

Voedingstechniek vandaag en morgen

Ontwikkel
je talent!



Zelfevaluatie
en leren leren

Kleur het vakje bij:

- kolom 1: als je vindt dat dit voor jou nog een werkpunt is.
kolom 2: als je je uit de slag trekt
kolom 3: als je hier vlot mee overweg kan

1 2 3

Talent voor vakkenis:

- 4 tips geven voor een gezond gebruik van voedingstechniek.
3 mogelijke manieren om met afval om te gaan aanduiden op de ladder van Lansink.
3 voorbeelden geven van het effect van (voedings-)techniek op het milieu.
3 verschillende industriesectoren opsommen.
3 beroepen die ik kan terugvinden in de voedselketen opsommen.

1 2 3

Talent voor problemen oplossen:

- Het klasprofiel van voedingsgebruik duidelijk maken met een diagram.
Een mening geven over energiegebruik in de voedselketen.
Nuttige informatie uit een tekening of grafiek halen.

1 2 3

Talent voor overleg en samenwerking:

- Tijdens een groepswork kan ik mijn mening verwoorden.
Ik laat anderen uitspreken en luister zo goed mogelijk naar wat er gezegd wordt.
Ik zorg er tijdens groepswork voor dat iedereen goed kan meewerken.
Als een vriend(in) een probleem heeft, ga ik onmiddellijk helpen.

1 2 3

Talent voor zelfstandigheid:

- Ik kan talenten van mezelf verwoorden.
Bij een tegenslag blijf ik rustig. Ik begin niet vervelend te doen.
Ik hou mijn taken ordelijk bij.

1 Voedingstechniek gebruiken

In deel II van het werkboek leerde je belangrijke stoffen kennen die we in voedsel terugvinden. Maar hoeveel moeten we eten van deze stoffen om gezond te blijven? De **actieve voedingsdriehoek** leert ons gezond en evenwichtig te eten. Deze geeft ook aan dat voldoende beweging heel belangrijk is. Maar vergeet ook niet te zorgen voor een goede nachtrust!

Frederiek



Frederiek en Sanne hebben elk hun eigen levenswijze en voedingsgewoonten. Ze zijn bepaald door hun verlangens, leefsituatie, persoonlijkheid, waarden, ideeën,

Ik ga met een schoolbus naar een school in het centrum. Een stukje wandelen hoort er ook bij! Als jongere heb ik 60 minuten beweging per dag nodig!

Opmerking: _____

Zelf koken is leuk! Ik eet graag rustig en ontspannen in een gezellige sfeer. Volkorenbrood is lekker! De smaak van witte rijst of wit brood is mij te zacht.

Opmerking: _____

Ik eet twee keer per week frietjes met zout en saus: bestaat er iets dat lekkerder is?

Opmerking: _____

Ik hou vooral van zoete frisdranken, fruitsap en chocolmelk. Zoals de meeste Vlamingen neem ik ongeveer 1,2 liter drank per dag.

Opmerking: _____

Ik kan niet van de chips, snoep of chocolade blijven tijdens het tv-kijken of het lezen van een boek of strip!

Opmerking: _____

Elke dag wil ik 350 g verse groenten op mijn bord krijgen. Ik ontdek graag speciale groenten die in de streek geteeld worden: echte smaakbommen!

Opmerking: _____

Net zoals de meeste Vlamingen eet ik 160 g vlees per dag. Vegetarische burgers lust ik helemaal niet!

Opmerking: _____

Sanne



140 g groenten eten per dag is voor mij al meer dan genoeg. Veel groenten lust ik niet. Ik eet liever 4 porties fruit per dag! Hoe zoeter hoe beter!

Opmerking: _____

Ik gebruik 3 volwaardige maaltijden per dag. Ik hou van een stevig en gezond ontbijt. Zoete en vette tussendoortjes hoeven voor mij niet.

Opmerking: _____

Ik hou helemaal niet van volkorenbrood. Ik verkies de zachte smaak van wit brood en witte rijst.

Opmerking: _____

Ik drink elke dag minstens 1.5 liter water. Frisdrank die suiker bevat is voor speciale gelegenheden.

Opmerking: _____

Met de auto ben ik snel op school! Ik zorg wel dat we tussen de files door vertrekken! Je komt beter uitgerust op school aan.

Opmerking: _____

Ik eet maximum 100 g vlees per dag omdat ik dat beter vind voor de gezondheid, de natuur en de dieren. Vlees vervang ik soms door kaas, boontjes of een veggieburger.

Opmerking: _____

Gefrituurde gerechten gebruik ik maximum 1 keer per week. Op slaatjes gebruik ik graag een yoghurtsausje of koudgeperste olie uit planten.

Opmerking: _____

Opdracht: Koppel elke uitspraak aan een passende zone in de actieve voedingsdriehoek.
Werk met de nummers.

Zoek telkens of Frederiek of Sanne een gezondere keuze kunnen maken door te zoeken in de andere kolom!



2 Voor elke behoefte een product

Iedereen heeft behoefte aan voedsel en drinken. Maar: niemand heeft hetzelfde lichaam en ook onze opvoeding is verschillend... . resultaat:

Iedereen heeft eigen voedingsbehoeften!

