

Nieuwsbrief

MT Natuurproducten



WINKEL: Rinkenslaan 62-A, 6373 CV Landgraaf
 OPEN ma t/m vrij 10-16 uur
 (buiten deze tijden alleen op afspraak)

Af en toe zullen we een extra dag gesloten zijn, dit zal tijdig op de website (homepagina) en facebook vermeld worden. Tijdens deze dagen zullen geen verzendingen gedaan worden. **U kunt ook bestellen via onze verkooppunten, zie onze website!**

Prijs van de Zweedse kruidenbitters en kruidenMIX per 1 mei 2023 omhoog

Tot onze grote spijt hebben we van onze leverancier vernomen dat de prijzen van de Zweedse kruidenbitters en de kruidenMIX wederom verhoogd worden. Daarnaast zijn de vrachtkosten ook verdubbeld en zien we ons daarom helaas toch genoodzaakt om de prijzen naar de consument te berekenen en dus te verhogen. Even op een rijtje gezet ziet het er dus zo uit:

Zweeds kruidenbitter alcoholvrij / Zweeds kruidenbitter met alcohol

	Nu	per 1 mei	/	Nu	per 1 mei
200 ml	€ 16,10	€ 16,90	/	€ 16,90	€ 17,70
500 ml	€ 25,90	€ 27,40	/	€ 27,40	€ 28,90
1000ml	€ 49,00	€ 52,00	/	€ 52,00	€ 55,00



1 Set van 1 x 500 ml alcohol en 1 x alcohol vrij **Nu € 50,75 en per 1 mei € 53,50**

De kruidenmix om 1½ liter Zweeds kruidenbitter zelf te maken **Nu € 19,90 en per 1 mei € 20,50**

De kruidenMix Set van 2 x mix + 1 weckpot **Nu € 44,50 en per 1 mei € 45,50**

Met deze reden herhalen we nog eens het **ADVIES** om de kosten te drukken voor de traditionele Zweedse kruidenbitter! Omdat er al zoveel duurder wordt, willen we u adviseren om de Zweedse kruidenbitters met alcohol zelf te maken. (helaas is de ALCOHOLVRIJE variant NIET zelf te maken) Zo kan de prijs gedrukt worden, het is ook nog leuk om mee bezig te zijn en het is echt niet veel werk.

Het zelf maken van de Zweedse kruidenbitter kan tot 50% voordeel opleveren dan de flessen Schwedenbitter.

UITLEG: bewaar de flessen van de Zweedse kruidenbitters die u nu heeft of gaat bestellen/kopen. (3 stuks is voldoende of gebruik de lege alcohol flessen). De inhoud van een pakje kruiden MIX met 1½ liter jenever van **maximaal 40%** alcohol mengen en dagelijks schudden. Na 20 tot 30 dagen dit kruidenmengsel filteren en persen en het kruidenbitter is klaar voor gebruik. Uitgebreide uitleg wordt steeds bij de producten mee geleverd.

BINNENKORT NIEUW IN HET ASSORTIMENT "THERA", de basisoliën van "Ef Zin" uit Griekenland

Extra Viërg Olijfolie met extra kruiden met medicinale werking voor inname en salades. Kleine introductie; Voor de basisoliën THERA van "Ef Zin" worden kruiden verzameld die in het wild groeien in de bergen van Arcadië (Peloponnesos), ver weg van agrarisch gebruikte gebieden. De verzameling vindt plaats op grote hoogte, rekening houdend met de noodzakelijke voorwaarden om een optimale concentratie van actieve bestanddelen te garanderen. De zorgvuldige handmatige oogst, bij droog weer, op het juiste moment van de dag en de juiste maanstand spelen een essentiële rol. De koudgeperste biologische olijfolie wordt elk jaar geselecteerd uit de beste olijfoliën van Griekenland.

De verwerking gebeurt met de hand in potten van 3 liter om de verwerking en de controle te vergemakkelijken. De potten worden dagelijks gekeerd, zodat de essentiële oliën van de plant zich langzaam vermengen met de olijfolie en we uiteindelijk de waardevolle actieve ingrediënten van de plant en de helende krachten van de olijfolie krijgen! Het hele gamma THERA-Basis oliën van "Ef Zin" wordt uitsluitend geproduceerd met verse wilde kruiden, die direct na het verzamelen en overgieten met olijfolie in de potjes worden gedaan. Met het oog op de hoogste kwaliteitsnormen voor de grondstoffen, de verwerking, het vullen en de opslag, gebruikt "Ef Zin" geen conserveringsmiddelen of chemische additieven.

Voor meer informatie kijk op www.mt-natuurproducten.nl Heeft u vragen neem gerust contact met ons op via info@mt-natuurproducten.nl of bel met nummer 06-44976148 of +31 6 44976148 voor België



We wensen u een Liefdevolle en Optimale Gezondheid toe, zorg goed voor uzelf.
 Anja en Fred Krakowczyk

