Sparen voor €10 korting op 3 luxe notenpasta's van Horizon



Horizon: ook een pionier in biologisch

Horizon Natuurvoeding is in 1978 opgericht door Gaston Smit en is gespecialiseerd in biologische natuurvoeding. De hippietijd, waarin het merk Horizon werd geboren, was volgens Gaston magisch. Vernieuwende ideeën zetten hele groepen mensen in beweging. Gaston wist ook: als hij de wereld wilde verbeteren dan moest hij bij zichzelf beginnen. Bij een Griekse vriend kocht hij witte tahin in en aan de keukentafel van zijn studentenkamer vulde hij eigenhandig potjes af. Zo begon Horizon Natuurvoeding met de verkoop van tahin en groeide het uit tot een onderneming met ongeveer 35 medewerkers, gevestigd in IJsselstein. Horizon produceert en verkoopt volwaardige en natuurlijke voeding, die bijdraagt aan een duurzame samenleving. Er wordt bewust gekozen voor 100 % biologische en plantaardige grondstoffen, zonder kunstmatige toevoegingen en toegevoegde suiker.
Traceerbaarheid (weten waar de grondstoffen vandaan komen) is voor het bedrijf een vanzelfsprekendheid. Ze doen alleen zaken met leveranciers waarbij ze een goed gevoel hebben en die, net als zijzelf, hart hebben voor biologische landbouw. In de praktijk resulteert dat in langjarige samenwerkingen. Deze manier van samenwerken geeft rust aan beide partijen: Horizon kan vertrouwen op de gewenste topkwaliteit en de notenboeren hebben afzetgarantie met een eerlijke verkoopprijs.
In de eigen productielijn wordt alles verwerkt tot noten- en zadenpasta's. Het gebruik van plastic houdt Horizon zo beperkt mogelijk. De notenpasta's zijn afgevuld in glazen potten met tinnen deksels; beide materialen zijn 100% recyclebaar.

Profiteer van een flinke korting!

Vanaf 21 september kun je bij Odin sparen voor €10 korting op een set met 3 luxe notenpasta's van Horizon (let op: deze spaaractie is alleen geldig in de fysieke Odin-winkels). Drie pure notenpasta's van Horizon: romige pecan, volle pistache en zachte amandel. Noten groeien in hun eigen tempo en rijpen op hun eigen moment. Wat je hier proeft, is de oogst op zijn best. 100% noten, zonder toevoegingen. Lekker op brood, door yoghurt, in baksels. Of gewoon zo uit de pot!

Zo werkt het

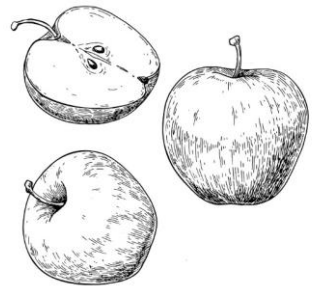
- Bij elke €15 aan boodschappen ontvang je een sticker
- Bij 10 stickers krijg je €10 korting op een set met 3 luxe notenpasta's (pecanpasta, pistachepasta en amandelpasta)
- Sparen kan t/m 22 november 2026
- Inleveren kan t/m 6 december 2026
- Zolang de voorraad strekt, op=op
- De prijs per set van 3 notenpasta's is €29,99 en met een volle spaarkaart betaal je maar €19,99. Ledenprijs: €25,49 en €15,49 bij een volle spaarkaart (met korting).

Scan de QR code voor inspirerende recepten met notenpasta

Ovenschotel met appel, gebakken ui en salie

Deze aardappelschotel met appel, gebakken ui en salie is een lekker simpel gerecht waarbij je het grootste deel van de tijd wacht tot de oven z'n werk heeft gedaan. Ideaal dus voor na een drukke dag!

Ingrediënten



- 1 kg aardappelen
- 3 (liefst roodschillige) appels
- 500 g uien
- paar takjes tijm of 1 el gedroogde
- 1 groentebouillonblokje
- 1 el kerriepoeder
- 150 ml frituurolie
- handje verse salieblaadjes

Bereidingswijze

1. Was of schil de aardappels, maar laat ze heel.
2. Kook de aardappels in 20 minuten gaar. Laat ze een beetje afkoelen en snij dan in dunne plakken.
3. Verwarm de oven voor op 225 ˚C. Vet een ovenschaal van ongeveer 2 liter in met olie.
4. Hak de tijmblaadjes fijn. Snij de uien in ringen en bak met de tijm in boter of olie tot ze mooi goudbruin zijn. Strooi er wat zout, peper en kerriepoeder op en bak dat nog even mee.
5. Was de appels, verwijder het klokhuis en snij ze overdwars in dunne plakken.
6. Kook 300 ml water en los er 1 bouillonblokje in op. Leg laagjes aardappel, ui en appel in de ovenschaal en schenk de bouillon erover.
7. Bak de schotel in het midden van een oven in een half uurtje gaar en bruin.
8. Verhit ondertussen wat olie in een pannetje en frituur de blaadjes salie er een paar seconden in.
9. Laat uitlekken op wat keukenpapier.
10. Strooi de salieblaadjes over de schotel en serveer!

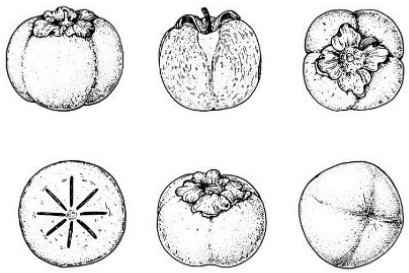
Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Carrot cake-havermoutpap met kaki fruit

Warme havermoutpap is toch wel zo lekker om een wat frissere dag mee te beginnen. En wortel is helemaal geen gek ingrediënt daarin, dat zul je proeven! Combineer met typische carrot cake onderdelen als rozijnen of cranberries en walnoten. Top af met frisse kakifruit en een drizzle notenpasta.

Ingrediënten

- 2 wortels
- 100 g havermout
- 300 ml amandelmelk
- 2 el rozijnen of cranberries
- 2 tl kaneelpoeder
- 1 el walnoten
- 1 kakifruit
- 1 el notenpasta, bijv. pecannotenpasta van Horizon



Bereidingswijze

1. Rasp de wortel en meng de rasp met de havermout en de melk in een steelpannetje. Verwarm dit tot het kookt en zet dan laag. Laat een paar minuten doorgaren.
2. Voeg de rozijnen/cranberries en de kaneel toe, warm even mee. Verdeel de pap over 2 kommen.
3. Hak de noten wat kleiner en snij het kakifruit in blokjes of schijfjes.
4. Verdeel noten en fruit over de kommen en druppel er wat notenpasta over.

Odin tas

Deze week in jouw kleine fruittas:

biologische elstar appels

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biologische conference peren

Merkens Fruit in Werkhoven, Nederland

biologische navelina sinaasappels

Azahar in Valencia, Spanje

biodynamische kakifruit

Haciendas Bio in Merida, Spanje

Week 45