

Kerstpakketten 2015

Ga naar [onze website](#) en stel uw eigen pakket samen.



Geef
SMAAKSCHATTEN

als Kerstpakket



Geef SMAAKSCHATTEN als Kerstpakket

Geef dit jaar een origineel cadeaupakket aan uw relaties of medewerkers. SmaakSchatten biedt u een ruim assortiment van integer geproduceerde producten. Allemaal gemaakt met respect voor dier en onze omgeving. Wij vertellen waar onze producten vandaan komen.

Ga naar [onze website](#) en stel uw eigen pakket samen.

Voor meer informatie of een afspraak kunt u bellen met 0654 287 415 of mail naar info@smaakschatten.nl

Smaakschatten.nl biedt u een kerstpakket dat wordt geleverd in een designdoos die kan worden (her-) gebruikt als tafeltje voor thuis. Deze doos is van FSC geproduceerd karton. U kunt kiezen uit drie verschillende bedrukkingen; wol, koe of strandhout.

Om u een indruk te geven zijn een aantal voorbeeld pakketten geselecteerd. Hierdoor krijgt u een beeld van de smakelijke mogelijkheden met onze pakketten.



Alle genoemde prijzen zijn excl. BTW bij afname van minimaal 10 pakketten. Wij stellen graag een pakket voor u samen. Voor meer informatie: info@smaakschatten.nl

Onze Kerstpakketten 2015

Ga naar [onze website](#) en stel uw eigen pakket samen.

Smulpakket
Reestlander Wit
Jam
Gedroogd kalfsworstje
Appel-peersap sap
Chocolade
Remeker kaas
Dutch Design Box

Prijs € 38,-



Sappakket
Brandrood kaas
Appel-peer sap
Appel-vlierbes sap
Honing van de Wijkse imker
Tagliatelle tarwe
Gedroogd kalfsworstje met walnoten
Dutch Design Box

Prijs € 30,-



Wijnpakket
Drie heerlijke wijnen uit Nederland, wit, rosé bruis en rood.
U gelooft het niet? Reestland in Balkbrug bewijst dat het kan.
Wit en bruis van 100% in ons land geteelde druiven
Dutch Design Box

Prijs € 40,-

Kookpakket
Remeker kaas
Reestland wit
potje mosterd
Tagliatelle tarwe
Gedroogde paddestoelen
Dutch Design Box

Prijs € 32,50



Borrelpakket
Remeker kaas
Appel-vlierbes sap
potje mosterd
Jam, Chocolade
2 soorten bier
Reestlander wit
Gedroogd kalfsworstje met walnoten
Dutch Design Box

Prijs € 44,-



Onze Producenten

Brandroodkaas; een zeldzaam ras op een oud landgoed



Even dromen we weg als we het landgoed Kernhem oprijden op weg naar de Engelenhove.

De plek waar Michiel Cassuto zijn droom heeft waargemaakt, het ontwikkelen van een heerlijke biologische Gruyere met de naam "Brandrood".

Op weg naar Kernhem kom je in een idyllische sfeer. Op het landgoed Kernhem staat al eeuwen een prachtige boerderij met weilanden waar de bijzondere Brandrood koeien staan te grazen.

De Brandroodkoe werd vroeger veel op gemengde bedrijven gehouden. Het is geen echte melkkoe en geen echte vleeskoe. Daarom was het ras bijna verdwenen. Michiel praat met liefde over zijn koeien en is een vakman in het maken van hollands gruyère.

Remekerkaas; de beste belegen kaas met liefde gemaakt



De Remeker wordt gemaakt op boerderij "De Groote Voort" in Lunteren. Acht weilanden horen bij de boerderij die al vanaf 1600 in beheer van de familie Van de Voort.

Deze familie gaat voor het hoogst haalbare en de beste belegen kaas van Nederland.

Eén van de weilanden heeft een oude veldnaam, "Remeker". Een "reem" is een weiland en "eker" betekent eik, dus de weilanden zijn omzoomd met eiken.