Deze behoeften vallen samen met typische keuzes en gedragingen van mensen. Een groep keuzes en gedragingen die bij elkaar passen noemen we een 'profiel'.



de bespaarder: je bent steeds op zoek naar de goedkoopste voedingsmiddelen in goedkope supermarkt, lokale markten. Je houdt van 'witte producten'.



de meerwaardezoeker: je bent avontuurlijk en houdt van lekker en speciaal eten (bv. wereldkeuken). Je bent op zoek naar de betere kwaliteit (vb. warenhuis met specialiteiten, vroegmarkt, merkproducten..)



de bewuste gebruiker: je wenst vooral streek- en seizoensgebonden producten: producten met een korte keten, bioproducten, 'eerlijke handel'-producten. Je komt af en toe in de lokale natuurwinkel of plaatselijke boer, ...



de traditionele voedingsgebruiker: je houdt vooral van wat mensen "gewone kost" noemen. Je koopt vooral producten in een doorsnee grootwarenhuis en liefst niet te duur.



Opdracht:

1 Onderzoek jouw profiel: ben je een bespaarder, een snelle happer ... of een beetje van alles?

Je krijgt 10 punten. Verdeel deze 10 punten over 1 of meerdere profielen.

	persoonlijk	klas	%
de bespaarder	 _____	_____	_____
de meerwaardezoeker	 _____	_____	_____
de bewuste gebruiker	 _____	_____	_____
de traditionele gebruiker	 _____	_____	_____
de snelle happer	 _____	_____	_____

2 Onderzoek nu het profiel van heel de klas!

Tel alle punten samen voor elk profiel. Bereken voor elk profiel het procentuele aandeel in je klas. Teken deze gegevens uit op het taartdiagram.



de snelle happer: je hebt weinig tijd om voedsel klaar te maken. Je kiest voor kant- en klaar-maaltijden, diepvriesproducten, fast-food, ...

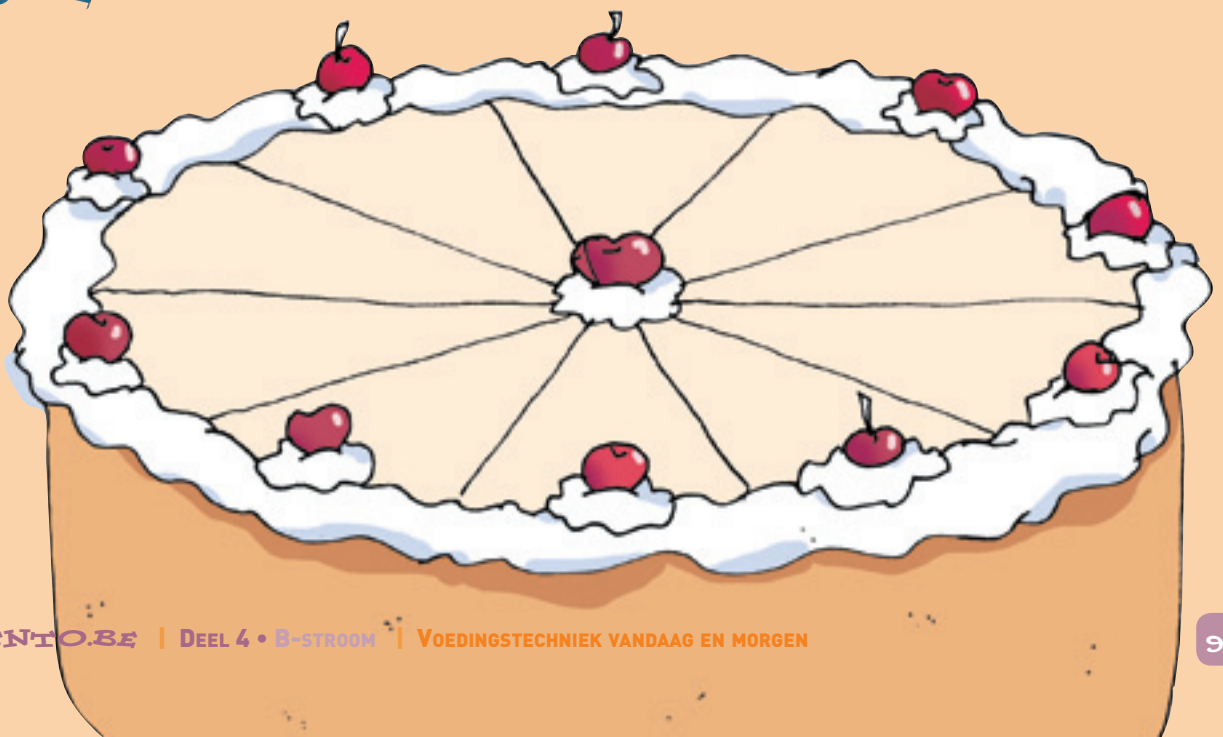
Besluit van het onderzoek:

Welk voedingsprofiel heb je?

Hoe ziet het profiel van de klas eruit?

Welk profiel zou passen bij je ouder of voogd?

Besluit:



3 Low-tech ↔ high-tech: 100 jaar keukentechniek

In een keuken komen vele behoeften samen: gebruiksgemak, veel kunnen opbergen, voedingsmiddelen bewaren, lekker eten, een vormgeving die bij je past, netheid en hygiëne, gezelligheid, weinig energie verbruiken, drinkwater en regenwater zinvol gebruiken, licht op de juiste plaatsen, veiligheid.

