



FRIS GESTAPELD

Elke thuiskok weet dat hij vaak boter, melk, verse kruiden, room, ... nodig heeft tijdens het koken. Door de innovatieve koelladen van **KitchenAid** bewaart u nu alle ingrediënten op overzichtelijke wijze binnen handbereik. De dubbele koelladen worden gemakkelijk geïntegreerd in de keuken waardoor u alles bij de hand heeft in de kookzone zonder dat het hele aanrecht in beslag wordt genomen. Plus, het is energiebesparend zowel voor u als voor de frigo die niet telkens opnieuw open hoeft.

Prijs dubbele koelladen KRDD 9010: 1.999 euro.
Info: www.kitchenaid.be.

Stap vooruit

Acht maanden van studie van de eigen CO2-voetafdruk om de impact van het bedrijf op het klimaat te kennen, gingen eraan vooraf, maar nu mag **Dolfin** zich de eerste Belgische CO2-neutrale chocolatier noemen. De doorgevoerde compensaties kaderen in het door hen beoogde maatschappelijk verantwoord ondernemen. Uit respect voor hun leefomgeving kiezen ze ook voor ingrediënten afkomstig van productieplaatsen waar met respect voor de natuur aan landbouw wordt gedaan. Deze exotische kruiden, subtiele parfums en fruitaroma's die op ambachtelijke wijze gemengd worden, zorgen ervoor dat deze traditionele chocolade de smaakpapillen eindeloos verwent.

Info: www.dolfin.be.



Snel en gezond

Uit een studie die voor **Ebly** uitgevoerd werd, bleek dat de Belgen graag zelf hun lunch klaarmaken thuis, maar dat het snel moet gaan. 50% maakt boterhammen klaar, terwijl 15% opteert voor een kant-en-klaarmaaltijd. De tarwekorrels van Ebly bieden een snel en gezond alternatief. Voor de Lauwe salade van Ebly Express Tomaat & Basilicum met mozzarella en gedroogde tomaten doet u 6 grof gehakte gedroogde tomaten, 75 gram mozzarellabolletjes, 1 eetlepel gehakte basilicum en 2 eetlepels lente-uitjes in een apart doosje. Op het werk hoeft het zakje Ebly Express Tomaat & Basilicum nog enkel twee minuutjes in de microgolfoven en klaar is kees. Om ervan te genieten trekt 22% van de Belgen er 15 minuten of minder voor uit en 37% een kwartier tot een half uur.

De Blonde van Léon bij u thuis

De restaurants Chez Léon zijn in België en buitenland - voornamelijk in Frankrijk - een gevestigde waarde en een stukje van onze nationale trots. Al vijf generaties lang zet de familie Vanlancker de culinaire tradities van de oprichter Léon Vanlancker voort. De befaamde mosselbereidingen met frietjes en andere typische Belgische bereidingen konden heel wat personaliteiten bekoren. Johnny Hallyday, Jimmy Cartner, Helmut Kohl, Catherine Deneuve en vele anderen vonden de weg naar het restaurant in de Beenhouwersstraat waar sinds 2001 het **Bier van Léon** geschonken wordt. Sinds 15 november 2007 is dit blonde Belgische vocht ook het bier van Brussels Airlines en vanaf nu is het te koop in de Carrefour-vestigingen in Brussel, Vlaams- en Waals-Brabant (4,80 euro voor een pack van vier blikjes). Gezondheid!



THAIS VOOR BIJ ONS

De smaakvolle Aziatische keuken bestaat uit gezonde en evenwichtige gerechten. Zowel **Suzi Wan** als **Delhaize** doen inspanningen om op een eenvoudige manier de lekkere Aziatische keuken tot in de Belgische kookpotten te brengen. Suzi Wan breidt zijn Wok Kit-gamma uit met een nieuwe variëteit: de Wok Kit Thaise Kip die Thaise rijst, groene currysaus, kruidenolie en kokosmelk bevat. U hoeft enkel nog de kip en peultjes toe te voegen. Delhaize van zijn kant ontwikkelde in zijn Authentic Thai-gamma verschillende currypasta's die instant een kleurrijke toets geven aan schotels of Minced Spices voor een aromatische finishing touch. Of Tom Yum Soup Paste of Tom Kha Soup Paste voor maaltijdsoepen.

