



Over ons

Wat ooit begon als een kookhobby met enkele potjes confituur, groeide in een mum van tijd uit tot de Keukenkoets. Een bedrijf vol culinaire passie met als missie het artisanaal produceren van confituren, likeuren, confits en nog veel meer! De rode draad in ons productgamma? Telkens weer worden al onze producten bereid met een extra dosis fruit en een grote portie liefde.

VERRASSEND PUUR

Als onvervalste fruitfanaten streven we naar echte smaken, zonder compromissen. Gevestigd in het hartje van Sint-Truiden, te midden van het landelijke Haspengouw, geloven we in het pure karakter van fruit! Puurheid die onze producten stevast naar een hoger niveau tilt.



VOLG ONS OP FACEBOOK

Halmaaldorp 78 | 3800 Sint-Truiden T 0496 05 73 57 E info@dekeukenkoets.be



Verrassend PUUR



CONFITUREN

De lekkernij waar voor ons alles mee begon. Als onvervalste fruitfanaten streven we naar heerlijke confituren met échte smaken. Het pure karakter vertaalt zich niet alleen in meer smaak, maar ook in onze verrassende combinaties. Puur fruit en een grote portie liefde, dat is wat je mag verwachten!

We beschikken over een ruim assortiment dat zich vertakt in 3 categorieën: traditioneel, speciaal en suikervrij.



Hmmm!
BEKIJK HET VOLLEDIGE
GAMMA OP ONZE [WEBSITE!](#)



1

Traditioneel

Je kent ongetwijfeld de traditionele confituren. Het leek ons tijd om deze smaken onder handen te nemen en te verfijnen tot een puur en zuiver product. In ons traditioneel gamma vind je dan ook vertrouwde smaken terug, maar met een lagere gehalte toegevoegde suikers en een extra dosis genot.

2

Speciaal

Mag het wat meer zijn? Wij gaan graag een stapje verder en combineren diverse smaken tot één verrassend geheel. We laten onze creativiteit de vrije loop en experimenteren met de complementariteit van verschillende smaken. Proef en laat je bekoren door deze ongewone smaaksensaties.

3

Suikervrij

Hoewel al onze confituren reeds een laag suikergehalte bezitten, bieden we je ook graag een suikervrije variant op basis van Maltitol. Afkomstig uit graan en tarwe, heeft deze zoetstof 0,9 keer de zoetkracht van suiker. Een perfect alternatief voor suiker als je het ons vraagt!

MEER LEKKERS

ADVOKAAT

Met enkele basisingrediënten een zalige advokaat bekomen. Verse eidooiers, suiker, alcohol, geëvaporeerde melk. Meer heb je niet nodig, maar wat een resultaat. Onze advokaat is een echte topper.

CONFITS

Bij culinaire creaties moet je kunnen terugvallen op kwalitatieve confits. Als keuken- en fruitfanaten zijn wij aan de slag gegaan met het maken van pure, smaakvolle confits. Perfect geschikt voor bij (wild)paté's of ideaal om te serveren bij een lekkere kaasplank.

CHOCO

Belgen zijn chocoverslinders. We laten je dan ook graag kennis maken met choco zoals het hoort: eentje met de pure smaak van fondant en eentje verrijkt met heerlijke hazelnootencrème. Bereid met volle room en echte boter! Wat mag je verwachten? Een intense smaak die bovendien zacht smeerbaar is. Kortom, alles wat je nodig hebt voor een gesmeerde dag!

LIKEUREN

Startend van bestaande dranken zoals jenever, wodka of pure alcohol in combinatie met het heerlijkste fruit, creëren we onze eigen likeuren. Na de nodige rusttijd van soms enkele maanden zijn onze Keukenkoets-likeuren klaar om te filteren en te bottelen. Hoe koeler je ze serveert, hoe beter ze smaken! Santé!