Er zijn honderd Jerseykoeien op De Groote Voort, mooie kleine bruine koeien, met grote, evenzo bruine ogen. De Jersey is een eigenwijze koe die zeer geschikt is voor de biologische landbouw. Ze geeft extra dikke melk.

Alle elementen op het bedrijf, de bodem, het gras, de koeien, de mest en de melk komen samen in een kaas van hoge kwaliteit. Als er iets niet goed gaat, wordt er gezocht naar de eigenheid van een proces, naar hoe de natuur het, op een oorspronkelijke manier bedoeld heeft. De smaak van de kaas komt daaruit voort.

Kaas van 3 maanden oud noemen we "Remeker Pril", kaas van 8 maanden oud heet "Remeker Ryp" en de 16 maanden gerijpte kaas noemen we "Olde Remeker".

Bleieren en tarwe pasta

Chris en Marianne leven met kippen op de Lankerenhof. De kippen scharrelen vol energie, eten en drinken en leggen eieren. In de vele ruimte die de dieren hebben, verzamelen ze ieder een diversiteit aan granen, zaden en plantjes. Dat geeft een volle smaak aan de bleieren. Het is heerlijk te zien hoe het ook kan.

Naast de befaamde blij eieren en leghennen zijn er nu de pasta's.

De biologische granen worden gemalen op de steen in Wilp, waarna de pasta op ambachtelijke wijze wordt geproduceerd en gedroogd. Hierdoor blijft de smaak maximaal behouden.

Met tarwe of spelt in de vormen Lumachelle en Tagliatelle.



Reestlandhoeve

Exclusieve witte wijn en rosé met een bubbel, hoeft niet van ver te komen, de Reestlandhoeve bewijst het. Na een lange zoektocht vonden wij een van Nederlands lekkerste witte wijnen ten noorden van Zwolle op de mooie grond van het Reestdal.

John en Wilma Huisman begonnen als melkveehouder en ontwikkelden zich in enkele jaren tot één van de beste wijnboeren van Nederland.

Lopend tussen de wijnranken, hoor je de symfonieën van Mozart. Onder meer deze muziek gaat de groei van schimmels tegen. Het werd bedacht door Wilma en nuchtere John heeft de geluidsinstallatie in het veld aangelegd. En er zijn minder schimmels.

De ambitie was om binnen 4 jaar in de Librije te liggen. Dit lukte, door een prachtig eerste wijnoogst, binnen 2 jaar.



Edenoartje en Veluws Heidebier, bier gebrouwen uit Edese Gerst

Gerrit Hammink is de brouwer en oprichter van de Heidebrouwerij. Hij werkte in de ICT en had bierbrouwen als hobby. Deze hobby liep positief uit de hand. Bij de Nederlandse Kampioenschappen Bierbrouwen werden hoge scores gehaald, dat smaakte naar meer. De Veluwse Heidebrouwerij is nu een kleine lokale ambachtelijke brouwerij, gevestigd in de voormalige keuken van kazerne de Maurits-Noord in Ede.

Edenoartje is een mooi amberkleurig bier met een alcoholpercentage van 5,5%, gebrouwen uit Edese gerst. Dit bier heeft een frisse smaak en een heerlijke lichte pittige afdronk.

Veluws Heidebier is een fris goudblond bier met een alcoholpercentage van 6,2%. Door de licht moutige smaak van Edese gerst en het gebruik van een vleugje echte Veluwse honing is dit een prettig doordrinkbaar bier met een bijzonder karakter.



Kalfsworstjes van Ecofields



Bart Boon is een innovator op het gebied van biologisch boeren.

Hij weet precies wat er speelt op het bedrijf. Bart vertelt graag over de oorsprong of het gedrag van zijn kalveren.

“Mijn overtuiging zit in 't verhaal achter het product. Ik vind het dan ook erg belangrijk dat we kunnen laten zien hoe we produceren en hoe de dieren hier leven. Iedereen kan hier met eigen ogen zien hoe de dieren genieten van hun vrijheid”.

Ecofields won in 2009 de innovatieprijs EKOLAND.

