

Nieuwsbrief 1 – Januari 2015

Welkom!

Voor alle nieuwe abonnees, leuk dat je jezelf hebt aangemeld voor de nieuwsbrief van Lactosevrijgenieten.nl. De **vierde** nieuwsbrief ligt nu voor je! Je kunt de vorige nieuwsbrieven ook teruglezen op de website, de laatste nieuwe blijft exclusief voor de abonnees natuurlijk!

Een nieuw jaar!

Allereerst de beste wensen voor 2015! Na een drukke periode met de feestdagen ben ik klaar voor het nieuwe jaar met daarbij alle leuke nieuwe dingen die mijn pad zullen kruisen.

De afgelopen feestdagen zijn de winnaars van de receptenwedstrijd bekend gemaakt:

De hoofdprijs ging naar Michel Rekers en de troostprijs ging naar Abby Allen, wil je ook winnen, eind van dit jaar krijg je weer een nieuwe kans!

Op zondag 1 februari a.s. sta ik op de House&Home Fair In de Boekenberg Spijkenisse. DE toegang is gratis en de beurs is geopend van 12.00 tot 17.00 ur



Op deze fair zijn diverse bedrijven aanwezig op het gebied van gezondheid, voeding, mode en vele anderen. Dit is voor mij de eerste maal dat ik mijzelf op een fair presenteer dus spannend vind ik het wel! Daarnaast blijf ik blog's schrijven voor Foodness.nl en zal ook Lactosevrijwinkelen.nl met nog meer producten uitgebreid worden. Zoals je kunt lezen is er nog genoeg werk te doen, en dat doe ik met heel veel plezier!

Een lactosevrije groet,



Bezoeker aan het woord

Hier is ruimte voor een bezoeker om in een paar regels iets over zichzelf te vertellen. Misschien vind je het leuk om zelf in de nieuwsbrief te staan. Geef je dan op via onderstaand emailadres of contactformulier!

Valentijnsdag

Valentijnsdag is de dag dat geliefden elkaar extra aandacht geven met een boeket bloemen of een lief kaartje. Ook Lactosevrijwinkelen.nl doet hieraan mee en je kunt, voor €0.99 bij een bestelling een pluuche hartje mee laten sturen. Er zijn 4 verschillende teksten.

De bestelling kan zelfs op een ander adres bezorgd worden. Het is niet voor niets Valentijnsdag!

Dit zijn de hartjes



Wil je zelf een keer in de nieuws brief staan?

Meld je aan via info@lactosevrijgenieten.nl of gebruik het contactformulier op www.lactosevrijgenieten.nl

Lactosevrij acties



In onze webwinkel lopen de volgende acties:



- Bij iedere bestelling vanaf €75.00 krijg je gratis een unieke mok (geldig tot 01/03/2015 of zolang de voorraad strekt)



- Het assortiment van MinusL gekoelde producten wordt per eind januari 2015 sterk uitgebreid:

- Roomboter
- Mozzarella
- Fetakaas
- Diverse desserts
- Mascarpone
- Creme Fraiche

Dus je kan zelfs voor de speciale producten bij ons terecht.

Gekoelde levering mogelijk in heel Nederland en België!

Recept van deze Nieuwsbrief

Toscaanse wintertaart

Benodigdheden

25 gram gekonfijte sinaasappelschilletjes
25 gram krenten
50 gram gedroogde abrikozen
50 gram gepelde walnoten
50 gram geroosterde pijnboompitten
300 gram schoongemaakte zoetzure appels
1 dl zoete wijn
50 gram boter + om de vorm in te vetten
100 gram suiker
2 eieren
geraspte schil van een citroen
150 gram bloem
poedersuiker
Springvorm van plm. 18 cm. doorsnede

Vorbereiding

Snij de sinaasappelschilletjes en gedroogde abrikozen in hele kleine stukjes. Breek de walnoten in stukjes. Schil de appels, haal het klokhuis eruit en snij deze in kleine blokjes. Marineer de vruchten en de noten een uur in de wijn. Verwarm de oven voor op 190 graden C. Zet de boter in een schaaltje in de opgewarmde oven. Haal het schaaltje eruit als de boter is gesmolten. Bekleed de springvorm met bakpapier.

Bereiding

Klop eieren, suiker en citroenrasp tot licht, luchtig mengsel. Roer bloem en bakpoeder door het eimengsel. Giet de gesmolten boter erbij en klop alles goed door elkaar. Roer het vruchtenmengsel door het deeg. Voeg eventueel nog wat wijn erdoor als het deeg te dik mocht zijn. Doe het beslag in de vorm. Bak de taart plm. 40 minuten in het midden van de oven. Controleer met satéprikker of de taart gaar is. Laat de taart afkoelen en bestuif de taart licht met poedersuiker.

Recept van Smulweb.nl

Wist je dat Lactosevrijwinkelen.nl een **officieel** verkooppunt is voor:



Vragen, Suggesties, Aan-/Afmelden Nieuwsbrief kun je sturen aan:

info@lactosevrijgenieten.nl

of gebruik het contactformulier op www.lactosevrijgenieten.nl