

Advertorial



ALS PAP

Dit gaat erin als pap. De oude vertrouwde havermoutpap is heerlijk als ontbijt of toetje. En zit in een nieuwe verpakking. Met 56% minder plastic en een On the way to Planet Proof keurmerk. Duurzamer geproduceerd met meer aandacht voor koe, natuur en klimaat.

Campina havermoutpap 500 g 0,99

Advertorial

RIJST ERBIJ

Wat zetten we vanavond op tafel? Iets met rijst? Deze langkorrelrijst mix je zo met je favoriete groenten, kruiden, vlees of vis. En het is de perfecte droge korrel voor nasi. In 10 minuten klaar.

Ben's original rijst
1 kg 3,87



Advertorial

ZOETJES AAN

Buisman Latte Caramel is een heerlijke koffie met zoete karamelsmaak en een lekkere melkschuimlaag. Met deze koffie maak je de zoete momenten in het leven nog aangenamer.

Buisman
latte caramel
300 g 2,06



Advertorial

BROODJE BURGER

Maak in een handomdraai de lekkerste broodjes met de nieuwe crispy chick'n burger. Net zo mals en krokant als de original en spicy crispy chick'n strips. En in de oven, friteuse of airfryer zijn ze supersnel klaar.

Mora crispy chick'n burger
3 stuks 3,03



WERELDSE KOFFIE

Van Colombia tot Afrika: met de nieuwe koffiecapsules van Nescafé Farmers Origins proef je een wereld aan smaken.

Trek de bergen van Colombia in, ontdek de smaken van de zonovergoten plantages in Brazilië en proef de rijke koffiegiedenis van Ethiopië en Oeganda. Met de nieuwe koffiecapsules van Nescafé Farmers Origins reis je de hele wereld over, terwijl je geniet van een kopje duurzaam geteelde koffie. Elke koffiecapsule draagt bij aan een bloeiende toekomst

voor de boeren, hun gemeenschappen en onze planeet. "Geweldig smakende koffie begint bij de bron. Daarom gebruiken we premium koffiebonen die duurzaam geteeld zijn. Dat houdt in dat de koffie kan worden herleid naar een gecertificeerde boerengroep die voldoet aan duurzaamheidsnormen", vertelt Sanneke Derwort, Business Manager Nescafé Farmers Origins.



Ristretto van
Nescafé Farmers Origins
Africas ristretto



Cappuccino van
Nescafé Farmers Origins
Africas ristretto



Lungo van
Nescafé Farmers Origins
Brazil lungo



Sterk geroosterde ristretto met tonen van zoete wilde bessen.

Nescafé Farmers Origins Africa ristretto 10 capsules **3,58**



Soepele en gebalanceerde lungo met geroosterde en graantonen.

Nescafé Farmers Origins Brazil lungo 10 capsules **3,58**



Cafeïnevrije espresso met het milde, fruitige koffiekarakter van deze regio.

Nescafé Farmers Origins Colombia espresso decafé 10 capsules **3,39**

Lokale projecten

De koffieboeren worden door Nescafé gesteund in verschillende lokale projecten. Sanneke: "In Kenia hebben we bijvoorbeeld een programma waarmee we zo'n 6.000 vrouwen op leidinggevende posities in koffieplantages willen krijgen. In Colombia trainen we koffiebedrijfjes in watermanagement en herbebossing,

terwijl we in Brazilië 200 waterbronnen beschermen en 70.000 inheemse boomsoorten hebben aangeplant."

Aluminium

De capsules van de nieuwe koffiesmaken zijn van aluminium, omdat het de koffiesmaak langer vers houdt. Sanneke: "Aluminium houdt namelijk zuurstof, licht en vocht tegen. Daardoor

blijft de koffie wel 50 keer langer vers dan in een geopend pak koffie. Aluminium kun je keer op keer hergebruiken door je capsules te recyclen, en dat is ook de beste keuze voor onze planeet."

"Geweldig smakende koffie begint bij de bron"



Koffie verkeerd van Nescafé Farmers Origins Brazil lungo



Espresso macchiato van Nescafé Farmers Origins Colombia espresso decafé

JUMBO'S

NIEUWE

Van koffiebonen tot pepermunt. Bij Jumbo vind je steeds iets nieuws om te proberen.