Opdracht: zoek de verschillen

Wetenschap en techniek zorgen regelmatig voor nieuwe mogelijkheden in de keukens. Zoek de verschillen op beide tekeningen.

Oud – 1900

alleen maar low-tech?

vormgeving

materiaalkeuze

toestellen

bewaartechnieken

bereidingstechnieken

hygiëne

water en energie

1900



Opdracht:

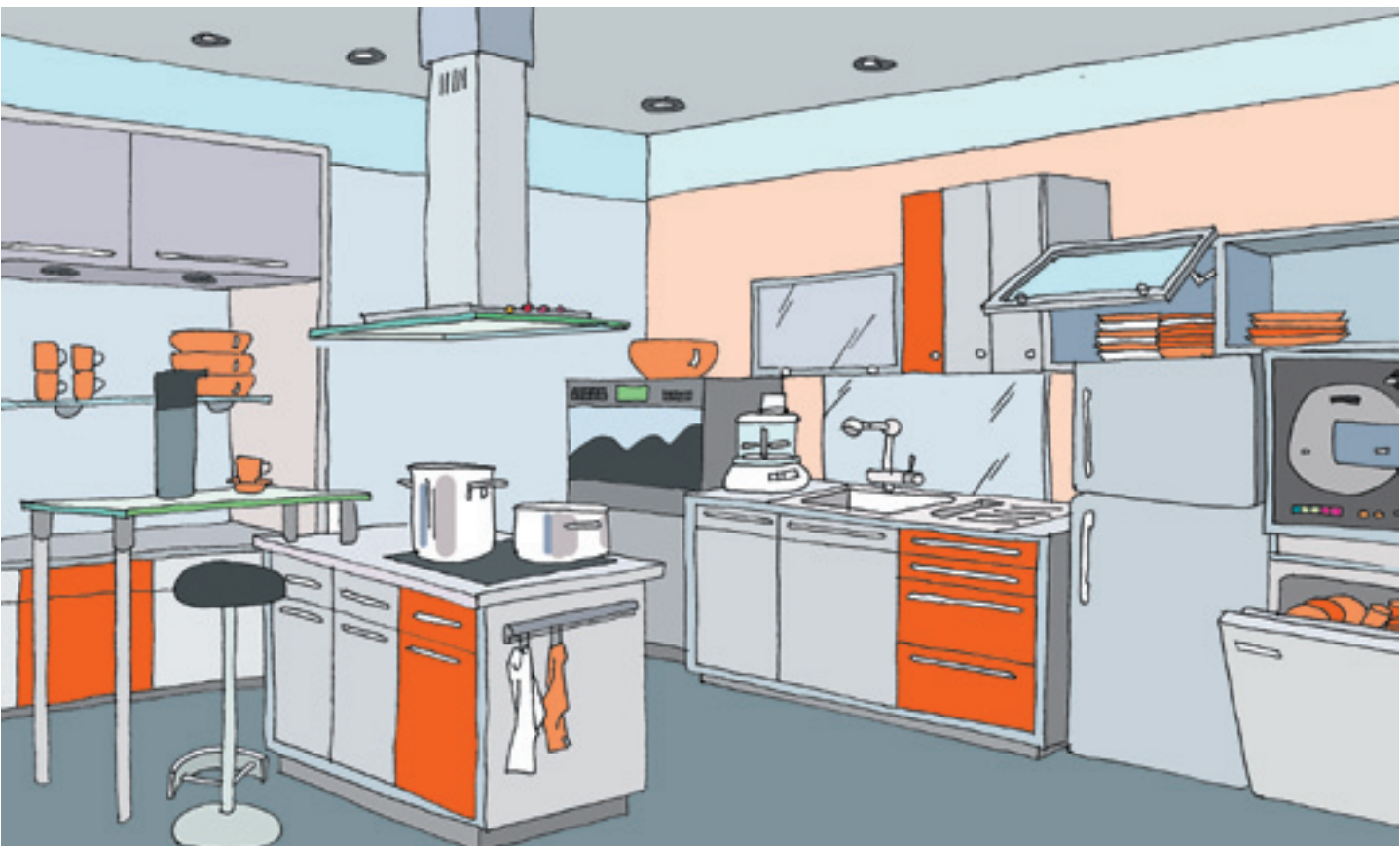
Maak op een afzonderlijk blad een collage van jouw droom-high-techkeuken en voeg het toe aan je werkboek ALIMENTO. Verklaar ook je keuzes!

Vergeet zeker niet na te denken over veiligheid, toekomstgerichte energie, zuinig omspringen met energie, milieuvriendelijke grondstoffen, gebruiksgemak (**ergonomie**), gewenste mogelijkheden (= taken of functies).



nu

alleen maar high-tech?



nu

4 Techniek en natuur

4.1 Is er techniek mogelijk zonder natuur?

Bekijk aandachtig de tekening op p. 102-103. Je kan ook een encyclopedie of internet raadplegen in de bib van school of je gemeente. Probeer voor de elementen **ondergrond**, **water**, **lucht en water**, **dieren** en **begroeiing** op te schrijven waarvoor de natuur in techniek gebruikt wordt.

