

Nieuwsbrief 11 januari 2024

Het kan nog net, dus wens ik jullie allemaal het beste voor 2024! Een goede gezondheid en veel LEKKERS op de boterham. Hopelijk lukt het ook dit jaar om een mooie som te verzamelen die ik tegen Pasen op de rekening van het KKF vzw kan storten.

Januari brengt wel nog donkere dagen, maar is ook de maand van het citrusfruit en brengt zo al wat zonnige goesting in huis.

De Sevilla sinaasappelen (onbehandelde) zijn verwerkt in heerlijke Engelse marmelade. Dit jaar gebruikte ik een nieuw recept van een Engelse kennis, Ruth uit Peak District (bekijk op website [Marmalade](#)).

Heb je je bestelling al doorgegeven, dan kan je die vanaf nu komen afhalen. Bijbestellen kan altijd.

Naast die hyperklassieke marmelade is ook de Amber Marmelade opnieuw voorradig. Dit is een lekkere bereiding op basis van pompelmoes, sinaasappel en citroen (bekijk op website [Amber Marmalade](#)).

Zijn er ook opnieuw :

Ananas Caribbean Jam

Banaan & bloedsinaasappeljam

En binnenkort volgen

Limoen & citroenmarmelade (nieuw in het assortiment)

Appel-speculaasjam.

De "speciallekes" zijn enkel in klein formaat (212 ml) beschikbaar.

Interesse? Bestel op voorhand (vergeet niet ook het formaat op te geven van de pot die je wil).

Dit jaar plan ik ook om dieetconfituur te maken, die ook geschikt is voor diabetespatiënten. Die confituren hebben echter een beduidend kortere bewaartijd, vandaar dat ik het aanbod wil afstemmen op de bestellingen. Mag ik vragen aan degenen die dergelijke confituren wensen dat zij contact opnemen via mail of PB. Samen kunnen wij dan afspreken welke smaken en welke formaat van bokaal gewenst is.

Raadpleeg zeker de rubrieken [lijst met smaken/voorraadlijst](#) en [laatste-nieuws](#) op de website (www.atelierellededeconfituur.be) om op de hoogte te blijven van wat er in voorraad is en welke nieuwe smaken bij het assortiment komen!

Vriendelijke groeten

Linda