



'Koop voeding, geen vulling'



Foto: Wim Hollemans

Naast specialist in de lekkerste verswaren is Van Herpt ook specialist in natuur- en biologische voeding. Genieten van lekker én gezond eten; dat concept vind je bij Van Herpt, gelegen in het centrum van Drunen. De speciaalzaak verwelkomt, naast een vaste klantenkring, wekelijks nieuwe klanten die op zoek zijn naar een voedzaam alternatief voor bestaande 'standaard' delicatessen.

Trend: roomboter mag weer, beperk koolhydraten en suikers

Daar waar jaren geleden te veel vet eten de oorzaak zou zijn van diverse welvaartsziekten, lijken tegenwoordig koolhydraten en suikers de voornaamste boosdoeners te zijn. "Steeds meer kant-en-klare, grootschalig geproduceerde voedingsmiddelen bevatten grote hoeveelheden suikers. De kans op een te hoge glucosespiegel of chronische lichamelijke klachten neemt hierdoor toe. Consumenten kiezen hierdoor toch een stuk bewuster hun voedingsmiddelen uit. Een uitgelezen kans voor alle speciaalzaak," is Laurens van Herpt van mening.



deze groep gezonde en lekkere alternatieven. Diverse vers beleg en kaas, brood, conserven en supplementen zijn geschikt voor consumenten die voedselintolerant of allergisch zijn voor dergelijke grondstoffen. Het team van Van Herpt licht je graag -met kennis van zaken- voor over smaakvolle alternatieven.

Allergieën? Kies voor het gluten-, lactose- en notenvrij assortiment

Allergische aandoeningen vormen in toenemende mate een wereldwijd gezondheidsprobleem. In Nederland heeft ongeveer 25% van de bevolking last van een allergie. De grondstoffen die in gangbare voedingsmiddelen verwerkt worden, worden meer en meer voorbehandeld. Ook het gebruik van antibiotica lijkt een oorzaak te zijn. Gevolg: door (overmatige) consumptie reageert het lichaam gevoelig op de reguliere voeding. Een gluten- of lactosevrij product kan in veel gevallen uitkomst bieden. Speciaalzaak Van Herpt biedt ook voor

Wat verkopen zij aan natuur- en biologische voeding?

- Brood (desem/spelt), kaas en zuivel
- Versnaperingen en tussendoortjes (zonder suikers)
- Rijst, granen, pasta's, muesli's, thee, koffie, sappen en frisdranken
- Chocolade, noten en superfoods
- Gluten-, lactose- en suikervrije producten
- Voedingssupplementen en homeopathie (100% natuurlijk)
- Natuurlijke cosmetica en lichaamsverzorging (100% natuurlijk)



Tekst: Maarten Liebrechts
Foto's: Arna Schoemans

Wat is natuurvoeding en biologische voeding?

Het lekkerste en puurste van wat de natuur ons te bieden heeft, dat is de basis van (biologische) natuurvoeding. Voeding gemaakt zonder kunstmatige bestrijdingsmiddelen en zonder toevoeging van synthetische conserveringsmiddelen, geur-, kleur- en smaakstoffen. En vaak ook zonder toegevoegde suikers en geproduceerd in de eigen streek. Gewassen en dieren krijgen de tijd om te groeien en er is aandacht voor het welzijn van mens en dier. Een product mag biologisch heten - te herkennen aan het groene keurmerk - als het productieproces aan strenge wettelijke voorschriften voldoet.

Het resultaat: een breed aanbod van 100% pure en biologische producten vol van smaak is bij Van Herpt verkrijgbaar. Denk dan aan brood (desem/spelt), kaas en zuivel, versnaperingen en tussendoortjes (zonder suikers), noten en zuidvruchten, rijst, granen, pasta's en muesli's, thee en koffie, sappen en frisdranken. "Pure producten die bovendien hun (h) eerlijke smaak behouden. Bij Van Herpt geen laagste maar een goede en eerlijke prijsgarantie."



Foto: Wim Hollemans

Van Herpt KICK START YOUR YEAR
BIO & DELICIOUS MET DEZE TWEE (H) EERLIJKE RECEPTEN

Knapperige Crackers

Benodigdheden:
125 gr. gebroken lijnzaad
25 gr. sesamzaad
50 gr. zonnebloempitten
50 gr. pompoenpitten
180 ml. water
1 tl zout

Instructies:
Verwarm de oven voor op 175 graden. Meng alle zaden in een kom en voeg het zout en het water toe. Meng het door elkaar en laat de massa een halfuurtje staan. Al het vocht is nu opgenomen en er is een beslag ontstaan. Leg een vel bakpapier op een bakplaat en verdeel de massa in de vorm van een rechthoek over de bakplaat. Spreid het goed uit en leg een extra vel bakpapier op de zaden. Druk de massa goed aan met je handen of met een deegroller. Verwijder het vel bakpapier en bak de crackers in 25 minuten af. Snijd ze in 10 gelijke delen en laat ze afkoelen.

Inspiratie van: Het Voedselzandloper Kookboek

Pannenkoekjes met wortel & kaneel

Benodigdheden:
4 wortelen
4 eieren
5 flinke eetlepels kastanjemeel
theelepels kaneel
snuffje zeezout
olie (kokosolie) om in te bakken

Instructies:
Maal alles in de keukenmachine tot een glad beslag. Bak in de (kokos)olie kleine pannenkoekjes van het beslag. Voor wat variatie kun je er eventueel wat amandelpasta of geitenkaas op doen. Maak er gerust wat meer om ze de volgende dag mee te nemen naar je werk of mee te geven naar school.

Inspiratie van: Lotus Vitaal foodcoaching - Drunen

Nieuwsgierig naar Van Herpt?
Je bent van harte welkom in onze winkel!
Wij helpen je graag!

25% korting

Maak kennis met biologische voeding! Ontvang 25% korting op twee verschillende biologische producten naar keuze.

Niet i.c.m. andere acties. Geldig t/m 31/3/2015.

Naam:

E-mail: