PERSUITNODIGING

29 MAART - WORKSHOP: DRINK BETTER, EAT BETTER

Meer en meer mensen maken zich zorgen over wat ze eten of drinken. Het is onbetwistbaar dat onze maatschappij aan het veranderen is. De trend is om over te schakelen op gezondere en minder zoete producten. We willen u onderdompelen in het hart van deze innovatie op vlak van consumptie. Dat is de reden waarom Simone a Soif!, het enige merk dat bestaat uit plant hydrolaten, u uitnodigt om u de wereld van hydrolades te laten ontdekken. Bovendien, u zult een gezond dessert leren maken op basis van quinoa, noten en mango!

WHEN IT'S HEALTHY,
IT CAN ALSO BE TASTY!

WANNEER	PLAATS	UUR
29 Maart	Story Urban Deli Shop Godefriduskaai 2, 2000 Antwerpen	10u – 12u

WIE ZIJN WE?

Simone a Soif! is een nieuw biologisch-artisanaal én Belgisch drankje, dat ook uniek is: een hydrolade. Een hydrolade is een 100% natuurlijk drankje op basis van stoom uit planten (hydrolaten), gemixt met versgeperste groenten- en fruitsappen en met water. Niets meer dan dat? Nee, geen toegevoegde suikers, geen aspartaam of andere zoetstoffen, geen extra smaakstoffen (zelfs geen natuurlijke!), geen bewaarmiddelen en geen kleurstoffen. En dit in tegenstelling tot de meerderheid van de andere frisdranken op de markt. Gewoon gepasteuriseerd, en dat is het! Verwacht je ook niet aan een dik en zoet sapje. Niet bruisend, Simone a Soif! heeft de verfijndheid van een infusie met al de weldaden van planten, maar dan zonder de nadelen van suikers.

Story Urban Deli Shop aan het MAS combineert efficiëntie met een goede service. Op die manier kunnen ze meer inzetten op het eten. Het buffet verandert elke dag. U kunt er terecht gaan voor een stevig ontbijt, een uitgebreide brunch en een gezonde lunch. Het uitgangspunt is een gezonde keuken met regionale en seizoensgebonden producten. De nadruk ligt op lichte en evenwichtige maaltijden met hoofdzakelijk biologische ingrediënten. 80 % van al het lekkers wordt in huis bereid.