

BIO
p
t
a
o
g
e
z!


**ambachtelijke
verse soep:
uw gedroomde
partner om er weer
tegen aan te gaan**



BIO Potagez!



Vakantie is het ideale moment om weer gezond te gaan eten. Wanneer er meer regelmaat in ons leven komt, willen we ook orde scheppen in ons lichaam én op ons bord. Een evenwichtige maaltijd samenstellen met meer verse seizoensgroenten om volop van te genieten, is echter niet altijd makkelijk. Geen inspiratie meer? Hoog tijd voor ... soep!

Potagez! is een gamma ambachtelijke, verse soepen met biologische seizoensgroenten. Authentiekere smaken. Zonder additieven, zonder bewaarmiddelen, zonder bindmiddelen. Gluten- en lactosevrij, zonder vleesbouillon. Smaakvol genieten en voor uzelf zorgen!



Klaar om te serveren, authentiek en gezond.

Verse soep serveren om kinderen groenten te doen eten, hen kennis te laten maken met nieuwe smaken en hun nieuwsgierigheid aan te wakkeren? Met **Potagez!** is het heel eenvoudig. Een gamma verse, 'huisbereide' soepen op basis van **biogroenten (1) uit de volle grond**, bijna allemaal gekweekt door lokale leveranciers. Maak de pouch open en giet de inhoud in een kookpot die u enkele minuten op een zacht vuurtje zet. Of gebruik een kommetje dat u in de microgolfoven opwarmt. Giet de soep in een thermos en neem ze lekker mee naar school of naar het werk ...

De soepen van **Potagez!** bevatten geen zetmeel en geen bindmiddelen. Enkel verse seizoensgroenten, boordevol smaak. Daaraan werd een evenwichtige dosis aromatische kruiden toegevoegd, waardoor de hoeveelheid toegevoegd zout kon worden beperkt. Het gaat om gecertificeerde biogroenten **ZONDER gluten (2)**, **ZONDER lactose** en **ZONDER vleesbouillon (Vegan)**. De soepen boordevol groenten bevatten geen proteïnen uit vlees, vis of eieren. Ze bevatten geen additieven en geen bewaarmiddelen, waardoor ze uitstekend worden verdragen door mensen met voedselallergieën of -intoleranties.

Wist u dat?

Verse groentesoep is niet alleen **lekker**, ze heeft ook een **hoge voedingswaarde**. Een goed gevuld kommetje:



helpt om uw lichaam te hydrateren

stilt de honger

stimuleert de opname van essentiële voedingsstoffen

maakt deel uit van een evenwichtig voedingspatroon

versterkt uw weerstand



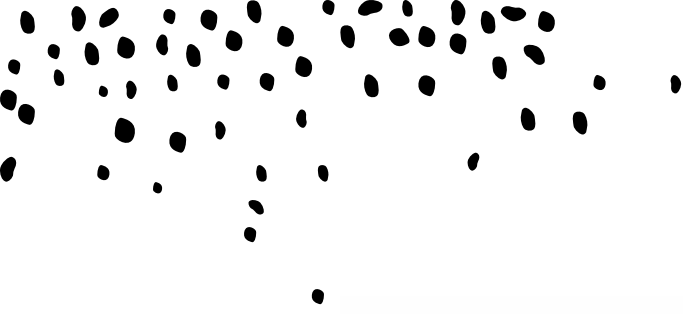
Frisse smaken en kleuren

Rood, groen, geel of wit. Warm of koud. Verse soep kent geen seizoen, groenten natuurlijk wél. De meer dan 40 recepten van **Potagez!** variëren dan ook in de loop der maanden en houden optimaal rekening met het **ritme van de natuur**. Zo bereiden we bloemkoolsoep met komijn in maart, courgettesoep met look in april, groene aspergesoep in juni, een Andalusische gazpacho in het paprikaseizoen en een stoofpotje in de wintermaanden. Die afwisselende kleuren en smaken staan garant voor kwaliteit en authenticiteit.



De soepen verder op smaak brengen hoeft niet. Wie daar zin in heeft, kan ze **uiteraard serveren met:**

- een handvol **geraspte kaas** of een stevige eetlepel **dikke room**
- blokjes **feta** of **blauwe kaas** voor een extra romige smaak
- wat fijngehakte **verse kruiden**: peterselie, kervel, koriander, basilicum, bieslook...
- een scheutje **plantaardige olie**: olijfolie, notenolie, courgettepittenolie, sesamolie...
- broodkorstjes, lijnzaad, chiazaad...
- **eetbare bloemen**...