ONDERGROND

klei:

bodem:

aardolie:

aardgas:

WATER, LICHT EN LUCHT

water uit de zee, rivieren en meren:

zonlicht:

wind:

DIEREN

teelt van slachtdieren zoals kippen, varkens, runderen, ... :

visvangst:

BEGROEIING

gewassen op akkers, zoals granen, voedergrassen en groenten:

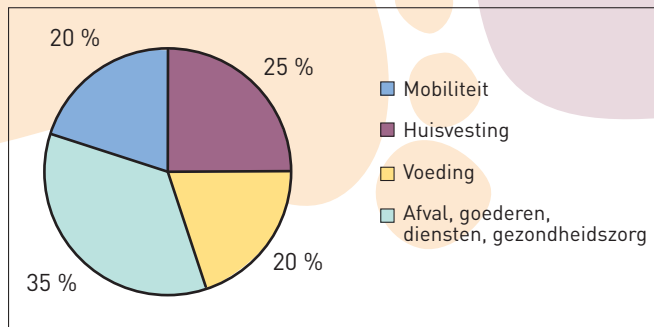
boomgaard met fruitbomen:

bomen in een bos of plantage:

Kies uit: baksteen, worst, brood, zonnepaneel, elektriciteit met windmolen, automotor, mosselen, confituur, timmerhout, drinkwater, zand voor wegenaanleg, gas voor verwarming.

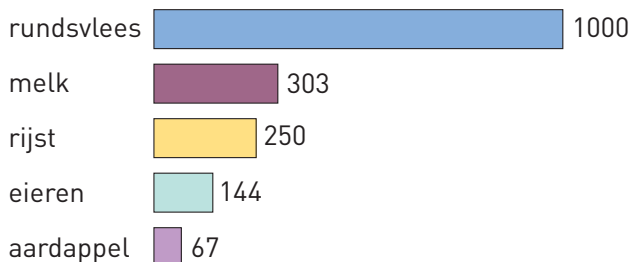
4.2 Geen voedsel zonder land en water

Elke mens op aarde beschikt over 2,1 ha om te leven. We gebruiken in ons land echter 5,1 ha per persoon. Dit noemen we de ecologische voetafdruk. Onderzoek het cirkeldiagramma om te ontdekken waarvoor we die 5,1 ha gebruiken.



Om 1 kg voedsel te produceren is er veel land en water nodig.

