

VAN 15 MAART T.E.M. 27 MAART 2023

# Carrefour



Je digitale folder via de app.

Aanbiedingen beschikbaar in je Carrefour market en Hypermarkten Carrefour

*Veggie-special*

**1 + 1 GRATIS**

**Carrefour BIO**

Gerookte tofu Carrefour Bio  
200 g  
4,23€/kg  
~~3,38€~~  
**1€<sup>\*</sup> 169**  
2 x 200 g

**Carrefour**

Falafels Carrefour koraallinzen en curry of kikkererwten en koriander, 200 g  
Voorbeeld: falafels koraallinzen en curry, 200 g  
11€/kg

**-20%**

Voorbeeld: **2€<sup>\*</sup> 20**  
200 g falafels koraallinzen en curry

**SoFine**

Bio-tofu natuur SoFine 250 g  
3,58€/kg

**1 + 1 GRATIS**

**1€<sup>\*</sup> 179**  
2 x 250 g

**Knorr**

Pasta met groenten Knorr alle soorten  
Voorbeeld: penne spinazie, 2 x 300 g  
5,48€/kg

**1 + 1<sup>\*\*</sup> GRATIS naar keuze**

Voorbeeld: **3€<sup>\*</sup> 29**  
2 x 300 g penne spinazie

\*verrekend aan de kassa, de afgebeelde prijs houdt al rekening met de korting, \*\*hetzij 50% van het totale bedrag wordt verrekend aan de kassa



*Breng deze maand meer  
veggie in je leven. Lekker  
en gezond, zoveel je maar  
wil!*

Of je nu flexitariër, vegetariër of veganist bent, minder vlees eten is niet zomaar een trend meer. Hoe komt dat? Veel mensen kiezen voor een plantaardig dieet omwille van hun gezondheid, en niet alleen om ethische of ecologische redenen.

Wil je graag wat meer veggie in je leven? Perfect! We hebben al het nodige in huis: lekkere, simpele recepten, vlees- en charcuterievervangers of kant-en-klare maaltijden voor wie weinig tijd heeft.

### TIPS OM MEER PLANTAARDIG TE ETEN:

#### 1. Mik op vaste waarden.

Verwerk eerst en vooral zoveel mogelijk van je favoriete fruit en groenten in je recepten. Zo sla je twee vliegen in één klap.

#### 2. Begin met eenvoudige, smaakvolle recepten.

Vervang gehakt in je lasagne, pasta of chili door groenten, peulvruchten of alternatieven als soja, seitan, quinoa, ...

### Een evenwichtige plantaardige maaltijd, wat is dat?

Zorg voor voldoende plantaardige eiwitten. Zo krijg je een complete, voedzame maaltijd. Peulvruchten, noten en vleesvervangers zijn uitstekende bronnen van eiwitten. Door deze voedingsmiddelen in je plantaardige maaltijd op te nemen, voel je je langer verzadigd.

Om beter in te spelen op de groeiende belangstelling, biedt Carrefour een 100% veggie assortiment aan. En dat kent zo'n groot succes dat er altijd maar producten bijkomen. Heerlijk!



P6



P7



P9



P11



# Taco's met plantaardige nuggets en honing-mosterdsaus



JE VINDT AL ONZE RECEPTEN OP  
[www.carrefour.be](http://www.carrefour.be)



## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

Tortilla's	8
Vegetarische nuggets 2 pakken van 200 g	
Ijsbergsla	200 g
Tomaten	2
Room	200 ml
Cheddar	120 g
Avocado	1
Wortel	170 g
Honing	1 el
Mosterd	1 el
Olijfolie	
Peper	
Zout	