Een superhandig stazak

De ambachtelijke soepen worden elke ochtend vers bereid in het 'Notes de mon Jardin' atelier en dan manueel in stazaks gegoten. Die worden verzegeld **om de smaken en aroma's optimaal te bewaren zonder toevoeging van bewaarmiddelen**. Dankzij de flexibele en lichte verpakking, is Potagez! makkelijk in de koelkast of het vriesvak te bewaren. Zo heeft u altijd iets in huis voor:

- een hongertje dat in de loop van de ochtend de kop opsteekt,
- een lichte lunch of een makkelijk voorgerecht,
- plotselinge trek in de namiddag,
- het uitbalanceren van uw maaltijd,
- de terugkeer naar het studentenkot op zondagavond,
- het vieruurtje van de kinderen of het extraatje tijdens de picknick.

De inhoud van **950 ml** moet volstaan voor 2 porties soep als maaltijd of 3 porties soep als tussendoortje.

De pouch in doorzichtig plastic laat visueel en tastbaar contact met het product toe. De zelfdragende verpakking waarborgt de voedselveiligheid, is **niet breekbaar** en **weegt minder dan een fles**. Na gebruik neemt ze weinig ruimte in de vuilniszak in, en **de ecologische voetafdruk is beperkt**.

Dankzij het unieke verpakkingsproces, biedt **Potagez!** een **uitzonderlijke uiterste houdbaarheidsdatum van 21 dagen**. Na opening kan u de soep tot de volgende dag bewaren in de pouch of in een kommetje in de koelkast.



Potagez ! een jong Belgisch merk met potentieel

Potagez ! is een jong **Belgisch** merk van verse soepen, gelanceerd door **Philippe Debra**, die een passie koestert voor bereidingen op basis van groenten. Samen met zijn echtgenote Isabelle, staat deze ambachtelijke producent aan het hoofd van een bedrijf voor artisanale quiches: **'Les Notes de mon Jardin'**, dat hij in 1994 oprichtte. Iedere dag wordt in zijn atelier in Tubeke (Waals-Brabant) vijf ton groenten met de grootste zorg verwerkt, gecombineerd en op smaak gebracht door ambachtslieden met een hart voor hun vak en respect voor ingrediënten en smaken.

Philippe Debra maakte zich de basis van de conventionele keuken eigen aan de hotelschool van Namen. Daarna waagde hij zich aan een meer inventieve keuken in een aantal gerenommeerde restaurants. 'De Karmeliet', 'L'Ecailler du Palais Royal', 'La Villa d'Este' en 'Ciao' wekten zijn nieuwsgierigheid. Tijdens een tussenstop op weg naar een afspraak maakte hij kennis met **natuurvoeding**. Hij verliet het restaurantleven, stichtte een gezin én een eigen bedrijf. Zijn uitgangspunt? Groentetaarten bakken voor bakkers en kruideniers. Enkele jaren later werd hij leverancier van Le Pain Quotidien en banketbakkerij Debailleul. Aan het einde van de jaren negentig maakte hij een kwalitatieve overstap naar BIO. Hij bereidde al langer soep voor de scouts, en in 2007 deed die haar intrede in het aanbod van 'Les Notes de mon Jardin'.

Philippe Debra zag een nieuwe uitdaging: de pasteurisatie die producten standaardiseert omzeilen. De ontwikkeling van een alternatief proces nam een jaar in beslag, maar daarna doorstonden zijn verse soepen de test met glans! En dus ging hij originele recepten creëren om hulde te brengen aan de rijkdom en de diversiteit van seizoensgroenten. Pas in 2015 werd zijn eigen merk, **Potagez!**, gelanceerd en aan de consument voorgesteld.

(1) Uit biologische landbouw - Gecertificeerd door Certisys- BE-BIO-01

(2) Potagez! bevat minder dan 20 mg/kg gluten, conform de Europese wetgeving.

Potagez ! in cijfers



Mmmm, verse soep!

Meer weten?

Philippe Debra • info@potagez.be • T.02 331 36 92 • www.facebook.com/potagez/ • WWW.POTAGEZ.BE