Heerlijke frisse vruchtensappen van 't Gelderse Eiland



Harmen en Carla Peters hebben een prachtig fruitteelt bedrijf tegen de Duitse grens. Harm, een man van het fruit, is in 1986 gestart met de teelt en in 1990 volledig overgegaan op biologische productie. Op 13,5 hectare grond staat het hele jaar door biologisch fruit. De meest heerlijke authentieke appel- en perenrassen. Harm verwerkt een deel van de oogst in sappen en heerlijke appel- en perenstroop.

De sappen zijn er in de smaak: Appel, Appel Peer, Vlierbessen en Vlierbessen-alg.

Wijkse imker – De Werkbij

Leo Gensen is een echte beroepsimker met een ambachtelijke imkerij in Rhenen en Wijk bij Duurstede. De imkerij telt meer dan 300 bijenvolken en heeft een duidelijke missie.

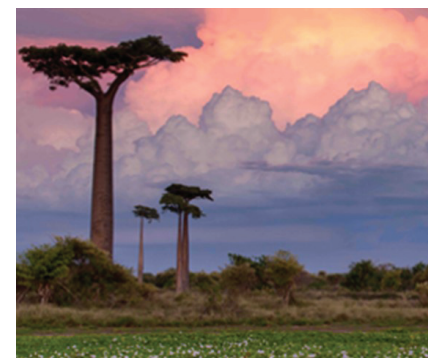
“Op een zorgzame, natuurgetrouwe wijze bijen houden met voorop het welzijn van de honingbij en daardoor mooie, zuivere, natuurlijke producten te verkrijgen.”

De honing is daarom 100% NATUURLIJK zonder toevoegingen van suikers en smaak- en kleurstoffen.

Madecasse puur chocolade met een sociaal karakter

Als vrijwilligers in Afrika, kwamen de oprichters van Madécasse in contact met de mensen en raakten gehecht aan dit schitterende land en de inwoners. Ondanks dat 70% van de cacao in de wereld uit Afrika komt, wordt er nog nauwelijks chocolade in Afrika gemaakt. De overtuiging was er dat het maken van het eindproduct in Afrika de sleutel is tot een echte verandering in fair trade.

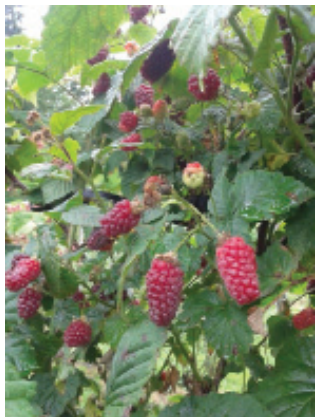
Madécasse is een sociale onderneming. Het succes wordt bepaald door de kwaliteit van het product en de sociale impact van de productie. Chocoweb - Nederland zorgt voor de invoer van deze goede en vooral lekkere chocola. Chocoweb is de schakel tussen top chocolatiers en de consument.



Tuin de Lage Oorsprong

Tuin de Lage oorsprong werd in 2004 met veel passie en doorzettingsvermogen opgericht door Mariëlle Kempen. Nu tien jaar later ligt er een volwassen tuin, gerund door vele vrijwilligers met liefde voor de schoonheid van wat deze tuin te bieden heeft.

Bessen jam is gemaakt van biologisch rode kruisbes, tay berrie en rode bes. Deze jam is op ambachtelijke wijze gemaakt door jam maker Theo van Woerkom.



Dutch Design Chair – van verpakking naar gebruiksvoorwerp

‘Our aim is to develop design products which combine beauty and functionality’, zeiden

Tim Várdy en Suzan Bergman oprichters van Dutch Design Brand. De Dutch Design Brand staat voor duurzame, praktische producten die zich onderscheiden door eenvoud en schoonheid. Betaalbaar design dat breed toegankelijk moet zijn voor een grote groep mensen. Respect voor mens en milieu is een basisvoorwaarde.

In juni 2011 werd de Dutch Design Chair geïntroduceerd in Nederland. Het stevige, duurzame krukje van karton werd in korte tijd een groot succes in binnen- en buitenland. Dit heeft geleid tot een heel nieuwe lijn van innovatieve producten van karton, tegenwoordig bekend als Dutch Design Brand.

