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

Bloemkool-wortelpeterseliesoep met blauwe kaas en peer

Romige bloemkoolsoep die met de (aard)peren en kaas een zoet-pittig geheel vormt. Voor de finishing touch kun je er nog wat verse nootmuskaat over raspen. Dat geeft een warmkruidig accentje. TIP: bewaar dit recept voor je Kerstdinermenu



Ingrediënten voor 4 pers.

- 1 kleine bloemkool
- 250 g wortelpeterselie
- 30 g boter
- 30 g bloem
- 200 ml witte wijn
- 500 ml groentebouillon (los 2 el bouillonpoeder van LandGoed op in 500 ml kokend water)
- 2 peren
- 130 g blauwschimmelkaas (Bastiaansen)
- 100 ml slagroom
- een handje verse peterselie (fijngehakt)
- zout en peper

Bereidingswijze

1. Snij de roosjes van de bloemkool. De stronk en bladeren kun je voor een ander gerecht bewaren (bijv. roergebakken bloemkoolblad!).
2. Schrap of schil de wortelpeterselie en snij in blokjes.
3. Maak vervolgens de roux: smelt 30 g boter in een pan, roer er 30 g bloem door en laat dat even garen.
4. Blus af met de witte wijn. Roer de roux romig en voeg dan de bouillon toe.
5. Doe hierbij ook de gesneden bloemkool en wortelpeterselie.
6. Snij 2 peren in parten, hou een halve peer apart en doe de rest in de soep samen met 100 g blauwschimmelkaas. Laat ongeveer 20 minuten koken, tot de groente goed gaar is. Pureer de soep met een staafmixer.
7. Roer de slagroom erdoor en proef of er nog zout en peper bij moet.
8. Snij de overgebleven peer in kleine blokjes en doe hetzelfde met de rest van de blauwschimmelkaas.
9. Schep de soep in kommetjes. Leg een hoopje peer en kaasblokjes in de soep en bestrooi met de peterselie.

Biet-boondip met feta en pistache

Chips met dip voor bij de borrel. Met een wrap en falafel is het ook een fijn lunchgerecht. Voor de lekkerste smaak kun je de bieten het beste even poffen in de oven, maar je kunt ze ook gewoon koken. Je poft bieten ongeschild maar schoongewassen, Wrijf in met olijfolie, wat peper en zout. Wikkel ze apart van elkaar in een vel aluminiumfolie en leg ze op een ovenrek of -plaat in een tot 185 °C voorverwarmde oven. Ze zullen na ongeveer 50-60 minuten gaar zijn. Een mesje moet er gemakkelijk inglijden, dan zijn ze klaar. Snij de kontjes eraf en wrijf of snij de schil eraf.



Ingrediënten voor een schaaltje vol lekkers

- 3 cm gember
- een handje pistachenoten
- 1 blik boterbonen
- 200 g gare bieten
- 3 el tahin
- 1/2 citroen (het sap)
- 1 el komijnzaad
- ½ blok feta (90 gram)
- peper en zout
- evt. geroosterde sesamolie

Bereidingswijze

1. Rasp de gemberwortel op een hele fijne rasp boven een kommetje. Neem de gemberrasp in je hand en knijp het sap eruit. De vezels gebruiken we niet, die kan je evt. in een theezeefje doen en als thee gebruiken.
2. Rooster de pistachenoten even kort in een droge koekenpan en hak ze in kleine stukjes.
3. Spoel de bonen af in een vergiet, laat uitlekken en doe ze samen met de bietjes, tahin, het citroensap, gembersap en komijnzaad in een keukenmachine. Maal er een gladde dip van.
4. Serveer de dip in een schaal en brokkel de (vegan) feta en pistachenootjes erover. Druppel er eventueel nog wat sesamolie over.
5. Lekker met een schaal kikkererwtenchips en wat wortel of komkommer om te dippen.

Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Odin tas

Deze week in jouw kleine groentetas:

biologische bloemkool
Nieuweboer in Pietersbierum, Nederland

biologische courgette
Hortifervisa in Nijar, Spanje

biodynamische rode bieten (zaadvast)
De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biodynamische gele uien (zaadvast)
Gaos in Swifterbant, Nederland

biologische cherry Roma tomaten
Bioandalusi in Rincón de la Victoria, Spanje

Week 45