

Smaak van 't seizoen (16 sept. t/m 12 okt. 2024)

DE NIEUWE APPELTJESOOGST!



Ontdek dit ontbijtrecept op bakkerijvanheeswijk.nl



Pauszekoeken

Met goud bekroond!

Gemaakt van speltbloem, gevuld met appeltjes en rozijnen.

~~€ 3,80~~ nu **€ 3,40**



Appeltjesbrood

€ 4,60



Appelkwarkgebakje

€ 2,90



Busbruin

~~€ 3,20~~ nu **€ 2,90** (16 t/m 28 september)

Nu in ons assortiment



Caramelco

€ 4,20



Muesli-volkoren-bollen

Per 4, met goud bekroond!

~~€ 4,25~~ nu **€ 4,00**



Appelcaramelvlaai

~~€ 21,90~~ nu **€ 18,50**



Kempenkorn

~~€ 4,10~~ nu **€ 3,80**

(30 september t/m 12 oktober)



PROEF DE SMAAK VAN HET SEIZOEN

Kom langs bij onze bakkerij en geniet van de nieuwe appeltjesoogst! We maken weer appeltjesbrood, appelkwarkgebakjes en appelcaramelvlaaien. Onze ambachtelijke bakkers gebruiken alleen de beste appels van het seizoen voor de heerlijkste creaties. Kom jij ook proeven? We zien je graag in een van onze winkels.

Nieuwtjes



HELP JIJ MEE HET GEBRUIK VAN PLASTIC TE VERMINDEREN?

Bij de bakkerij streven we ernaar om ons steentje bij te dragen aan een duurzamere wereld. Daarom hebben we besloten om plastic hergebruik te stimuleren. Op deze manier hebben we al meer dan 15.000 plastic zakken bespaard!

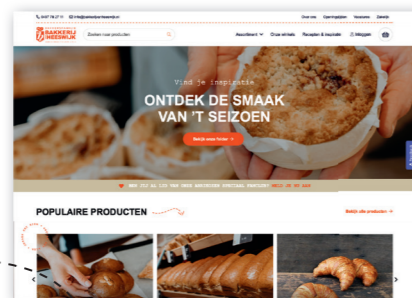
Kom jij van 16 september t/m 12 oktober terug met je broodzak? Dan krijg je twee gratis van Heeswijk sluitclips cadeau. Zo blijft je broodzak netjes intact!



ONZE WEBSITE IS VERNIEUWD!

Van recepten tot vacatures, van informatie voor zakelijke klanten tot verhalen van onze medewerkers. Bestellen gaat gemakkelijk via de vernieuwde webshop.

Ontdek nog meer over onze bakkerij op:



WA SUNT!

Voedsel verspillen is niet leuk. Daar zijn wij het als bakker volledig mee eens. Je kunt nu bij ons sunt-pakketten bestellen.

Bestel je pakket van maandag tot met zaterdag tussen 15.30 en 16.30 uur. Pik je tas op tussen 17.00 uur en 18.00 uur. Op zaterdag kan dit tussen 16.30 en 17.00 uur.

Bestel jouw SUNT-tas via Whatsapp (vanheeswijk.orderlemon.com) of scan de QR-code met vermelding:

- > SUNT-banket en koek 6,00 (5 personen gebak voor € 6,00)
- > SUNT-brood 6,00 (6 halfjes brood voor € 6,00)



Recept

PICCALILLY

Een heerlijke, pittige groentesaus die perfect is voor bij allerlei gerechten. Serveer met ons – met goud bekroonde – roggebrood!



Nodig:

- > 500 gram groenten (bijvoorbeeld bloemkool, wortel, augurk, ui)
- > 2 eetlepels mosterdzaad
- > 1 eetlepel kurkuma
- > 1 eetlepel kerriepoeder
- > 200 ml azijn
- > 200 gram suiker
- > Zout en peper naar smaak

Doen:

- 1 Snijd de groenten in kleine stukjes en doe ze in een grote kom.
- 2 Meng de mosterdzaad, kurkuma en kerriepoeder door de groenten.
- 3 Verhit de azijn in een steelpan en voeg de suiker toe. Roer goed door totdat de suiker is opgelost.
- 4 Giet het azijnmengsel over de groenten en roer alles goed door.
- 5 Breng het geheel aan de kook en laat het ongeveer 10 minuten zachtjes pruttelen.
- 6 Breng de piccalilly op smaak met zout en peper.
- 7 Schep de piccalilly in gesteriliseerde potjes en sluit deze goed af.
- 8 Laat de piccalilly minimaal een week staan voordat je hem gebruikt, zodat de smaken goed kunnen ontwikkelen.