Oppervlakte land nodig in m² voor de teelt van 1 kg voedsel per jaar

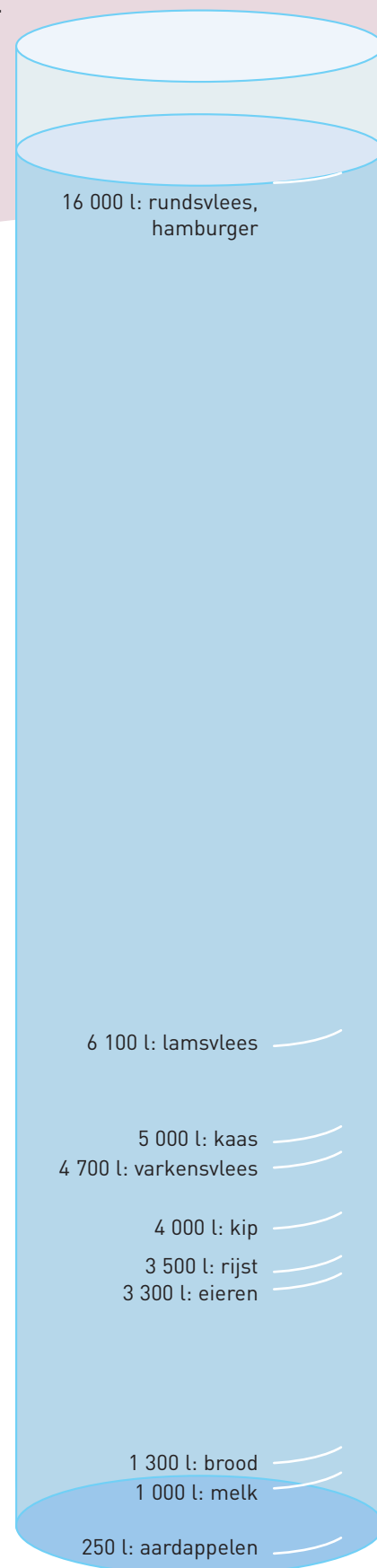


Opdracht

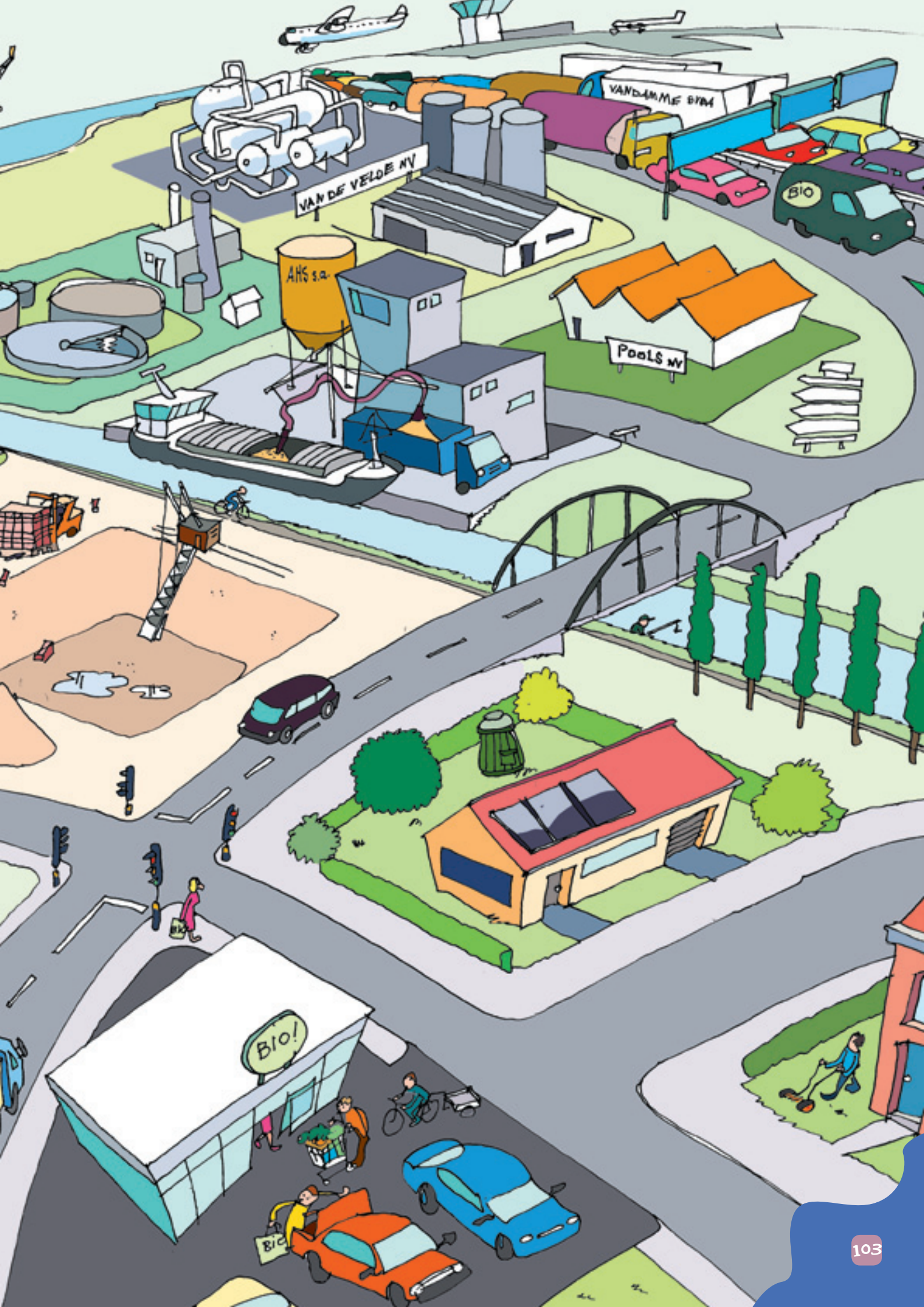
Onderzoek de grafieken. Doe een voorstel om je eigen voetafdruk te verminderen door je voedingsgewoonten aan te passen.

Sinds 1961 is de ecologische voetafdruk van de mensheid verdrievoudigd. Hoeveel wereldbollen hebben we nodig indien de hele wereldbevolking zou leven zoals ons?

Aantal liter water nodig voor de productie van 1 kg of 1 liter







4.3 Verpakkingen en afval

Verpakkingen doen heel wat afval ontstaan. Slagen we erin om de afvalberg te verminderen?



Onderzoek volgende afvalstatistieken voor Vlaanderen:

Huishoudelijk afval		
kg afval per inwoner	2007	2000
niet-selectief opgehaald	155,55	191,24
selectief opgehaald	399,53	368,32
TOTAAL	555,08	559,57
Selectief opgehaald huishoudelijk afval		
type afvalstof (in ton = 1 000 kg)	2007	2000
papier en karton	485 660	438 296
glas	186 034	160 976
GFT	301 787	371 322
groenafval	541 721	472 263
overige selectieve afvalstromen (bv PMD)	946 546	749 615
TOTAAL	2 461 748	2 192 472

bron: OVAM

Daalt of stijgt de productie van huishoudelijk afval? _____

Wat stel je vast na onderzoek van de cijfers over het selectief opgehaalde afval?

De ladder van Lansink vertelt hoe je op verschillende wijzen met dit afval kan omspringen. Onderzoek de tekening. Welke zijn de beste manieren om met afval om te gaan?

Wat is de slechtste manier om met afval om te gaan?

Kan je een tip geven om afval te verminderen dat ontstaat door onze voedingsgewoonten? _____

Veel Belgen zijn kampioen in het zorgvuldig selecteren van afval voor hergebruik. Jij ook? Doe de test.



Hieronder staat een lijst met allerlei soorten afval. Kan jij het in de juiste afvalbak gooien?
Teken daarvoor een pijl van het soort afval naar de juiste container of afvalzak.



kunststofolie



brikverpakking



PE-flessen



glasflessen



PET-flessen



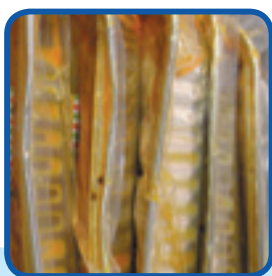
kartonverpakking



verpakingsfolie



fruit- en groentenafval



aluminiumverpakking



glasscontainer



composteringsinstallatie



papier- en kartoncontainer



restafvalzak



PMD-zak

4.4 Elke dag kiezen we voedsel

Bekijk gedurende 5 minuten de foto.