**Bereiding** 15 min  
**Kooktijd** 5 min  
**Moeilijkheid** Eenvoudig

1. Snij de tomaten in dunne plakjes en het avocadovruchtvlies in dunne reepjes.
2. Verhit de room op een zacht vuur. Voeg de mosterd en honing toe. Meng alles door elkaar. Kruid met peper en zout. Haal van het vuur en zet apart. Bak de plantaardige nuggets aan beide kanten in wat olijfolie op een hoog vuur.
3. Haal de tortilla's uit de verpakking en verwarm ze 30 seconden in de microgolf. Zo kun je ze gemakkelijk vouwen. Smeer wat honing-mosterdsaus in het midden van elke tortilla. Leg er wat ijsbergsla en geraspte wortelen op. Voeg de plakjes tomaat en avocado's toe. Kruid met peper en zout. Eindig met de plantaardige nuggets en geraspte cheddar. Vouw de tortilla's in de vorm van een taco. Eet met de handen.



VEGAN

Plantaardige nuggets  
Carrefour  
200 g  
12,25€/kg

**2€**  
**45**  
200 g





**1+1\*\*\*  
GRATIS**  
naar keuze

Voorbeeld: **4€\*** ~~8€~~  
2 x 160 g  
bakje burgers

**Gamma veggie en  
vegan producten  
De Vegetarische  
Slager**  
alle soorten  
van 160 g tot 200 g  
**Voorbeeld:** bakje burgers,  
2 x 160 g  
12,50€/kg

Receptidee



**NEW**

**-25%**  
Voorbeeld: ~~3,49€~~  
**2€59**  
120 g  
gerookte plantaardige  
bacon

**La Vie**  
gerookte plantaardige bacon (120 g)  
of gerookte spekblokjes (150 g)  
**Voorbeeld:** gerookte plantaardige  
bacon, 120 g  
21,58€/kg



**Plantaardig alternatief  
voor kaas  
Nurishh**  
alle soorten van 140 g tot 160 g  
**Voorbeeld:** plantaardig alternatief  
in sneetjes cheddarsmaak, 2 x 160 g  
14,50€/kg



**2e voor  
-50%  
naar keuze**  
Voorbeeld: ~~6,18€~~  
**4€64**  
2 x 160 g  
plantaardig alternatief in  
sneetjes cheddarsmaak

\*verrekenend aan de kassa, de afgebeelde prijs houdt al rekening met de korting, \*\*hetzij 25% van het totale bedrag wordt verrekenend aan de kassa, \*\*\*hetzij 50% van het totale bedrag wordt verrekenend aan de kassa



# Penne met courgettes, prei en groenteballetjes in een lichte saus



JE VINDT AL ONZE RECEPTEN OP  
[www.carrefour.be](http://www.carrefour.be)

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

Peterselie	10 g
Tijm	10 g
Penne	500 g
Fijngesneden prei	340 g
Courgetteblokjes	500 g
Currypoeder	1 el
Groenteballetjes	2 pakken van 200 g
Griekse yoghurt	300 ml
Pecorino	50 g
Olijfolie	
Peper	
Zout	

**Bereiding** 5 min  
**Kooktijd** 25 min  
**Moeilijkheid** Eenvoudig

**1.** Hak de peterselie fijn. Rits de tijmblaadjes van de takjes. Kook de pasta al dente volgens de aanwijzingen op de verpakking. Fruit de prei en courgette in een beetje olijfolie op een laag vuur. Breng op smaak met currypoeder, peper en zout.

**2.** Bak de groenteballetjes enkele minuten in wat olijfolie op een hoog vuur. Roer regelmatig zodat de balletjes niet aan elkaar kleven en er een dunne korst wordt gevormd. Doe er de groenten bij.

**3.** Voeg de yoghurt en tijm toe aan het groenteballetjesmengsel en meng goed. Verhit op een zacht vuur. Verdeel de pasta over de borden en leg er de balletjes en groenten op. Bestrooi met pecorino en garneer met fijngehakte peterselie.



