in herbruikbare flessen! Na retour worden de flessen grondig gereinigd en opnieuw afgevuld met biologische Merlot, Viognier en Grenache van gecertificeerde wijnboeren. Je bespaart al gauw 60% CO2 uitstoot per fles.

*Elke druppel duurzaam*

Voortaan belanden je lege wijnflessen dus niet meer in de glasbak en verminderen we samen de ecologische voetafdruk van de wijnproductie. Door te kiezen voor dit duurzame wijnconcept, draag je bij aan een betere wereld terwijl je van een heerlijk wijntje geniet.

*Rechtstreeks van de wijnboer*

De wijn komt van gecertificeerde wijnboeren in Frankrijk en komt rechtstreeks van de wijngaard naar jouw statiegeldfles! Deze wijn wordt in grote vaten vervoerd en in Nederland afgevuld. Door deze efficiënte manier wordt er ruim 2x zoveel wijn per levering vervoerd dan wijn in dozen op pallets.

*Beste nieuwe product 2024*

Het concept van wijn in statiegeldfles was op de biologische vakbeurs Biofach van 2024 in Nürnberg winnaar van het beste nieuwe product in de categorie dranken. De fles heeft €0,70 statiegeld en kan alleen worden ingeleverd als het etiket er nog op zit. Ze zijn per 6 verpakt in een goudkleurig statiegeld krat (€2,00). Er wordt dus geen onnodig verpakkingsmateriaal zoals kartonnen dozen en plastic tape verspild!

Meer weten? Laat het ons weten via [info@odin.nl](mailto:info@odin.nl).

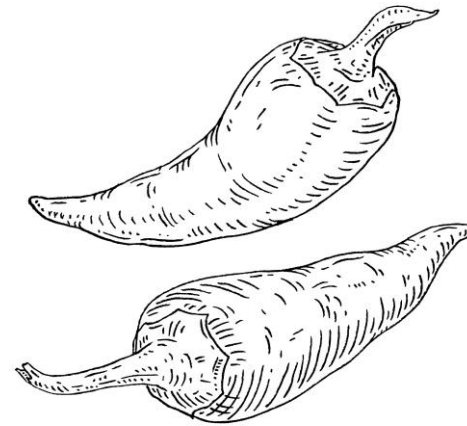
Onze partner in wine: Tim Weijnschenk

Hier vind je alle wijnen.



## Salade met een Mexicaans tintje

Snel te maken salade met mexicaanse roots. Knapperige puntpaprika, wordt afgewisseld met zachtromige avocado en kleurige mais met donkerrode kidneybonen zijn een feest voor het oog. De frisse kruiden maken het af.



### Ingrediënten

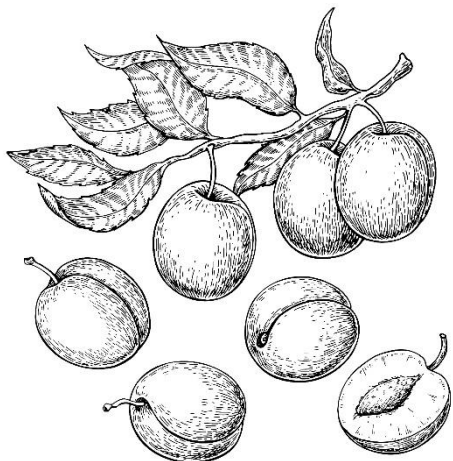
- 100 g cherrytomaten
- 1 avocado
- 1 puntpaprika
- 1 ui
- een potje rode nierbonen
- 1/2 potje mais
- klein bosje koriander
- klein bosje peterselie
- 1/2 komkommer
- 1 limoen
- ½ el komijnzaad
- zeezout en peper naar smaak

### Bereidingswijze

1. Rooster de komijnzaadjes in een droge koekenpan tot ze beginnen te geuren.
2. Snij de komkommer, puntpaprika en avocado in stukjes.
3. Snij de tomaatjes doormidden.
4. Snipper de ui heel fijn en hak de koriander en de peterselie fijn. Meng dit door elkaar.
5. Spoel de mais en kidneybonen af en voeg ze toe aan de salade.
6. Schep de komijn door de salade en pers de limoen erboven uit.
7. Roer goed door en zet de salade een uurtje in de koelkast.
8. Maal er voor het opdienen nog wat zeezout en peper over.

# Taartjes met mirabellen

De mirabel (ook wel kroosjes of kriekpruimen genoemd) is een pruimensoort, die een beetje op een grote kers lijkt. Er zijn verschillende soorten mirabellen variërend van oranje-gele schil met een rode blos tot blauw. Net als alle andere pruimen zit er een grote pit in, die makkelijk loslaat. Het vruchtvlees is zoet en sappig.



## Ingrediënten

- 4 plakjes bladerdeeg (diepvries)
- 2 el suiker
- 250 g mirabellen
- 125 g roomkaas
- 3 eieren
- 1 zakje vanillesuiker
- 3 el havermout
- boter (om in te vetten)
- 2 el amandelschaafsel

## Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden. Vet 4 kleine bakvormpjes of ovenvaste schaaltes in met wat boter. Bestrooi met wat suiker. Ontdooi de plakjes bladerdeeg en leg ze in de vormpjes. Prik er met een vork wat gaatjes in. Strooi er een beetje havermout op.
2. Snij de mirabellen doormidden en haal de pit er voorzichtig uit.
3. Klop van de roomkaas, de eieren en de vanillesuiker een schuimig mengsel.
4. Verdeel over de vormpjes en leg de mirabellen erin en strooi het amandelschaafsel erover.
5. Bak in 20-25 minuten gaar.

# Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groente- en fruittas:

*biologische broccoli*

Bruinsma in Sexbierum, Nederland

*biologische aubergine*

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

*biodynamische rode bieten*

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

*biodynamische puntpaprika*

Frank de Koning in Brielle, Nederland

*biologische eikenbladsla*

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

*biologische Triumph de Vienne peren*

Tkalecz in Beesd, Nederland

*biodynamische mirabellen*

De Ring in Wolphaartsdijk, Nederland