Welk idee over het kiezen van voedingsmiddelen past het best bij dat van jou?

Wat denken de andere leerlingen daarvan?

Passen er meerdere antwoorden?



4.5 Energie voor voedsel

In de land- en tuinbouw wordt (kunst)mest gebruikt. Zware tractoren ploegen de grond. Spaanse aardbeien kan je reeds in de vroege lente aankopen. Grote machines oogsten het graan. In de serre verbrandt de tuinder duizenden liter stookolie om in de winter tomaten te kweken. Vliegtuigananas uit West-Afrika kan je op elk moment in de winkel kopen. Vlaamse garnalen gaan eerst naar Marokko om gepeld te worden!

Je merkt het: vooraleer een voedingsproduct op je bord belandt is er veel energie nodig. Om hoge opbrengsten in de landbouw te bekomen gebruikt men vandaag 50 keer meer energie dan 100 jaar geleden. De productie van mest, het koelen, het transporteren, ... vraagt veel energie. 7% van de energie die in Europa gebruikt wordt is nodig voor de voedselketen!

Elke groep kan één situatie bespreken. Maak er een boeiende klasdiscussie van! Vergeet niet na te denken over het energiegebruik in de voedselketen.

Wat denk je over volgende uitspraken? Omschrijf kort je antwoord.

Als ik kan kiezen tussen duurdere **garnalen** die bij ons gepeld worden of garnalen die door Marokkaanse vrouwen gepeld worden, kies ik voor het goedkoopste product. Ondanks de kosten voor het lange transport is het goedkoper om Marokkaanse vrouwen onze garnalen te laten pellen. Hun lonen zijn daar veel lager dan bij ons.



Ananas uit West-Afrika overvliegen naar ons land vraagt veel energie: ik eet dus streekeigen fruit zoals appels, kersen of pruimen.



Op het kerstmenu staan fijne **boontjes** uit Kenia: lekker om ook in de winter deze zomergroente vers te kunnen eten!



Deze **biobanaan** uit Brazilië smaakt lekker als tussendoortje! Er staat een label op waardoor je er als koper zeker van bent dat de bananenboeren een eerlijke prijs krijgen voor hun zorgzaam geteelde producten.



5 Gezocht M/V: voedingstechniek, iets voor jou?

Als consument en gebruiker hebben we allemaal te maken met voedingstechniek 16% van de gezinsuitgaven besteden we gemiddeld aan voeding. Eén op de vier werkende mensen vinden we terug in de industrie (secundaire sector). In onze voedingsindustrie werken ongeveer 90.000 mensen, waarvan 65% mannen. Misschien heb je interesse om een beroep uit te oefenen in de voedselketen?

5.1 Een kijk op de beroepssectoren

Als je een job uitoefent behoor je tot een bepaalde sector!



primaire sector



secundaire sector



tertiare sector

Tot de **primaire sector** behoren de land- en tuinbouw, de bosbouw, de jacht, de visserij en de mijnbouw.

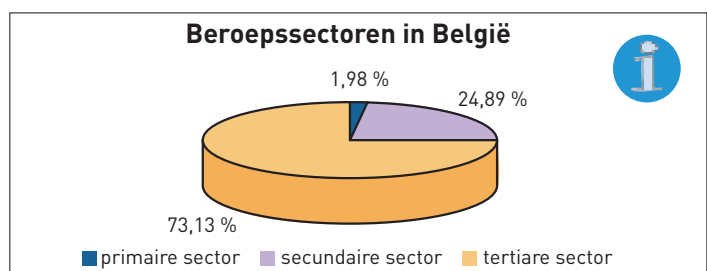
De **industriële of secundaire sector**: hier worden producten uit de primaire sector bewerkt en verwerkt (melk wordt kaas, hout wordt verwerkt tot meubels, metaal wordt een auto, ...). Vooral ambachtelijke bedrijven, de industrie en de bouwnijverheid behoren tot die secundaire sector. De industrie zorgt voor 40% van onze welvaart.

In de **dienstverleningssector of de tertiaire sector** leveren mensen diensten aan anderen. In deze sector vinden we:

- de commerciële dienstverlening: banken, computerbedrijven, verzekeringen, schoonmaak, transport, handel, horeca, immobiëlen, Veel diensten zijn ook verbonden met voeding.
- de niet-commerciële dienstverlening en overheidsinstanties: gezondheidszorg, onderwijs, maatschappelijke dienstverlening, personenzorg en de culturele sector.

Opdracht:

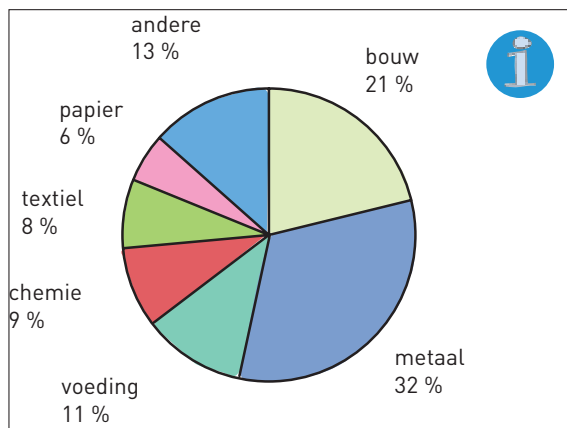
Onderlijn op het diagram de sector waarin je ouders tewerk gesteld zijn.