Het betere bezoekje

Het toilet papier van The Good Roll is gemaakt van 100% gerecycled materiaal. En nog mooier: ze investeren 50% van de nettowinst in de bouw van toiletten in Oost-Afrika. Zo zit je bij elk toiletbezoekje éxtra lekker.

The Good Roll per 4 stuks **2,77**

Fluit maar naar je biertje

Bird brewery heeft speciaal voor de feestdagen twee bijzonder bieren gebrouwen. De verlanglijster is vol en donker. Kanariepiet is een kruidige, warme tripel. Zet beide op je verlanglijstje en je komt de decembermaand fluitend door.

Bird brewery verlanglijster of **kanariepiet** 750 ml **7,99**



Zet die pot maar op tafel! Deze klassieker blijft goud.

Zaanse mayonaise
650 ml **2,37**



Altijd lekker

Een smaakvolle vulling van kip, ham en groente in een krokant korstje. We zeggen ja tegen de loempia. Als snack of bij de maaltijd. En in de friteuse, oven of airfryer is-ie zo klaar.

Mora kip & ham loempia 175 g **1,39**



Muy bueno

Maak je eten lekker spicy met deze salsa. Met volle en intense smaken van o.a. tomaat, chili, knoflook en komijn. O ja: deze salsa is helemaal vegan.

Santa Maria taqueria salsa
155 g **2,17**



Fris en vegan

De bekende pepermintjes, nu in een vegan variant.

Wilhelmina pepermunt vegan 3 pack rol
3 x 40 g **1,04**

JUMBO'S

NIEUWE



Kun je op bouwen

Deze tampons bieden een betrouwbare bescherming en bestaan uit 100% gecertificeerd biokatoen. En het karton van de verpakking is ook helemaal recyclebaar. Yes!

o.b.® organic cotton normal
16 stuks **3,49**



Toetje on the go

Een dessert in de vorm van een reep, gemaakt van fruit en noten. Da's nog eens handig. Dat wordt zoet snacken zonder schuldgevoel.

Nakd salted caramel of lemon cake 140 g **2,99**



Dit vegan karamelijs met brownie en gezouten karamel laat je niet zomaar staan.

Ben & Jerry's non-dairy salted caramel brownie 465 ml **6,19**



Bonen van de boer

De Colombiaanse koffieboeren die deze bonen verbouwen zijn ook eigenaar van dit koffiemark. Met toewijding en trots werken zij dagelijks aan de beste smaak en kwaliteit. Het National Coffee Fund van Juan Valdez zorgt ondertussen voor extra kansen en inkomsten. Exclusief bij Jumbo.

Juan Valdez antioquia, colina, volcán koffiebonen 454 g **7,25-7,49**



Krachtpatser

Geef je dag meer pit. Dit brood is gemaakt van het oergraan rogge, dat van nature veel vezels, mineralen en vitamines bevat. Perfect voor een krachtig ontbijt.

Oerkracht volkoren brood extra donker en extra mild
480 g **1,39**



Aan de bak

We gaan weer aan de slag deze herfst. Bijvoorbeeld met deze mix voor carrot cake. Of maak eens een marmar cake met vanille en speculaas.

Jumbo mix voor carrot cake 650 g **2,36** of **mix voor marmar cake speculaas** 400 g **1,49**

GLUTENVRIJ VAN GRAAN TOT BORD

Met Schär kun je lekker glutenvrij genieten, op ieder moment van de dag.





Brood, pizzadeeg en koekjes hebben iets gemeen: er zit gluten in.

Dit eiwit zorgt voor de binding van deeg en komt van nature voor in tarwe- en andere graanproducten. In brood zorgt het voor luchtigheid en een mooie krokante korst. Arjan Bode van Schär: "Het is een heel fijn stofje. Maar mensen met glutensensitiviteit en coeliakie kunnen er niet tegen en krijgen, soms al bij sporen van gluten, maag- en darmklachten. Bij Schär vinden we het belangrijk dat iedereen kan genieten van lekker eten. Daarom maken we de leukste glutenvrije producten. Door jarenlange ervaring kunnen we producten maken die qua smaak en voedingswaarden van zeer hoge kwaliteit zijn." Schär heeft een uitgebreid netwerk van akkerbouwers en boeren die glutenvrije granen verbouwen en oogsten. Arjan: "Een van nature glutenvrij graan, zoals haver, kan besmet raken met een glutenbevattend graan uit de omgeving. Daarom verbouwen onze boeren op veilige afstand van deze velden. We maken producten voor elk moment van de dag. Van glutenvrij brood tot wraps en van bladerdeeg tot biscuits."