Plantaadige balletjes  
met soja, tomaat en  
basilicum  
Carrefour  
200 g  
13,25€/kg

**2€  
65**  
200 g





Deze veggie burgers van kaas en romaneskool werden verkozen tot **Huismerkproduct van het jaar 2023**. Hun baconachtige smaak danken ze aan de traditionele rookmethode. Ze hebben een **Nutri-Score B** en zijn een bron van ijzer, zink en vitamine B12. Een lekkernij voor vegetariërs, maar ook voor wie ze gewoon eens wil uitproberen. En hun verpakking is **100% recycleerbaar**. Tien op tien dus!



**Crunchy Smoked Burger**  
Carrefour VEGGIE  
180 g  
16,61€/kg

**2<sup>€</sup><sub>99</sub>**  
180 g



**Carrefour Bio**  
Soja om te koken  
Carrefour Bio  
25 cl  
3,17€/L

**2 + 1 GRATIS**  
3,57€  
**2<sup>€</sup><sub>38</sub>**  
3 x 25 cl



**Vegan saus**  
Carrefour VEGGIE  
300 ml  
6,48€/L

**2<sup>e</sup> voor -50%**  
3,18€  
**3<sup>€</sup><sub>89</sub>**  
2 x 300 ml



**Vegetarische en vegan producten**  
Vivera  
alle soorten van 150 g tot 250 g  
**Voorbeeld:** kaasschnitzels,  
2 x 150 g  
15,47€/kg

**2<sup>e</sup> voor -50%\*\*  
naar keuze**  
**Voorbeeld:** 6,18€  
**4<sup>€</sup><sub>64</sub>**  
2 x 150 g  
kaasschnitzels

\*verrekenend aan de kassa, de afgebeelde prijs houdt al rekening met de korting, \*\*hetzij 25% van het totale bedrag wordt verrekenend aan de kassa



# Puntpaprika's gevuld met ratatouille en mozzarella



JE VINDT AL ONZE RECEPTEN OP  
[www.carrefour.be](http://www.carrefour.be)



## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

Kleine aubergine	1
Kleine courgette	1
Gele paprika	1
Ui	1
Teentjes knoflook	2
Tomatenpuree	1 el
Tomatenblokjes	400 g
Provençaalse kruiden	1 el
Cayennepeper	1 snuffje
Suiker	1 tl
Puntpaprika's	4
Mozzarellabolletjes	150 g
Geroosterde pijnboompitten	2 el
Verse takjes tijm	
Olijfolie	
Zout	
Peper	

**Bereiding** 10 min  
**Kooktijd** 30 min  
**Moeilijkheid** Eenvoudig

**1.** Snij de aubergine, courgette en gele paprika in blokjes. Snipper de ui en plet de knoflook. Fruit de ui en de look glazig in olijfolie. Voeg de groenten toe en bak 5 minuten. Doe er de tomatenpuree bij en bak nog 1 minuut.

**2.** Voeg de tomatenblokjes toe en breng op smaak met de Provençaalse kruiden, de cayennepeper, de suiker en een snuffje zout. Laat 10 min. sudderen op een zacht vuur.

**3.** Snij de puntpaprika's in de lengte in twee. Verwijder de zadjes en alle witte delen. Leg op een bakplaat. Vul met ratatouille en uitgelekte mozzarellabolletjes. Bestrooi met pijnboompitten en laurierblaadjes en kruid met peper. Rooster de paprika's indirect op de barbecue. Sluit het deksel en laat 10 minuten bakken. Serveer warm.

**-25%**

1,79€

**1€<sup>\*</sup>**  
**134**  
200 g



**Sweet Peppers**  
200 g  
6,70€/kg



# Bereide gerechten



**NO GLUTEN**

Gamma chips  
Eat Real  
alle soorten  
Voorbeeld: hummus chips  
chili & citroen, 2 x 135 g  
8,07€/kg

**1+1<sup>\*\*\*\*</sup>  
GRATIS  
naar keuze**  
Voorbeeld: ~~4,38€~~  
**2€<sup>18</sup>**  
2 x 135 g  
hummus chips chili & citroen