Op de cd-rom van Alimento (en Helden van elke dag) kan je een spel terugvinden over de economische sectoren waarin alle mensen werken. Welke sector spreekt jou het meeste aan? Omcirkel op het cirkeldiagram.

5.2 In welke industriële sectoren werken onze ouders?



Indien je ouder(s) in de industrie tewerkgesteld is (zijn) omcirkel je de overeenkomstige sector op het diagram. Hoeveel % van de industriële tewerkstelling vinden we in de voedingsindustrie? _____ %.

In de totale voedselketen werken veel meer mensen ! Ook in de landbouw, horeca, warenhuizen, overheid, ... vinden we veel beroepen die met voeding te maken hebben.

5.3 Een kijk op de voedingsindustrie

afwerken met chocolade



vullen met fruitsap



koekjes bakken



afvullen yoghurt



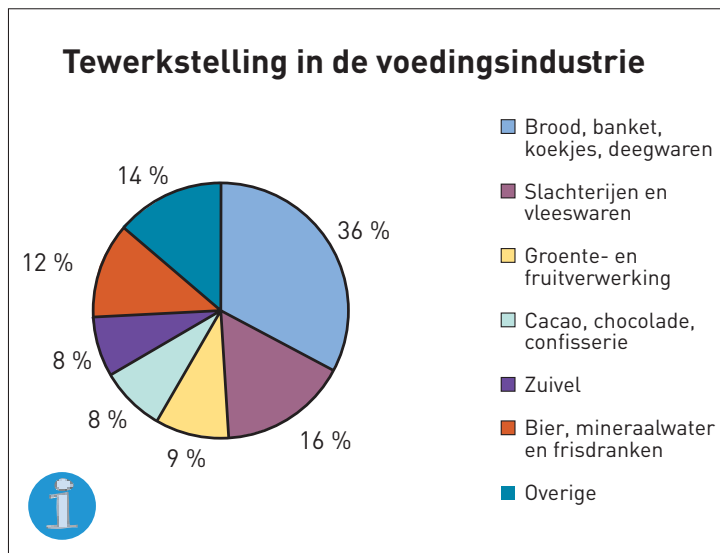
verpakkingsmachine



kwaliteitscontrole pralines



industriële bakkerij



Als je ouders in de voedingsindustrie zijn tewerkgesteld, kan je op het diagram omcirkelen binnen welke tak van de voedingsindustrie zij werken. Speel ook het tweede Alimento-spel.



5.4 Maak een beroepen top-5

Doorheen dit werkboek, het spel, de website en de filmpjes leerde je reeds heel wat beroepen kennen die we terugvinden in de voedselketen.

Maak een top-5 van beroepen die je het leukst vond! Je kan ook in afspraak met je leraar bijkomende informatie over deze beroepen opzoeken op het internet: bv. <http://www.vdab.be/cobra/>.



Op de cd-rom van Alimento kan je een spel terugvinden over blauwe en roze talenten. Over welke beschik jij? Speel het spel! Zijn deze talenten belangrijk als je een beroep in de voedselketen kiest?

Vind jij dat mannen en vrouwen taken kunnen uitvoeren die passen bij hun talenten? Of vind je dat er echte mannen- en vrouwenberoepen bestaan?

Ontdek of je daar over een open of een gesloten manier over nadenkt en speel het spel op de cd-rom.

Beroepen in de voedselketen

TOP-5

- 1 _____
- 2 _____
- 3 _____
- 4 _____
- 5 _____

6 Taal en techniek

6.1 Nadenken over het woord 'techniek'

Bekijk gedurende 5 minuten de cartoon.
Welk idee over techniek past het best bij dat van jou?
Wat denken de andere leerlingen daarvan?
Passen er meerdere antwoorden?



Techniek is het resultaat van wetenschappelijke kennis.



Techniek heeft te maken met computers en elektronica...



Techniek bestaat uit het ontwerpen en maken van nieuwe producten of bereidingen.

Techniek heeft te maken met het gebruik van apparaten, machines en gereedschappen.



6.2 Woorden Kennen

Toon dat je veel over techniek kent door er vlot over te praten en te schrijven. Deze woordenlijst zal je helpen.

bereiding Als je verschillende ingrediënten in een glas doet om een drankje te brouwen, ben je bezig met een **bereiding**: je maakt iets wat nog niet bestond.

composteren Je **composteert**, als je groenten en tuinafval vermengt en door micro-organismen laat afbreken in een vat tot compost of nieuw voedsel voor planten.

cultuur (voedings-) Onze voedingsgewoonten (gevarieerd ontbijten of net niet; pizza en hamburgers of vegetarisch eten) en onze tafelmanieren (met luide smaken eten of volgens de etiquette) bepalen onze **voedingscultuur**.

ergonomie Als je een stoel gebruikt, dan moeten leuning en zitting best ontworpen zijn volgens richtlijnen uit de **ergonomie**; d.w.z. de stoel moet comfortabel en functioneel zijn zodat we gemakkelijk aan tafel kunnen zitten zonder na een uur rugpijn te voelen.