Glutenvrije pitawraps gyros met tzatziki

hoofdgerecht • 20 min. • 4 pers.

- 2 pakken Schär glutenvrije wraps (à 2 stuks)
- 2 el olijfolie
- 1 schaal gyros kipreepjes (ca. 400 g)
-  1 komkommer
- 2 teentjes knoflook
- 2 el Griekse yoghurt 10% vet
- 1 rode ui
- 3 tomaten
-  ½ pakje feta (à 200 g)
- ½ bakje oregano (à 15 g)



1 Verhit de olie in een koekenpan en bak de gyrosreepjes 10 min. 2 Schil en halveer de komkommer, verwijder met een theelepel de zaadlijsten en rasp het vruchtvlees. Snijd de knoflook fijn en meng met de komkommer en yoghurt. Breng op smaak. 3 Snijd de ui in halve ringen, de tomaten in partjes en verbrokkel de feta. Haal de blaadjes van de oregano. Meng de ui, feta, tomaat en oregano. 4 Verwarm de wraps volgens de aanwijzingen op de verpakking. Vouw ze tot een puntzakje en vul met de gyros en het tomaatmengsel. Serveer met de tzatziki.

voedingswaarde p.p. 548 kcal, vet 24 g, waarvan verzadigd 11 g, koolhydraten 46 g, waarvan suikers 6 g, vezels 10 g, eiwit 32 g, zout 2,4 g, groente 200 g



Glutenvrije plaattaart met pompoen, geitenkaas en tijm

hoofdgerecht • 15 min.
(+25 min. oventijd) • 4 pers.

- 1 rol Schär glutenvrij bladerdeeg (250 g, diepvries)
- ½ bakje tijm (à 15 g)
- 2 sjalotten
-  1 pak Jumbo geitenkaasschijfjes (200 g)
- 1 el olijfolie
-  1 zak pompoenblokjes (400 g, koeling)
- 50 g pompoenpitten

1 Laat het bladerdeeg ontdooien. Verwarm de oven voor tot 180 °C. 2 Rol het deeg uit op een bakplaat. Ris de blaadjes tijm van de takjes. Snijd de sjalotten in partjes. Verkruiemel de geitenkaas en meng met de tijm, sjalot, olie en pompoenblokjes. 3 Verdeel over het bladerdeeg en bak in 25 min. gaar in de oven.

voedingswaarde p.p. 491 kcal, vet 37 g, waarvan verzadigd 19 g, koolhydraten 23 g, waarvan suikers 4 g, vezels 5 g, eiwit 14 g, zout 1,3 g, groente 113 g

Tip: serveer met een groene salade.



**GLUTENVRIJ, OOK VOOR MIJ?
HEB JIJ LAST VAN KLACHTEN NA
HET ETEN VAN GLUTEN? DOE DE
ZELFTEST OP [SCHAER.COM/ZELFTEST](https://www.schaer.com/zelftest)**



**Schär glutenvrij
bladerdeeg**
250 g **3,95**



**Schär glutenvrije
wraps**
2 stuks **3,12**

SIMPEL VAN JUMBO & SALAKIS

Een hit op het internet, deze smaakvolle pasta met feta. Maak hem nu thuis.



Baked feta pasta


hoofdgerecht • 10 min.
(+ 15 min. oventijd) • 4 pers.

1 pakje Salakis classic Greek feta (150 g)

1 schaal cocktail tomaten (500 g)

½ rode peper

60 ml olijfolie extra vierge

 **300 g spaghetti**

1 bakje basilicum (20 g)

& ovenschaal (20 x 30 cm)

1 Verwarm de oven voor tot 225 °C. Leg de feta in de ovenschaal. Snijd de tomaten in kwarten en leg rond de feta. Snijd de halve rode peper in ringetjes en strooi over de feta. **2** Besprenkel met de olie en bestrooi met versgemalen peper. **3** Zet de schaal 15 min. in de oven. Kook intussen de spaghetti beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. **4** Haal de blaadjes basilicum van de takjes. Scheur de blaadjes in stukken. Neem de schaal uit de oven en roer de feta en tomaten door elkaar. **5** Giet de pasta af en meng samen met de blaadjes basilicum door de feta-tomatensaus.

voedingswaarde p.p. 520 kcal, vet 24 g, waarvan verzadigd 8 g, koolhydraten 58 g, waarvan suikers 5 g, vezels 4 g, eiwit 16 g, zout 1 g, groente 125 g



Salakis feta
150 g **2,13**

Altijd Lage Prijs producten Deze producten zijn van hoge kwaliteit en altijd laag geprijsd.



