



Bewuste verpakking

Bij biologische producten hoort natuurlijk een bewuste verpakking. Hierom gebruiken we milieubewuste bakjes gemaakt van maispulp. Zo besparen we een hoop plastic! Lees in deze flyer hoe je optimaal gebruik kunt maken onze bakjes.



Uitleg

Onze verpakkingen zijn gemaakt van maispulp. Maispulp is een 100% hernieuwbare grondstof en heeft dus geen slecht effect op ons milieu. Door het gebruik van deze bakjes besparen wij een heleboel plastic en aluminiumfolie. Zeker als het gaat om bakjes voor maaltijden en salades. Als je een plastic bakje gebruikt, gebruik je veel meer plastic. Wat nu aan plastic wordt gebruikt is zelfs minder dan een plastic zakje.

Bovendien kunnen we de bakjes lucht dicht afsluiten waardoor je aankoop langer vers blijft.

Na gebruik

In het bakje zit een hele dunne plasticfolie, deze kan je met een beetje geduld lostrekken van het bakje. Dan heb je een heel dun velletje folie die bij het plastic kan. Het bakje zelf kan dan bij het karton of in de groenbak. Zo besparen wij samen een heleboel plastic.



In de oven

De bakjes kunnen gemakkelijk in de oven of magnetron. Ze zijn hittebestendig tot 200 graden. Dus altijd de oven onder de 200 graden zetten.

We raden aan:

Heeft het product een dichte structuur
(zoals lasagna, stamppot, aardappelgratin etc.)
160 graden en circa 25 minuten.

Heeft het product een lossere structuur?
(zoals rijst, pasta, groenten etc.)
160 graden en circa 15 minuten.

Wil je dat het product wat in deze bakjes zit bruin wordt?
dan haal je het afdekfolie eraf.

Wil je dat het product alleen warm wordt?
Dan laat je het folie erop zitten. Houdt er rekening mee dat als het afdekfolie erop zit het langer duurt voordat de warmte in het bakje doordringt.

Eetsmakelijk!