

Haspengouwse mosterd



In april 2015 wonnen we de **Limburgse Innovatie-award** met het project "Haspengouwse Mosterd". Met dit steuntje in de rug gingen we in het voorjaar aan de slag met de ontwikkeling van dit nieuwe Haspengouwse streekproduct.

We zaaien, oogsten en produceren onze mosterd op ambachtelijke wijze. We malen zelf met een traditionele molensteen en voegen bioazijn, zout, kruiden en honing van onze eigen bijenvolkeren toe. Onze mosterd is 100% bijvriendelijk geteeld. We voegen geen kleurstoffen, bewaarmiddelen of smaakstoffen toe.

Resultaat is een pittige, maar niet te scherpe mosterd met, dankzij de honing, een zachte nasmaak. Bij ons verkrijgbaar in thuisverkoop en diverse verkooppunten (zie website).

Van bezige bij tot lekkere honing



Zonder bijen zou ons fruitbedrijf niet bestaan. De stap om zelf bijen te houden was dan ook niet zo groot. De bijen zorgen niet alleen voor een optimale bestuiving van de bloesems en dus een goede oogst, ze produceren ook heerlijke bloesemhoning.

De geurige bijenwas uit eigen imkerij verwerken we tot originele kaarsen. Ook honingzeep, honingsnoep en propolis (natuurlijk bijen-medicijn) behoren tot ons assortiment.

Deze producten samen met huisgemaakte mosterd, gelei, confituur, appelsap en andere streekproducten, zoals vloeibare peren- en kersenstroop, zijn het hele jaar door bij ons verkrijgbaar in thuisverkoop en in diverse verkooppunten in Limburg (zie website).

fruitbedrijf jacobs



2017



appels • peren • kersen • honing •
mosterd • stroop • imkerij • zelfpluk •
thuisverkoop • vuurpottenoetjens •
bedrijfsbezoeken

jacobsfruit bvba
Heide 114, 3800 Sint-Truiden
T: +32 11 592464
G: +32 495 607904
M: hugo@jacobsfruit.be
www.jacobsfruit.be

Fruitige evenementen



Rondleiding Tijdens de openfruitdagen neemt een gids u mee op ontdekkingstocht door ons bedrijf: hij licht elke stap in de fruitteelt toe, gaande van de aanplanting en de oogst tot de sortering en bewaring. Na deze smakelijke rondleiding kunt u proeven van al onze producten van eigen bodem: appels, peren, appelsap, mosterd, stroop en honing.

Groepsbezoeken op maat: van maandag tot zaterdag, vanaf april tot oktober: contacteer ons!

PRAKTISCH

- **Rondleiding:** 1, 8, 15, 22 en 29 april om 14h en 15h - €4 (0-3 j. gratis)

Vuurpottennocturnes



Heeft u 's avonds al eens een wandeling gemaakt in de plantages als de fruitbloesems op hun mooist zijn en de vuurpotten hun licht en warmte over de plantage werpen? U moet dat zeker eens doen!

Wij organiseren i.s.m. Toerisme Sint-Truiden feeëriekke vuurpottennocturnes.

Een verteller neemt u mee op pad met oude en nieuwe fruitverhalen en verrast met hartverwarmende proeverijen. We sluiten deze magische avond af bij de houtkachel met een heerlijke kom verse soep.

PRAKTISCH

- Woensdag 12 april, Vrijdagen 7, 14, 21 en 28 april, Zaterdagen 8, 15, 22 en 29 april en Maandag 1 mei – telkens om 19.40h – 20.00h – 20.20h
- Inschrijven via Toerisme Sint-Truiden 011 70 18 18 of info.toerisme@sint-truiden.be
- Aantal deelnemers beperkt
- € 12 pp (€5/-12j. – €0/-6j) incl. proeverijen en kop soep

Pluk zelf uw fruit!



Fruit dat u zelf geplukt heeft, smaakt extra lekker. Vanaf nu zijn onze appels en peren in een omschakelingstraject gestapt om ze op biologische wijze te telen. We gebruiken niet langer chemische meststoffen of gewasbeschermingsmiddelen, passen mechanische onkruidbestrijding toe en we maken optimaal gebruik van nuttige insecten en de schaarse hulpmiddelen die toegelaten worden bij het biologisch telen van fruit.

PRAKTISCH

- Kersenplukdagen: 24 juni en 1, 8, 15 & 22 juli van 13h tot 17h. Inschrijving ter plaatse à €5 pp (vanaf 6 jaar)
Per volle kersenmand (8kg): €4 korting
- Appelplukdagen: 9 & 23 september – 7 & 14 oktober van 13h tot 17h
Inschrijven kan ter plaatse: gratis
Groepen reserveren best op voorhand
Dagprijs per geplukte kilo fruit