SIMPEL VAN JUMBO & LASSIE

De aromatische rijst vormt een zalige combi met de malse kip en pittige pindasaus.



Rijst met paksoi en kiphaasjes

hoofdgerecht • 15 min. • 4 pers.

300 g Lassie basmatirijst (pak à 750 g)

1 zak babypaksoi (2 stuks)

1 schaal scharrelkiphaasjes (ca. 350 g)

1 tl gemalen koriander

1 tl gemalen komijn

2 el olie

1 zak sugarsnaps (250 g)

1 bakje satésaus (200 g)

1 Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snijd de onderste 2 cm van de stronkjes paksoi, haal de blaadjes los en was ze. **2** Bestrooi de kiphaasjes met de koriander en komijn en breng op smaak. Verhit 1 el olie in een koekenpan en bak de kip op middelhoog vuur in ca. 6 min. gaar. Keer regelmatig. **3** Verhit de rest van de olie in een wok en roerbak de paksoi en sugarsnaps op hoog vuur in ca. 5 min. gaar. Breng op smaak. **4** Verwarm de satésaus volgens de aanwijzingen op de verpakking. **5** Verdeel de rijst over 4 diepe borden. Schep er de groenten naast, leg er de kip op. Serveer met de satésaus.

voedingswaarde p.p. 564 kcal, vet 14 g, waarvan verzadigd 3 g, koolhydraten 74 g, waarvan suikers 9 g, vezels 5 g, eiwit 14 g, zout 1,3 g, groente 163 g



Lassie basmatirijst
750 g **2,57**

SIMPEL VAN JUMBO & GRAND'ITALIA

Heerlijk: klassieke lasagne met sugocasa tradizionale zoals de Italianen hem thuis maken.

Lasagne al forno

hoofdgerecht • 50 min.
(+ 30 min. oventijd) • 4 pers.

1 pot Grand'Italia sugocasa tradizionale (690 g)
200 g winterpeen
2 teentjes knoflook
1 ui
1 bakje verse Italiaanse kruidenmix (20 g)
1 el olijfolie
1 schaal mager rundergehakt (ca. 350 g)
100 g Parmezaanse kaas
1 pak Grand'Italia lasagne tradizionali (250 g)
1 pot Grand'Italia bechiamella saus (400 g)
& ovenschaal, ingevet (20 x 30 cm)
keukentouw

1 Snijd de winterpeen in blokjes. Snijd de knoflook fijn en snipper de ui. Bind de kruiden samen met het touw. **2** Verhit de olie in een braadpan en bak het gehakt rul. Breng op smaak. Voeg knoflook, ui en winterpeen toe en fruit 4 min. Voeg de sugocasa toe en breng aan de kook. Voeg de kruiden toe. **3** Zet het vuur laag en laat afgedekt 30 min. sudderen. **4** Verwarm de oven voor tot 180 °C. Rasp de kaas. Leg 3 lasagnebladen op de bodem van de ovenschaal. Verdeel er een laagje gehaktsaus over, dan een laagje bechamelsaus en een beetje kaas. Leg de volgende lasagnebladen er in een andere richting op. Herhaal tot je 4 lagen hebt. Eindig met lasagnebladen met bechamelsaus en strooi er de rest van de kaas over. **5** Bak in ca. 30 min. gaar in de oven.

voedingswaarde p.p. 694 kcal, vet 30 g, waarvan verzadigd 15 g, koolhydraten 66 g, waarvan suikers 10 g, vezels 6 g, eiwit 37 g, zout 2,8 g, groente 75 g



Grand'Italia sugocasa tradizionale
690 g **2,33**





CHOCOLADE MELK

Lekker vol en romig, altijd laag geprijsd én al vier jaar op rij bekroond met een Superior Taste Award. Robert Kuipers van Inex vertelt over de 'melkweg' van Jumbo's halfvolle chocolademelk.



