



Puur, zoet, met een gulle laag Belgische chocolade, gezouten of ongezouten, gekruid of een krokant laagje. Het is lastig kiezen uit de grote variatie aan noten en mixen van Verse Klassennoten, de meesterbranders uit Goes. Gelukkig kunnen we noten de hele dag eten.

In het ontbijt, de lunch of het avondeten. In een baksel of gewoon zo uit het handje, er is altijd wel een reden voor een noot. Verse Klassennoten (hand)bakt al sinds 1993 met toewijding verse nootjes. Deze komen binnen vanuit de hele wereld. Wanneer meesterbrander André Jakobsen een zak noten openmaakt, weet hij al meteen hoe lang deze in de olie moeten liggen voor een knapperige smaak. "In het begin proefde ik de noot nog, maar na al

die jaren heb ik inmiddels bij het openen er al een eerste gevoel bij." Verse Klassennoten heeft een machine om te branden, maar toch branden ze daarnaast veel met de hand. "Dat ambachtelijke geeft namelijk net even die extra klasse die we van versgebakken noten verwachten", legt André uit.

Unieke smaak

De noten bakken de branders in arachideolie, een plantaardige olie die bereid wordt uit pinda's. Dat is de meest sterke olie die er is als het gaat om verhitten tot hoge temperaturen. Na het bakken laten ze de noten op een natuurlijke manier afkoelen. André: "Dat kan wel 24 uur duren, waardoor zich een optimale smaak ontwikkelt. Een deel van de noten wordt met zorg gezouten of gekruid of gemengd met andere soorten noten en Zuidvruchten. In de onderscheidende melanges kunnen we onze creativiteit helemaal kwijt."

Naast de pinda's en noten, heeft Verse Klassennoten Zuidvruchten, pitten, zaden en rijstzoutjes. Inspiratie nodig voor het toepassen van noten in de dagelijkse maaltijden? Kijk op de website voor recepten en meer uitleg over de verschillende noten.

verseklassennoten.nl

Knapperig gebrande noten

STEEN
GOEDT

