

THE NUTTY FARMER

A FAIRTRADE
CASHEW
STORY



Verhaal:

Eind 2021 ben ik, Frédéric Bostyn, gestart met The Nutty Farmer. We maken krakend krokant geroosterde cashewnoten voor bij de Apéro of om te crunchen op je favoriete gerecht.

Wat maakt onze nuts **Anders**?

👉 Met de hand gemaakt op onze boerderij in Sint-Denijs (waarvoor we het **Handmade In Belgium label** hebben ontvangen): We doen alles zelf en dat proef je!

🔥 **Avontuurlijke smaken:** Geen saaie, ééntonige smaken maar rijke, avontuurlijke smaakbommen die je smaakpapillen meenemen op een reis rond de wereld!

🌍 Gemaakt met respect voor de mens en de natuur: Onze Nuts zijn **Fairtrade** gecertificeerd waardoor de boeren in Burkina Faso, waar we mee samenwerken, een eerlijk loon krijgen voor hun cashew noten. Voor ons als **landbouwer** zeer belangrijk! Verder is onze verpakking recycleerbaar en werken we met herbruikbare bakvellen ipv wegwerp bakpapier



Inhoud:

- Zakjes:
 - o Hersluitbare, recycleerbare zakjes van 100 gram
 - o Verpakt per 14 stuks van dezelfde smaak in een kartonnen doos

Smaken:

- Giraffie spiced Caramel: Met karamel & kaneel (topper bij kaas)
- Happy Hippo: Met granaatappel & Midden-Oosterse specerijen (bestseller)
- Crocodile Curry: Met curry & rozemarijn (topper in slaatjes)
- Burning Buffalo: Met (licht) pikante kruiden en gerookte specerijen

Contact:

- Frédéric Bostyn – Founder The Nutty Farmer
 - o G: 0492521312
 - o M: hi@thenuttyfarmer.com
 - o W: www.thenuttyfarmer.com