Bereide gerechten  
Carrefour Veggie  
alle soorten  
Voorbeeld: pannetje Chinese  
noedels met sweet chili-saus,  
2 x 900 g  
4,58€/kg

**2e voor  
-50%<sup>\*\*\*</sup>  
naar keuze**  
Voorbeeld: ~~10,98€~~  
**8€<sup>24</sup>**  
2 x 900 g  
pannetje Chinese noedels  
met sweet chili-saus



Gamma pizza's  
Garden Gourmet  
Veggie Lovers (430 g) of  
Protein Lovers (435 g)  
van 8,02€ tot 8,11€/kg

**2e voor  
-50%  
naar keuze**  
~~9,30€~~  
**6€<sup>98</sup>**  
Per 2 producten



Zonder palmolie,  
smaakversterkers en  
kunstmatige aroma's



**-20%**

~~6,50€~~  
**5€<sup>\*\*</sup>**  
20  
500 g



Vol-au-vent met  
champignons  
Carrefour Veggie  
500 g  
10,40€/kg

\*verrekenend aan de kassa, de afgebeelde prijs houdt al rekening met de korting, \*\*de afgebeelde prijs houdt al rekening met de korting, \*\*\*hetzij 25% van het totale bedrag wordt verrekenend aan de kassa, \*\*\*\*hetzij 50% van het totale bedrag wordt verrekenend aan de kassa



# Thaise rode curry met peultjes, zoete aardappel, cashewnoten en veggie balletjes



JE VINDT AL ONZE RECEPTEN OP  
[www.carrefour.be](http://www.carrefour.be)

HETZIJ  
**0,41€**  
/per stuk



Bakje van  
4 limoenen  
Carrefour

**-25%**  
~~2,19€~~  
**1€<sup>64</sup>**  
Per bakje van 4 stuks



Stengels  
citroengras  
Carrefour  
70 g  
21,29€/kg



**-25%**  
~~1,99€~~  
**1€<sup>49</sup>**  
70 g

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

Citroengrassstengels	2
Gember	2 cm
Teentjes knoflook	2
Limoen	1
Zoete aardappelen	2
Thaise rijst	300 g
Koriander	20 g
Arachideolie	
Rode currypasta	1 el
Kokosmelk	400 ml
Vissaus	1 el
Suiker	1 el
Peultjes	250 g
Veggie balletjes	400 g
Cashewnoten	30 g

**Bereiding** 10 min  
**Kooktijd** 25 min  
**Moeilijkheid** Eenvoudig

**1.** Snij eerst het citroengras fijn. Schil en hak de gember en knoflookteentjes fijn. Pers de helft van de limoen. Schil de zoete aardappelen en snij ze in blokjes.

**2.** Kook de rijst in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Meng in een keukenrobot het citroengras, de gember, 2/3 van de koriander (blaadjes en stengels), de knoflook en 1 el water tot een fijne pasta. Verhit 1 eetlepel arachideolie in een wok en doe de citroengrasspasta en rode currypasta erbij. Roer 1 minuut op een hoog vuur. Zo komen de smaken volop tot hun recht.

**3.** Blus met de kokosmelk, besprenkel met limoensap en vissaus en voeg de suiker toe. Doe er de zoete aardappelblokjes bij en laat 10 minuten sudderen. Voeg de peultjes toe. Laat de groenten bakken tot ze gaar zijn.

**4.** Bak de balletjes in wat olie in een aparte pan tot ze knapperig en goudbruin zijn. Serveer de curry met de veggie balletjes, rijst en enkele partjes limoen. Werk af met cashewnoten en de resterende koriander.