**“ER GAAN RUIM
2 MILJOEN
PAKKEN PER
JAAR
DOORHEEN”**

“HET IS DE KUNST OM DE BALANS TE VINDEN TUSSEN HET BITTERE VAN DE CACAO EN HET ZOETE VAN DE MELK”



De chocolademelk van Jumbo wordt gemaakt in het zuivelbedrijf van familiebedrijf Inex, in het Belgische Bavegem. Een landelijk gebied ongeveer 20 kilometer buiten Gent. Robert Kuipers, sales manager bij Inex: “Het produceren van onze chocolademelk luistert nauw. Als er ook maar iets verandert in het recept, is het eindresultaat ook anders. Het is een kunst om qua smaak de balans te vinden tussen het bittere van de cacao en het zoete van de melk. En dat lukt volgens mij, want er gaan ruim 2 miljoen pakken halfvolle chocolademelk per jaar doorheen.”

Melkweg

Voordat de chocolademelk in de supermarkt ligt, heeft deze al een heel parcours afgelegd. Robert: “Bij Inex noemen we dat de ‘melkweg’. Het begint met de melk. Die komt van onze eigen melkveehouders, van koeien die minimaal 120 dagen per jaar en 6 uur per dag kunnen grazen. In het bedrijf wordt de rauwe melk gesplitst in magere melk en room. De room wordt dan gehomogeniseerd: met hoge druk door filters gedrukt, waardoor vetdeeltjes heel klein worden. Vervolgens mengen we dit met de magere melk tot een mooi egale halfvolle melk. De basis voor Jumbo chocolademelk.”

Mixen

Aan de halfvolle melk wordt vervolgens cacao en suiker toegevoegd. Alle cacao heeft het Rainforest Alliance keurmerk. Wat betekent dat het is gemaakt met aandacht voor arbeidsomstandigheden, milieu en natuurbehoud. “Naast cacao en suiker, voegen we stabilisatoren toe. Die zorgen dat de melk vol, romig en homogeen blijft. Na het mixen wordt de chocolademelk onder zeer hoge temperatuur verhit. Daarmee doden we bacteriën en maken we de chocolademelk lang houdbaar. Daarna wordt deze nog een keer gehomogeniseerd en in een luchtdichte, steriele tank gestopt. En dan gaat hij in de verpakking en naar de Jumbo winkels.”





UIT DE KLEREN

Het gebeurt áltijd op het verkeerde moment: een vette
chocoladevlek op je kleding. Wij hebben de oplossing.



STAP VOOR STAP CHOCOLADEVLEKKEN VERWIJDEREN



Mevrouw Van Eerd, echtgenote van Jumbo-oprichter Karel van Eerd, en oud-lerares op een huishoudschool

“Ik ben gek op chocolade. Bij de koffie of thee, in een toetje of tussendoor. Maar wat kan dat lekkers toch een vlekken geven. Gelukkig weet ik hoe je ze uit je kleren krijgt. Aan het einde gooi je de bevleekte kleding in de trommel. Want die oude trouwe wasmachine staat altijd voor je klaar. Maar die kan zelf ook regelmatig een schoonmaakbeurt gebruiken. Door hem eens in de zoveel tijd te reinigen, gaat-ie langer mee en blijft de was lekker fris. Het is sowieso goed om regelmatig een wasje, zonder wasgoed, te draaien op 90-95 graden. Als je de wasmachine vet- en kalkvrij wil krijgen, voeg je daar een flinke scheut schoonmaakazijn, een halve kop soda of een vaatwastablet aan toe. De azijn en vaatwastablet mogen in het wasbakje. De soda kan in de trommel. Kind kan de was doen.”

STAP 1



Schraap zoveel mogelijk van de chocolade weg met een lepeltje.

STAP 2



Maak de vlek nat met een beetje koud water. Smeer een klodder tandpasta met een lepel op de vlek. Strooi er daarna wat bakingsoda over.

STAP 3



Wrijf de tandpasta en bakingsoda zachtjes in met een theedoek onder de koude kraan, totdat ze opgelost zijn.

STAP 4



Was het kledingstuk uit in de wasmachine volgens het normale wasprogramma. En het is weer als nieuw.