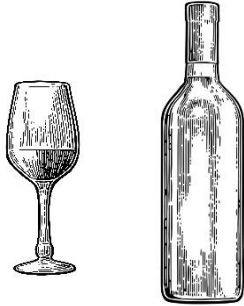


Odin Foodcoop start met bio-wijn in statiegeldfles

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.

Onze partner in wine: Tim Weijnschenk

Hier vind je alle wijnen.



Spaghetti met broccoli en citroen

Dit is een lekker pastaatje, hoor! En niet te ingewikkeld, dus net wat je nodig hebt in deze drukke opstartweken zo na de vakantie



Ingrediënten

- 400 g broccoli
- 175 g (boekweit) spaghetti
- 1 à 2 citroenen
- 50 g Parmezaanse kaas
- 1 dl crème fraîche
- vers gemalen peper

Bereidingswijze

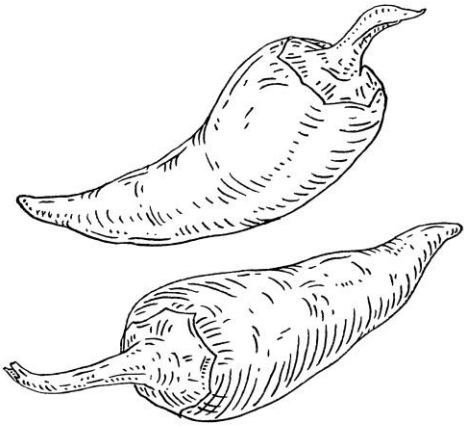
1. Rasp de citroenschil (alleen het geel) op een fijne rasp.
2. Pers de citroenen uit.
3. Snij de broccoli in roosjes en schil de stronk en snij ook in kleine stukjes. Zo hoeft je bijna niets weg te gooien.
4. Stof of stoom de broccoli beetgaar in 5 à 10 minuten.
5. Rasp de kaas ook op de fijne rasp en meng met de crème fraîche, peper en citroensap door de pasta. Voeg naar smaak nog een beetje citroensap toe.
6. Aan tafel kun je eventueel nog wat extra kaas erover raspen.
7. Lekker met een tomatensalade.

TIP: Citroensap dat over blijft kan je gebruiken voor het toetje. Vanillevla wordt bijvoorbeeld heerlijk fris met citroensap. Of meng het sap met appelsap voor een fruitig aperitief.

...deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

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 cherytomaten
- 1 avocado
- 1 puntpaprika
- 1 ui
- 1 klein potje rode nierbonen
- 1/2 potje mais
- klein bosje koriander
- klein bosje peterselie
- 1/2 komkommer
- 1 limoen
- ½ el komijnzaadjes
- 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.

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groentetas:

biologische broccoli

Bruinsma in Sexbierum, Nederland

biologische knolvrenkel

Peeters Mertens in Neer, Nederland

biodynamische rode bieten

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biodynamische puntpaprika

Frank de Koning in Brielle, Nederland

biologische komkommer

De Noordhoek in Kapelle, Nederland