


# EXKi-recepten om thuis klaar te maken!

EXKi 



Bio, lokale en duurzame gerechten



# EXKi lanceert nieuw aanbod op maat

# **EXKi-recepten om thuis klaar te maken**

## **Zin om de sfeer van EXKi bij je thuis op te roepen?**

Surf snel naar **EKOMENU** en kies jouw favoriete recept uit een vijftiental thema's: vegetarisch, glutenvrij, slank, snel, voor het hele gezin ... Elke week vind je een tiental inspirerende recepten. Bestel het gewenste aantal maaltijden en ontvang de lekkerste EXKi-recepten gewoon bij je thuis.

In hun nieuwe "foodboxen" stelt het merk met het wortellogo recepten voor geïnspireerd door Frank Fol, al sinds het begin (nu twintig jaar geleden) de "groentekok" van EXKi. Plantaardig staat centraal in elk recept en dankzij onze nieuwe partner **EKOMENU** ontvang je thuis alle ingrediënten om de heerlijkste recepten klaar te maken.



# Beleef en proef EXKi bij je thuis

## Zin in huisgemaakt lekkers van bij EXKi?

Natuurlijk kon EXKi niet achterblijven om een snelle en gezonde oplossing voor thuis voor te stellen. Vanuit een voortdurend streven om flexibel te blijven en een antwoord te bieden op nieuwe voedingsgewoonten, besliste EXKi een nieuw aanbod op maat te lanceren met gezonde en evenwichtige gerechten om thuis, alleen of met vrienden, van te genieten.

Het draait om veel meer dan de korte keten en lokale productie. EXKi is eerst en vooral een keuken van het gezond verstand, de garantie op verse producten, op een volledig uitgedacht concept, op respect voor de seizoenen en voor het product zelf. Voor EXKi is het al sinds het begin essentieel om zorgvuldig verse, lokale bio-seizoensproducten te kiezen ...

**Het succesrecept van EXKi komt ook terug in de recepten voor thuis.**

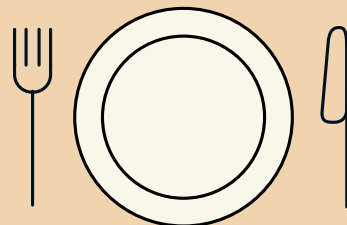
## HOE WERKT HET?

### KIES JE RECEPT OP DE SITE



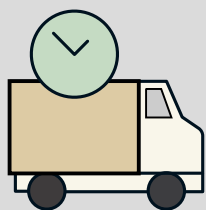
Bekijk waar je zin in hebt: vegetarisch, glutenvrij, slank, vegan, vlees, vis ...  
Keuze troef!

**Je kan ook allergenen aanduiden.**



### KIES HET AANTAL PERSONEN

1, 2, 3 of 4 genodigden.



### GEEF JE LEVERINGSADRES EN LEVERTIJD IN

(4 dagen op voorhand).  
Momenteel alleen beschikbaar in België.



### IN DE EXKi-BOX ZIT ALLES WAT JE NODIG HEBT OM TE KOKEN

Je hoeft zelf niets toe te voegen.



### DE PRIJS VARIEERT NAARGELANG HET GERECHT

vanaf 5,56 €  
(abonnement verplicht).  
En dan is het aan jou!  
**SMAKELIJK!**

# Bio-EKOMENU's op het EXKi- menu

EXKi is enorm fier op het partnerschap met **EKOMENU** voor de lancering van hun eerste kookboxen. Dit platform voor de thuislevering van maaltijdboxen was al een bekende speler op de markt.

**EKOMENU** werkt volgens hetzelfde motto als het merk met het wortellogo: «Goed en gezond eten is goed voor lichaam en geest» ... maar dat is niet altijd zo simpel. Iedereen is anders, iedereen heeft zijn eigen doelen en levensstijl.

De recepten worden bedacht en uitgewerkt door Frank Fol, de "groentekok" met wie EXKi al sinds het begin samenwerkt, en door een team van foodies, chefs en voedingsdeskundigen.

Elke week worden 25 recepten voorgesteld, op het ritme van de seizoenen.

Kortom: leuk, lekker en gezond! En natuurlijk is alles 100% bio!



## Keuze naargelang je levensstijl

- Gevarieerd
- Vegetarisch
- Snel
- Vegan
- Koolhydraatarm
- Glutenvrij
- Lactosevrij
- Eiwitrijk
- Geschikt voor coeliakie
- Voor zwangere vrouwen
- Slank
- Voor diabetici
- ...



## Natuurlijke, onbewerkte ingrediënten

Rijk aan groenten, barstensvol vitaminen, mineralen en vezels. Zonder additieven.



## De juiste prijs voor 100% bio

## Een groene app

Volg je persoonlijke Vita-, Veggie- of Nutri-score, je CO2-verbruik, je ecologische voetafdruk, resultaten op het vlak van dierenwelzijn en biodiversiteit.

# Voorbeelden van recepten

Als aanvulling op het diverse aanbod in de restaurants biedt de EXKi-box verschillende originele recepten om thuis klaar te maken. Voor ieder wat wils ...

Vegetarische bowl met zwarte rijstnoedels, koriander en ei.

Gevulde paprika met tonijn, keto en koolhydraatarm.

Gestoofde schelvis met zoete aardappel en ijsbergsla.

Bietenstoofpotje met appel, salie en kikkererwten.

Kleurrijke sushibowl met radijs, beluga-linzen en een pittige limoensaus.

Bloemkoolcurry met cashewnoten, koolhydraatarm.

Pasta met gorgonzola en gegrilde pompoen.



Het plezier van gezond en duurzaam eten

volg ons

perscontact

My cup of tea

Nathalie Woitrin | PR SPECIALIST | [nathalie@mycupoftea.be](mailto:nathalie@mycupoftea.be) | GSM: 0477 37 01 47