

# WEGGEEFLABELS

## Printables

Ben jij klaar om jouw desemstarter uit te delen aan 3 vrienden, familieleden, collega's, burens, etc.? Verdeel 200 gram per bakje (of gebruik kleine glazen (weck)potjes met een lintje of keukentouw voor een leuk effect).

Dek deze goed af met vershoudfolie en geef dezelfde dag nog door. Je kunt het recept voor het verder opvoeden van de desemstarter downloaden op de website ([smaakt.bio/vriendschapsbrood](http://smaakt.bio/vriendschapsbrood)) en mailen naar de ontvangers.

Je kunt ook deze 'weggeeflabels' uitprinten en met een elastiekje of touwtje aan het bakje of potje hangen. Zo kunnen de ontvangers alle informatie vinden die ze nodig hebben om hun BROODS desemstarter goed te verzorgen.

## YOU'VE GOT MEEL!

Hallo!

Hierbij geef ik een portie BROODS desemstarter aan jou door. Deze kun je de komende 5 dagen met **300 gram speltmeel en 300 gram water** 'opvoeden' (bewaar hem op ongeveer 20°C) zodat je er op dag 6 zelf een 'vriendschapsbrood' van kunt bakken en hem zelf ook weer kunt doorgeven aan 3 personen. Doe je mee met **#DeegDelen?**

Kijk voor alle informatie over deze actie, het verzorgen van je desemstarter en de recepten voor het BROODS Vriendschapsbrood op [smaakt.bio/vriendschapsbrood](http://smaakt.bio/vriendschapsbrood).

Groetjes, .....

## YOU'VE GOT MEEL!

Hallo!

Hierbij geef ik een portie BROODS desemstarter aan jou door. Deze kun je de komende 5 dagen met **300 gram speltmeel en 300 gram water** 'opvoeden' (bewaar hem op ongeveer 20°C) zodat je er op dag 6 zelf een 'vriendschapsbrood' van kunt bakken en hem zelf ook weer kunt doorgeven aan 3 personen. Doe je mee met **#DeegDelen?**

Kijk voor alle informatie over deze actie, het verzorgen van je desemstarter en de recepten voor het BROODS Vriendschapsbrood op [smaakt.bio/vriendschapsbrood](http://smaakt.bio/vriendschapsbrood).

Groetjes, .....

## YOU'VE GOT MEEL!

Hallo!

Hierbij geef ik een portie BROODS desemstarter aan jou door. Deze kun je de komende 5 dagen met **300 gram speltmeel en 300 gram water** 'opvoeden' (bewaar hem op ongeveer 20°C) zodat je er op dag 6 zelf een 'vriendschapsbrood' van kunt bakken en hem zelf ook weer kunt doorgeven aan 3 personen. Doe je mee met **#DeegDelen?**

Kijk voor alle informatie over deze actie, het verzorgen van je desemstarter en de recepten voor het BROODS Vriendschapsbrood op [smaakt.bio/vriendschapsbrood](http://smaakt.bio/vriendschapsbrood).

Groetjes, .....