\*verrekenend aan de kassa, de afgebeelde prijs houdt al rekening met de korting





Soep  
Carrefour Bio  
met prei, tomaten  
of wortelen, 730 ml  
2,56€/L

2<sup>e</sup> voor  
**-50%**  
naar keuze

~~7,98€~~  
**3€\***  
2 x 730 ml



Vegetarische ravioli  
Carrefour Bio  
650 g  
3,80€/kg

2<sup>e</sup> voor  
**-50%**

~~6,58€~~  
**4€\***  
2 x 650 g



Rijst voor de microgolf  
(2 x 200 g) en saus  
Bosto  
alle soorten  
Voorbeeld: basmatirijst,  
2 x (2 x 200 g)  
4,90€/kg

1+1\*\*  
**GRATIS**  
naar keuze

Voorbeeld: ~~7,84€~~  
**3€\***  
2 x (2 x 200 g)  
basmatirijst



Pasta  
Carrefour Veggie  
penne rigate koraallinzen,  
macaroni kikkererwten of  
fusilli kikkererwten, 250 g  
7,18€/kg

2<sup>e</sup> voor  
**-50%**  
naar keuze

~~7,78€~~  
**3€\***  
2 x 250 g

\*verrekenend aan de kassa, de afgebeelde prijs houdt al rekening met de korting, \*\*hetzij 50% van het totale bedrag wordt verrekenend aan de kassa



## Vegetarische nasi goreng

JE VINDT AL ONZE RECEPTEN OP  
[www.carrefour.be](http://www.carrefour.be)



### Wokgroenten

#### Carrefour

alle soorten van 400 g

**Voorbeeld:** wokgroenten om te bakken Laotiaans recept, 400 g

5,23€/kg

**-25%**

**Voorbeeld:** ~~2,79€~~

**2€<sup>09</sup>**

400 g  
wokgroenten om te bakken  
Laotiaans recept

### INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

Volkorenrijst	300 g
Eieren	4
Ui	1
Teentje knoflook	1
Pindanoten	1 handjevol
Wokgroenten	800 g
Limoen	1
Sojasaus	2 el
Verse koriander	2 el
Ketjap manis	50 ml
Olijfolie	
Peper	
Zout	

**Bereiding** 5 min

**Kooktijd** 20 min

**Moeilijkheid** Eenvoudig

1. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Pel en snipper de ui en de look.
2. Stoof ze in een beetje olie op een zacht vuur aan in een wok of een grote pan. Voeg na enkele minuten de groenten toe en zet het vuur hoger. Meng. Giet de sojasaus erbij en kruid met peper en zout.
3. Hak de pindanoten fijn. Klop de eieren. Snij de limoen in 4.
4. Doe er de rijst met groenten bij en meng goed. Maak een kuiltje in het midden en giet de eieren erin. Meng de eieren geleidelijk met de groenten. Breng op smaak met de ketjap. Doe de nasi goreng in kommetjes en garneer met pinda's. Dien op met de limoen.



# Voor de boterham

Gemaakt in België



**Plantaardige charcuterie in sneetjes Carrefour**  
natuur, mediterraan, Thais of pikant, 100 g  
**Voorbeeld:** charcuterie natuur, 100 g  
21€/kg

**Voorbeeld:**  
**2€<sup>10</sup>**  
100 g  
charcuterie natuur



**Charcuterie De Vegetarische Slager**  
El saucissón of Filettekes, 100 g  
13,95€/kg

**1+1 GRATIS**  
naar keuze  
~~5,59€~~  
**2€<sup>79</sup>**  
2 x 100 g



**Vegan spread Delio**  
chicky curry, chicky samurai of tonino, 180 g  
8,31€/kg

**1+1 GRATIS**  
naar keuze  
~~5,98€~~  
**2€<sup>99</sup>**  
2 x 180 g

\*verrekenend aan de kassa, de afgebeelde prijs houdt al rekening met de korting



## Voor de boterham



**Boursin plantaardig knoflook & fijne kruiden**  
130 g  
18,42€/kg

2<sup>e</sup> voor  
**-50%**  
naar keuze  
~~6,98€~~  
**4€\***  
2 x 130 g



**Vegetarische spreads**  
**Carrefour Veggie**  
alle soorten van 150 g  
**Voorbeeld:** spread Hawai, 2 x 150 g  
9,77€/kg

