Smaak van 't seizoen (29 januari t/m 2 maart 2024)

Carnavalsbox, 7 worstenbroodjes
€ 11,11 (9, 10 en 13 februari)

Abrikozenteutje
€ 3,10
(29 januari t/m 2 maart)

Roggebrood
~~€ 2,90~~ nu **€ 2,60**
(29 januari t/m 2 maart)

50 cent per bol gaat naar The Hunger Project

Wereldbol biologisch brood
€ 4,95 (29 januari t/m 2 maart)

Aanbiedingsbroden

Gessels granen
~~€ 3,90~~ nu **€ 3,60**
(29 januari t/m 10 februari 2024)

Kempenkorn
~~€ 4,10~~ nu **€ 3,70**
(12 februari t/m 2 maart 2024)

Onze blijmakers

Lekker uit je bol!
Frambozen-bolletje
€ 3,10

Carnavals-topper!
Clowns-gebak
€ 3,10

Bananensoes
€ 3,10

Frambozenkwark-vlaai
~~€ 21,90~~ nu **€ 18,50**

BAKKERSFAMILIE
BAKKERIJ VAN HEESWIJK
HANDGEMAAKT | ANNO 1914

FEBRUARI 2024

Geluk zit vaak in kleine dingen. Waar word jij gelukkig van? Van een lekker kopje koffie met gebak? Of misschien van een pilsje met worstenbroodje tijdens carnaval? Deze maand brengen wij een ode aan alles waar we blij van worden. Want wij houden van ons bakkersvak!

Schrijf in je agenda!

CARNAVAL BIJ VAN HEESWIJK
Wanneer?
9, 10 en 13 februari

Maak Carnaval compleet met onze worstenbroodjes.

Carnavalsbox, 7 worstenbroodjes
€ 11,11 (9, 10 en 13 februari)

VIER VALENTIJN MET ONS
Wanneer?
Dinsdag 13 en woensdag 14 februari

Wij verrassen onze eerste 100 klanten in elke winkel met een gratis harten-koek!

VHW_FOLDER_Februari_spreads.indd A4 V
23/01/2024 11:53

Nieuwtjes

‘t LANDLEVEN PICK-UP POINT

Vanaf 2 februari kan je in onze winkels in Reusel, Hapert en Meerhoven bestellingen van Slagerij ‘t Landleven afhalen. Bestellen van vlees en andere vers-specialiteiten kan via www.hetlandleven.com. Selecteer één van bovenstaande winkels als pick-up point.

Om de nieuwe samenwerking te vieren krijg je in februari bij elke pick-up bestelling een gratis stukje grillworst.

VEUL PLEZIER MET ONS WORSTEN-BROOD EN BIER!

Op vrijdag 9 februari en zaterdag 10 februari en dinsdag 13 februari hebben wij wel een hele feestelijke aanbieding: 7 worstenbroodjes voor **€ 11,11**.

Bestel je carnavalsbox via bakkerijvanheeswijk.nl of via WhatsApp (vanheeswijk.orderlemon.com) of scan de QR-code.

BIO!

Al lange tijd op ons bakkers-verlanglijstje… Een biologisch brood! Wij presenteren je nu graag de wereldbol. 100% biologisch, lekker puur én met liefde bereid.

En weet je wat helemaal mooi is? Per verkochte Wereldbol dragen we 0,50 af aan The Hunger Project. Met iedere hap van de Wereldbol komt zo een hongervrije wereld dichterbij.

Een duurzame wereldbol

Deze bio specialiteit bevat o.a. biologische lijnzaad, biologische zonnebloempitten, biologische volkoren-meel en biologisch geroosterde rogge-meel. Het gebruik van bio desem zorgt voor een unieke smaak.

Recept

RUNDERBOULLION EN BOUILLONSALADE MET ROGGEBROOD

Runderbouillon

- 2 liter koud water
- 250 gram soepvlees
- 1 ui
- 1 winterpeen
- 1 prei
- 1 zakje soepgroente
- 1 eetlepel appelciderazijn
- 2 laurierblaadjes
- 2 kruidnagels
- 1 eetlepel zeezout
- peper
- 2 runderbouillonblokjes

Doe het soepvlees met de appelciderazijn in een pan met 2 liter koud water. Breng aan de kook. Schep het schuim wat boven komt drijven eraf en gooi het weg. Snijd de winterpeen, de prei en de ui kruislings in en voeg dit met de laurier, de kruidnagel en het zout bij de bouillon. Laat dit 4 tot 6 uur zachtjes trekken. Haal de groenten en de schenkel uit de pan en giet de bouillon door een doek. Breng op smaak met de peper en eventueel zout. Dit is je basis-runderbouillon die je ook in bakjes in kunt vriezen voor soep of saus. Wij doen er nu nog 2 bouillonblokjes en soepgroenten bij en laten dit nog 20 minuten zachtjes koken. Serveer met roggebrood.

Bouillonsalade

- 250 gram soepvlees
- 3 eetlepels mayonaise
- 1 eetlepel mosterd
- 6 snackaugurkjes, in kleine blokjes
- 1 eetlepel augurken-nat
- 5 blaadjes verse (of een snuf gedroogde) salie
- peper
- zout

Meng in een kom de mayonaise, de mosterd, de augurkjes, het nat en de fijngesneden salie. Voeg peper en zout toe naar smaak. Trek het vlees in dunne draadjes uit elkaar en snijd het eventueel nog iets kleiner. Mix het door het mayonaisemengsel. Flink roeren! Smeer het lekker dik op roggebrood en serveer het bij de bouillon.

VHW_FOLDER_Februari_spreads.indd A4 V
23/01/2024 11:53