

EEN NIEUW BARBECUE TIJDPERK BREEKT AAN MET STROOMOP EN THE BIO VEGGIE COMPANY



MILIEUVRIENDELIJK CO₂-NEUTRAAL BBQ'EN
MET INSPIRERENDE VEGGIE GERECHTEN

@THEBIOVEGGIECOMPANY
@STROOMOP

1 juli 2019 - Nu de zomervakantie officieel van start is gegaan, breekt meteen ook een nieuw BBQ-seizoen aan. Niets leuker dan samen buiten eten en genieten van een heerlijk maal, toch? Maar wat met het milieu als we straks weer met z'n allen duchtig vervuilende kolen gaan ontvlammen? Wie aan het einde van de zomer een ware vleesindigestie wil vermijden én lief wil zijn voor de natuur krijgt van twee Belgische ondernemers een andere optie voorgeschoteld. The Bio Veggie Company, hét Belgische biolabel en Stroomop, leader in ecologisch verwarmen met houtpellets, stellen samen een nieuwe manier van open air grillen voor. Laat je inspireren door de lekkerste vegetarische wereldse gerechten klaargemaakt op de ecologische pelletgrill.

STROOMOP STELT VOOR: DE HÄUSSLER PELLETGRILL VOOR MILIEUVRIENDELIJK BARBECUEPLEZIER

Een grill die de aroma's van een open vuur verspreidt. Die in 10 minuten klaar is voor gebruik, die niet ruikt of rookt, waar je niet vuil van wordt. Een grill die vet in het vuur vermijdt, verschillende temperatuurzones biedt en makkelijk te reinigen is. Een BBQ die een oplossing biedt voor de verzuchtingen van echte grillmasters en CO₂-neutraal is? Het bestaat - eindelijk!

De Häussler pelletgrill maakt komaf met de gebreken van de ouderwetse BBQ en introduceert de nieuwe manier van koken in open lucht. Deze meesterlijke grill is het toppunt van Duitse engineering én mag door zijn knap design best gezien worden. Hij verenigt verschillende functies in 1 toestel. Het standaard grill-opzetstuk verander je makkelijk door de plancha waar je met z'n allen rond kan staan. Zelfs wokken en pizza's bakken behoren tot de mogelijkheden. Gezelligheid troef want tijdens het grillen is de vlam doorheen de glazen wand goed zichtbaar waardoor je de pelletgrill zelfs gewoon als sfeerlicht kan gebruiken.

"Grillen met pellets heeft heel veel voordelen. Het is niet alleen gezonder en veel beter voor het milieu dan vervuilende houtskool, het is ook gewoon lekker. Door het gebruik van pellets krijgen BBQ-gerechten een verfijnde smaak. De kers op de taart: pellets zijn een stuk goedkoper dan kolen dus er is eigenlijk geen reden om niet met pellets aan de slag te gaan.", vertelt Ludwig Van Wonterghem van Stroomop, verdeler van de pelletgrill.

HOE WERKT HET?

Vul de koker met pellets (3 kilo per uur grillen)
Maak het vuur aan met 1 aanmaakblokje
Glas en grillpartij opzetten
Grillen en genieten!

Vanaf 1.685 euro (incl. BTW) haalt elke BBQ-liefhebber een ecologische grill in huis. Glas en grillplaat standaard inbegrepen. Mogelijkheid tot uitbreiden naar plancha, wok en pizza-oven. Meer info op stroomop.be

THE BIO VEGGIE COMPANY: BELGISCHE SMAAKBOMMEN DIE ZELFS DE GROOTSTE CARNIVOREN OVERSTAG DOEN GAAN

The Bio Veggie Company is een Belgisch label dat gezonde, vegetarische burgers, nuggets en kroketjes maakt. En dat niet alleen voor de vanzelfsprekende afzetmarkt van vegetariërs, maar ook voor de reguliere consument die een gezondere levensstijl verlangt.

Burger Queen Delphine Van Goethem, zaakvoester van het biolabel The Bio Veggie Company heeft 1 missie: de Belgen overtuigen dat vegetarisch eten echt lekker kan zijn door hen inspirerende gerechten voor te schotelen. **"1 op 3 landgenoten eet minstens 1 maal per week vegetarisch. Wij willen die casual veggies vooral tonen hoe je lekker vegetarisch kan koken, zonder saai te zijn. We maakten een receptenboekje met verschillende wereldse gerechten. Wie proeft, is verkocht!"**

Voor de gerechten met wereldse toets werkte het vegetarische label samen met drie foodbloggers die een aantal lekkere en creatieve gerechten vanuit alle hoeken van de wereld bedachten om klaar te maken op de pelletgrill. Jelle van The Messy Chef neemt je mee op reis naar Afrika met zijn Marokkaans-getinte gerechten. Foody Sin van Healthy food makes you feel good, dompelt je onder in de Aziatische keuken, en Elle van A pinch of Odelle doet je wegdromen naar Zuid-Amerika. Hoisin nuggets of een Japanse Okonomiyaki, nacho chili con veggieburger of een Marokkaanse veggie salade - keuze te over!

ALLE RECEPTEN ZIJN BESCHIKBAAR OP THEBIOVEGGIECOMPANY.COM

JUST BE BRAVE... SPICE UP YOUR VEGGIE LIFE
& #EVERYBODYBEVEGUAL



Journalisten die de Häussler pelletgrill van Stroomop en de producten van The Bio Veggie Company willen testen, meer informatie of beeldmateriaal willen, kunnen terecht bij:

Wavemakers
Elke De Mayer
0485 75 28 66
elke@wavemakers.eu

Het receptenboekje van The Bio Veggie Company zal vanaf 8 juli in de Bio-Planet verkrijgbaar zijn, de producten van The Bio Veggie Company zijn te koop in Bio-Planet, Okay en verschillende slagers en verdeelpunten van Charles.