2<sup>e</sup> voor  
**-50%**  
naar keuze  
**Voorbeeld:** ~~3,90€~~  
**2,93€**  
2 x 150 g  
spread Hawai



**Vegan alternatief voor kaas of margarine**  
**Violife**  
alle soorten van 100 g tot 250 g  
**Voorbeeld:** Vioblock ongezouten, 2 x 250 g  
8,86€/kg

**-1€**  
bij aankoop van  
2 producten  
naar keuze  
**Voorbeeld:** ~~6,19€~~  
**4€\***  
2 x 250 g  
Vioblock ongezouten



**Vegetarische specialiteit**  
**Aoste**  
Mediterraan, curry, fijne kruiden of Italiaans omelet  
van 80 g tot 100 g  
**Voorbeeld:** vegetarische specialiteit Mediterraan,  
2 x 8 sneden, 2 x 100 g  
13,45€/kg

**1+1**  
**GRATIS**  
naar keuze  
**Voorbeeld:** ~~5,98€~~  
**2€\***  
2 x 100 g  
vegetarische specialiteit  
Mediterraan, 2 x 8 sneden

\*verrekenend aan de kassa, de afgebeelde prijs houdt al rekening met de korting, \*\*hetzij 25% van het totale bedrag wordt verrekenend aan de kassa, \*\*\*hetzij 50% van het totale bedrag wordt verrekenend aan de kassa



# Peulvruchten



## Wat zijn peulvruchten?

Dat zijn die droge groenten die we allemaal wel kennen. Denk maar aan kikkererwten en linzen (koraal, groen of blond), bonen (zwart, wit, rood, ...), spliterwten, tuinbonen, flageoletbonen, ... In combinatie met granen vormen ze een gezonde en perfect evenwichtige vegetarische maaltijd.

## 7 redenen om ze te eten

1. Bron van plantaardige eiwitten
2. Boordevol vezels
3. Lage glycemische index
4. Rijk aan vitamines en mineralen (magnesium, zink, kalium)
5. Glutenvrij
6. Lage prijs
7. Op milieuvriendelijke wijze geteeld



## Peulvruchten

### Bonduelle

alle soorten van 125 g tot 310 g

**Voorbeeld:** rode kidneybonen,

4 x 125 g

8,70€/kg

**3+1\*\*  
GRATIS**  
naar keuze

**Voorbeeld:** 5,80€

**4€\***

4 x 125 g

rode kidneybonen



## Linzen en kikkererwten

### Carrefour en Carrefour Bio

bereide linzen (400 g), kikkererwten (3 x 200 g) of kikkererwten (370 ml)

**Voorbeeld:** bereide linzen Carrefour, 2 x 400 g

1,79€/kg

2<sup>e</sup> voor  
**-50%\*\***  
naar keuze

**Voorbeeld:** 7,90€

**1,43**

2 x 400 g  
bereide linzen Carrefour



## Linzen

### Carrefour Bio

groen (500 g)

of koraal (450 g)

**Voorbeeld:** koraallinzen, 2 x 450 g

3,82€/kg

2<sup>e</sup> voor  
**-50%\*\***  
naar keuze

**Voorbeeld:** 7,56€

**3,44**

2 x 450 g  
koraallinzen

\*verrekenend aan de kassa, de afgebeelde prijs houdt al rekening met de korting, \*\*hetzij 25% van het totale bedrag wordt verrekenend aan de kassa





**Vegan snoepjes**  
Carrefour Veggy  
fruitig of zuur, 150 g  
7,97€/kg



2<sup>e</sup> voor  
**-50%**  
naar keuze  
~~3,48€~~  
**2€<sup>39</sup>**  
2 x 150 g



