



Het koolzaad is geoogst. De oogst ligt opgeslagen in de loodsen, te wachten om verwerkt te worden tot Brassica Koolzaadolie. De telers van Colzaco hebben hun uiterste best gedaan om het koolzaad voldoende te laten afrijpen en pas te oogsten bij een voldoende laag vochtpercentage. Dat is altijd makkelijker gezegd dan gedaan, zeker gezien de weersomstandigheden voor en tijdens de oogst! Inmiddels zijn we alweer druk bezig met de voorbereidingen voor het volgende seizoen! Binnen enkele weken zal het koolzaad weer gezaaid worden voor het komende jaar. In deze nieuwsbrief hebben we u een aantal keren kennis laten maken met een aantal koolzaadtelers van Colzaco. Dit blijven we doen, maar nu is het de beurt aan één van onze verkooppunten. We proberen u op deze

manier kennis te laten maken met de hele keten, van teelt tot en met de eindgebruiker! Kijk eens op [www.brassicaolie.nl](http://www.brassicaolie.nl) voor een overzicht van onze verkooppunten!

Namens Colzaco  
**Antoon Kleverkamp**  
**Secretaris**

---

**Wij stellen aan u voor:**

**De Vegetarische Slager Den Haag**



**DE  
VEGETARISCHE  
SLAGER**

Paul Bom, winkelchef bij de Vegetarische Slager heeft tijdens een drukke dag in de winkel even een moment vrij kunnen maken om onze vragen te kunnen beantwoorden. Dit jaar op 11 oktober bestaat de Vegetarische Slager 1 jaar en sinds het begin verkopen zij Brassica koolzaadolie Classic en Culinair. De Vegetarische Slager is een delicatessenzaak met een breed aanbod nieuwe generatie vleesvervangers en 'bijproducten' zoals o.a. olie, azijn, kruiden & specerijen, pasta's en non-foodartikelen. In de winkel in Den Haag, via de online webshop en diverse verkooppunten door heel Nederland verkopen zij de lekkerste vegetarische producten.

Brassica Koolzaadolie is te koop in de winkel in Den Haag en wordt vanaf het begin goed verkocht. Veel klanten zijn al bekend met Brassica Koolzaadolie en nog steeds komen er nieuwe 'fans' bij! De goed geïnformeerde enthousiaste medewerkers met kennis van lekker eten en drinken en de mogelijkheid om te proeven in de winkel helpen zeker mee aan het succes. Vooral Brassica Culinair wordt goed verkocht omdat deze variant een natuurlijke plantaardig aroma bevat dat een botersmaak aan de olie geeft en daarom ook heel goed te gebruiken is door vegetariërs. Overigens bezoeken niet alleen vegetariërs de Vegetarische Slager, ook behoren fervente vleeseters inmiddels tot de vaste klantenkring!

Paul Bom's eigen favoriet is de Brassica koolzaadolie Culinair. Lekker om te dippen met vers brood en een beetje zout, of als scheutje door de aardappelpuree! Dat Paul enthousiast is over het product, blijkt wel uit een speciale actie op zijn verjaardag op 26 augustus. Bij besteding van €25,- kreeg de klant een fles koolzaadolie Classic cadeau om eens uit te proberen! Ze hebben nog meer te vieren, de verjaardag van de Vegetarische Slager wordt aankomende 2 september groots gevierd in de winkel in Den Haag! Iedereen is van harte welkom om de lekkerste vegetarische producten te komen proeven!