



Multifunctioneel
Milieuvriendelijk
Zacht voor het lichaam
Goed voor uw portemonnee
Ruimtebesparend



Baking-soda.nl

NU OOK IN NEDERLAND VOORDELIG VERKRIJGBAAR



Appeltaart met deeg van havermout

300 gram havermout
4 goudrenetten
3 eitjes
1 theelepel kaneel
1 theelepel kardemom
citroensap
zout
1 koffielepel stevia
3 eetlepels cranberry's
3 eetlepels pompoenpitten
1 theelepel zuiveringszout

Neem 300 gram havermout, 1.5 -2 eetlepels gesmolten kokosvet (maak wat meer om de bakbodem mee in te vetten) 3 eitjes, 1 theelepel kardemom, 1 theelepel kaneel, een flinke scheut citroensap, een beetje, zout, 1 koffielepel stevia en 3 eetlepels pompoenpitten en een handjevol cranberry's. Doe dit alles in een grote kom en maak er met een staafmixer (!) een stevig deeg van. Voeg tot slot 1 theelepel zuiveringszout toe. Voeg aan het deeg de cranberry's toe en 4 in kleine stukjes gesneden goudrenetten of elstars. Zorg dat het een goed, samenhangend deeg wordt. Na het mixen doe je de rest met je handen. Doe het deeg in een (met gesmolten kokosvet ingevette) bakvorm en bak dit in 30 minuten in een voorverwarmde oven op 160 graden. Niet gelijk aanvallen maar even laten afkoelen! Bon appetit!

Je vindt dit recept op onze website:

<http://www.voedselzandloper-recepten.nl/appeltaart-met-deeg-van-havermout.html>

Copyright © 2012-2013 Margriet Vonk. De teksten op www.voedselzandloper-recepten.nl mogen niet gebruikt worden zonder toestemming. Alle recepten zijn gebaseerd op het boek 'De Voedselzandloper, over afvallen en langer jong blijven' van Kris Verburgh.



Baking-Soda.nl



AANTAL PRIJS PER PAK AFHAALPRIJS PRIJS+VERZENDING

1	€ 1,50	€ 1,50	€ 8,25
2	€ 1,50	€ 3,00	€ 9,75
3	€ 1,50	€ 4,50	€ 11,25
4	€ 1,50	€ 6,00	€ 12,75
5	€ 1,45	€ 7,25	€ 14,00
6	€ 1,45	€ 8,70	€ 15,45
7	€ 1,45	€ 10,15	€ 16,90
8	€ 1,45	€ 11,60	€ 18,35
9	€ 1,45	€ 13,05	€ 19,80
10	€ 1,29	€ 12,90	€ 19,65
11	€ 1,29	€ 14,19	€ 20,94
12	€ 1,29	€ 15,48	€ 22,23
13	€ 1,29	€ 16,77	€ 23,52
14	€ 1,29	€ 18,06	€ 24,81
15	€ 1,29	€ 19,35	€ 26,10
20	€ 1,29	€ 25,80	€ 32,55
24	€ 1,29	€ 30,96	€ 37,71
30	€ 1,29	€ 38,70	€ 45,45
40	€ 1,29	€ 51,60	€ 58,35
48	€ 1,29	€ 61,92	€ 68,67

U kunt uw bestelling sturen naar info@baking-soda.nl
Denk eraan om altijd te vermelden:

- * het gewenste aantal pakjes Baking Soda
- * de naam te vermelden die ook gebruikt wordt bij de bankovermaking, voor herkenning van uw naam.
- * uw adresgegevens, om het pakket te verzenden.
- * het bedrag dat u over gaat maken.

Maak vervolgens het bedrag over naar onderstaand rekeningnummer.

Rabobank 1190.43.602

ten name van African Essentials te Nistelrode

IBAN/BICcode: NL32RABO 0119043602 RABONL2U

We verzenden de bestellingen via PostNL.

De verzendprijs is €6,75 per pakket tot 30 kilo.

Wij verwerken ook bestellingen vanuit België.

De verzendprijs voor België is €12,50 tot een pakketgewicht van 30 kilo, verzorgd door PostNL.

ALGEMENE INFORMATIE

De website staat boordevol interessante informatie, waaronder toepassingen en achtergrondinformatie. De Baking Soda Blog bevat veel leuke aanvullingen, zoals recepten en tips. U kunt daar ook uw vragen stellen en opmerkingen toevoegen.

We verkopen eveneens aanvullende producten en hebben regelmatig speciale acties.

Op diverse online social media zijn we actief aanwezig



Een pakje Baking Soda weegt netto 454 gram (1 LB).

U kunt zowel via email als telefonisch bestellen.

Naast verzenden bieden we u ook de optie om de producten in Nistelrode te kopen.



BAKING SODA NL

Heuvelstraat 4

5388AC Nistelrode

Nederland

0031 (0)412 - 48 46 43

0031 (0)6 - 30 59 85 02

info@baking-soda.nl

www.baking-soda.nl

www.bakingsoda.eu

DE ORIGINELE A&H BAKING SODA UIT AMERIKA