**Plantaardig alternatief voor yoghurt en desserts**  
Carrefour en Carrefour Bio  
alle soorten  
**Voorbeeld:** plantaardig alternatief voor yoghurt met  
kokosmelk en citroen Carrefour, 3 x (4 x 100 g)  
3,65€/kg

2+1<sup>\*\*\*</sup>  
**GRATIS**  
naar keuze  
**Voorbeeld:** ~~6,57€~~  
**4€<sup>38</sup>**  
3 x (4 x 100 g)  
plantaardig alternatief voor  
yoghurt met kokosmelk en  
citroen Carrefour



**Plantaardige drink**  
Carrefour en Carrefour Bio  
alle soorten van 1 L  
**Voorbeeld:** haverdrink Carrefour  
Bio, 6 x 1 L  
1,24€/L

5+1<sup>\*\*\*\*</sup>  
**GRATIS**  
naar keuze  
**Voorbeeld:** ~~8,94€~~  
**7€<sup>45</sup>**  
6 x 1 L  
haverdrink Carrefour Bio



**Diepgevroren fruit**  
Carrefour en Carrefour Bio  
alle soorten van 300 g tot 1 kg  
**Voorbeeld:** hele aardbeien  
Carrefour, 4 x 650 g  
2,76€/kg



3+1<sup>\*\*</sup>  
**GRATIS**  
naar keuze  
**Voorbeeld:** ~~9,56€~~  
**7€<sup>17</sup>**  
4 x 650 g  
hele aardbeien Carrefour

\*verrekenend aan de kassa, de afgebeelde prijs houdt al rekening met de korting, \*\*hetzij 25% van het totale bedrag wordt verrekenend aan de kassa, \*\*\*hetzij 33,34% van het totale bedrag wordt verrekenend aan de kassa, \*\*\*\*hetzij 16,67% van het totale bedrag wordt verrekenend aan de kassa





**Bloemkoolschnitzel**  
**Garden Gourmet**  
9,65€/kg

**1+1 GRATIS**

~~7,18€~~  
**3€<sup>\*</sup>**  
2 x 186 g



**Vegan producten**  
**Greenway**  
gehakt, chipolata, Just Like Chicken, cordon bleu met knolselder of worst met bloemkool van 160 g tot 200 g  
**Voorbeeld:** worst met bloemkool, 2 x 180 g  
14,86€/kg

**1+1<sup>\*\*</sup> GRATIS**  
naar keuze

Voorbeeld: ~~10,70€~~  
**5€<sup>\*</sup>**  
2 x 180 g  
worst met bloemkool

\*verrekend aan de kassa, de afgebeelde prijs houdt al rekening met de korting, \*\*hetzij 50% van het totale bedrag wordt verrekend aan de kassa

De aanbiedingen zijn geldig in alle Carrefour market-winkels en Hypermarkten Carrefour gevestigd in België en voor de geldigheidsduur van de folder, meer info in de winkel. De vermelde prijzen zijn aanbevolen prijzen voor franchiseemers, die vrij zijn hun eigen prijzen toe te passen. Sommige doortrepte prijzen kunnen verschillen van de ene winkel tot de andere (zie in winkel). Aanbiedingen geldig zolang de voorraad strekt, per normale hoeveelheden gekocht en afgezien van eventuele drukfouten. Prijzen bij wijzigingen. Prijzen t.b.v. en Recupel ingereguleerd voor alle producten onderworpen aan de Recupel-bijdrage. Foto's niet bindend. V.U.: Yarnick de Blevre - Carrefour Belgium nv - Leontarob Da Vinciaan 3, Bayreuth Building, 1930 Zaventem. Ondernemingsnummer: 0488.826.918 - [Add@Carrefour.be](http://Add@Carrefour.be) - [WRIBIS.veggie.be/2022](http://WRIBIS.veggie.be/2022)



Sponsor van de Rode Duivels

Neem contact met  
ons op:



0800 91011

Doe je  
boodschappen  
online:

carrefour.be

Je vindt ons op de  
sociale netwerken:

