

Smaak van 't seizoen (van 3 juli t/m 26 augustus)

LANG LEVE DE ZOMER



JULI
2023

LANG LEVE DE ZOMER!

De zomer is het seizoen waarin we genieten van de warme temperaturen en de lange dagen. Het is een tijd waarin we graag picknicken met lekker brood van de lokale bakker. De onweerstaanbare geur van versgebakken brood kan je meteen in een zomerse stemming brengen! Kom dus bij ons het seizoen proeven met onze toppers als qarcvlaai, olijfciabatta en aardbeienrabarberteutje. Onze winkels blijven de hele zomerperiode open zodat je volop kan genieten van een heerlijke vakantie!

5 zomertips voor thuisblijvers

- 1 Organiseer een barbecue of tuinfeest.
- 2 Ga naar een openluchtconcert of muziekfestival.
- 3 Probeer nieuwe watersporten zoals surfen of paddleboarding.
- 4 Ga wandelen of fietsen in de natuur. Onderweg stop je aan een van de mooie terrassen van de Kempen.



- 5 Maak een picknick en ga lekker naar het park of de bossen met familie of vrienden.



Al onze winkels blijven in de zomer open!



Aardbeienrabarberteutje
€ 2,85



Olijfciabatta halfgebakken, 2 stuks
€ 3,40



Qarcvlaai
half:
€ 10,45 nu € 9,00
heel:
€ 20,90 nu € 18,00



Qarcgebakje
€ 2,85

Gemaakt met zuivel uit Bladel (zie p.2)

Ook lekker!

 <p>Broodje rond 4 + 2 gratis € 2,20 <small>(3 juli t/m 26 augustus)</small></p>	 <p>50 cent naar Kika Pauzekoeken € 3,00 <small>(3 juli t/m 26 augustus)</small></p>	 <p>Gessels granen € 3,90 nu € 3,20 <small>(3 t/m 29 juli)</small></p>	 <p>Bustarwe € 3,00 nu € 2,70 <small>(31 juli t/m 26 augustus)</small></p>
--	---	---	--

WWW.BAKKERIJVANHEESWIJK.NL

WWW.BAKKERIJVANHEESWIJK.NL

Qarc uit Bladel

LEKKER LOKAAL



Roel en Leonie wonen samen met hun drie dochters op de boerderij in Bladel. Zij vormen samen de derde generatie die leeft en werkt op het boerenbedrijf. Iedere dag helpt Wim, de vader van Leonie, nog mee. Leonie vertelt: "Onze boerderij ligt op landgoed Ten Vorsele in Bladel, waar we dagelijks werken aan de beste zuivelproducten. We produceren op kleine schaal en bewerken onze melk nooit onnodig, wat zorgt voor de rijke smaak van onze producten. We maken onze zuivel enkel op bestelling, niet op voorspelling. Dit resulteert in een minimaal verlies van waardevolle producten en grondstoffen. We leveren alleen aan afnemers die direct in contact staan met de koper zodat de keten van koe tot de consument zo kort mogelijk is."

Proef in juli en augustus van ons qarcgebak en zomerse qarcvlaai, gemaakt met de zuivel van Leonie en Roel.

Kijk op www.qarczuivel.nl voor hun complete verhaal.



PAUZEKOEKEN VOOR KIKA

Stoere, dappere Stan uit Valkenswaard vecht tegen de ziekte acute leukemie. Bakkerij van Heeswijk wil Stan, zijn broertje Sep en zijn ouders Marieke en Robin steunen in deze moeilijke tijd en zorgen dat er een nog grotere kans op genezing mogelijk is. Wij steunen daarom het 'Team Run for Stan': zij lopen op zondag 24 september 2023 de Run for Kika in Almere.

Koop in juli of augustus een zakje pauzekoeken en steun Kika met € 0,50!



WWW.BAKKERIJVANHEESWIJK.NL

Recept

ZOMERSE MAALTIJD-SALADE

Laat de zomer smaakvol beginnen met deze heerlijke ceasar ciabatta salade.



Nodig:

- > 4 plakjes ontbijtspek
- > 2 kipfilets
- > 4 ansjovisfilets op olie
- > sap van een halve citroen
- > 4 eetlepels olijfolie
- > 3/4 van een klein bakje crème fraîche
- > 3/4 zakje geraspte Parmezaanse kaas
- > 1 zak gemengde sla
- > 1/2 komkommer
- > 4 lenteuitjes
- > 1 rustiek stokje
- > 1 theelepel honing
- > 2 eieren
- > 2 ciabatta's

Doen:

1 Snijd het ontbijtspek klein en de kipfilet in repen. Bak het ontbijtspek en voeg daarna de kipfilet toe. Bak dit samen tot het gaar en lekker bruin is en zet het dan apart. Snijd ondertussen de ciabatta in kleine blokjes en bak deze (in twee delen) in de pan waar de kip en spek in zijn gebakken.

2 Kook de eieren in 5 minuutjes bijna hard. Snijd de ansjovisfilets heel klein. Doe ze in een grote kom en knijp er het sap van een halve citroen bij. Prak dit even goed door elkaar. Voeg nu olijfolie, honing, crème fraîche en Parmezaanse kaas toe en roer goed. Snijd de komkommer in blokjes en de lente-ui in ringen. Meng ze samen met de kipreepjes en de dressing.

3 Mix nu alles losjes (het brood, het kipmengsel en de sla) door elkaar en serveer direct. Smaakt lekker met het afbakbrood uit ons assortiment!

WWW.BAKKERIJVANHEESWIJK.NL