evolutie Huishoudtoestellen zoals een wasmachine, een koelkast, ... hebben de laatste 50 jaar een **evolutie** gekend. De huidige modellen zijn veel zuiniger en goedkoper dan de eerste uit de jaren 50.

gehalte (vb. aan suikers) Het **gehalte** aan suikers of de hoeveelheid ervan in bijvoorbeeld een cola zorgt ervoor dat je teveel calorieën opneemt.

profiel We zijn allemaal consumenten. Toch zijn we verschillend: we hebben andere gewoontes, voorkeuren, waarden, ... We hebben allemaal een ander **profiel**.

streekproduct Groente, fruit, kaas, bier, ... uit de eigen streek zijn streekproducten: Passendaalse kaas, Hoegaards bier, trappist van Westmalle, ...
<http://www.streekproduct.be/>

trend Een ontwikkeling in de cultuur zoals bijvoorbeeld in de mode (op het vlak van kledij, nagellak, make-up) is een **trend**.

uitstoot Huisverwarming en verkeer dragen bij aan de opwarming van de aarde doordat ze zorgen voor een **uitstoot** van CO₂, een gas dat terechtkomt in de atmosfeer.

vegetarisch Als je geen dierlijk voedsel gebruikt, leef je **vegetarisch**.

Opdracht 1: alle leerlingen bedekken de definities. Leerling A leest een term; leerling B geeft een passende omschrijving. Leerling A controleert of deze omschrijving aansluit bij de gedrukte definitie.

7 Spreken en schrijven

Toon dat je vlot over techniek kan praten en schrijven.

Gebruik onderstaande hulpmiddelen bij je verslag of presentatie.

a

Dingen en mensen beschrijven

Een ... is een ...

Een kenmerk van ... is ...

Dat betekent dat ...

Een ander belangrijk kenmerk is ...

Een ... is geen ...

b

Overeenkomsten beschrijven

Hoewel ... en ... verschillend zijn, lijken ze op sommige punten heel erg op elkaar.

Ze hebben bijvoorbeeld allebei ...

Een andere overeenkomst is dat ...

De ... is dezelfde als ...

Ze lijken ook op elkaar omdat ...

Ten slotte zijn ze allebei ...

c

Verschillen beschrijven

Hoewel ... en ... allebei ... zijn, zijn er ook een heleboel verschillen.

De ... is ..., terwijl de ...

Ze zijn ook anders, omdat ...

Een ander punt waarop ze verschillen is ...

Ten slotte ...

d

verslag uitbrengen

Over het onderwerp ... wist ik al dat ...

Ik heb nu geleerd dat ...

Ik heb ook geleerd dat ...

iets anders wat ik ben te weten

gekomen is dat ...

Tot slot heb ik geleerd dat ...

f

Oorzaken en gevolgen beschrijven

Ik wil uitleggen hoe het komt dat ...

Als ..., dan ...

Hierdoor ...

Dan ...

Dit veroorzaakt ...

Dus ...

e

Een mening geven

Ik wil mijn mening geven over ...

Ik vind dat ...

Ik heb een aantal argumenten om mijn mening te ondersteunen; ten eerste ...

ook ...

Een ander argument dat ik voor mijn mening heb, is dat ...

Nu snap je waarom ik vind dat ...

g

Een werkwijze beschrijven

Hoe maak je ...

Je hebt nodig ...

Eerst ...

Daarna ...

Vervolgens ...

Ten slotte ...







Ingrediënten limonade:

Tenminste houdbaar tot: _____
Voedingswaarde per 100 ml: _____

Inhoud: cl 

 infolijn 


**KOEL DRINKEN
SCHUDDEN VOOR GEBRUIK**

www.alimento.be





Ingrediënten limonade:

Tenminste houdbaar tot: _____
Voedingswaarde per 100 ml: _____

Inhoud: cl 

 infolijn 


**KOEL DRINKEN
SCHUDDEN VOOR GEBRUIK**

www.alimento.be





Ingrediënten limonade:

Tenminste houdbaar tot: _____
Voedingswaarde per 100 ml: _____

Inhoud: cl 

 infolijn 


**KOEL DRINKEN
SCHUDDEN VOOR GEBRUIK**

www.alimento.be





Ingrediënten limonade:

Tenminste houdbaar tot: _____
Voedingswaarde per 100 ml: _____

Inhoud: cl 

 infolijn 


**KOEL DRINKEN
SCHUDDEN VOOR GEBRUIK**

www.alimento.be





Ingrediënten limonade:

Tenminste houdbaar tot: _____
Voedingswaarde per 100 ml: _____

Inhoud: cl 

 infolijn 


**KOEL DRINKEN
SCHUDDEN VOOR GEBRUIK**

www.alimento.be





Ingrediënten limonade:

Tenminste houdbaar tot: _____
Voedingswaarde per 100 ml: _____

Inhoud: cl 

 infolijn 


**KOEL DRINKEN
SCHUDDEN VOOR GEBRUIK**

www.alimento.be





Ingrediënten limonade:

Tenminste houdbaar tot: _____
Voedingswaarde per 100 ml: _____

Inhoud: cl 

 infolijn 


**KOEL DRINKEN
SCHUDDEN VOOR GEBRUIK**

www.alimento.be





Ingrediënten limonade:

Tenminste houdbaar tot: _____
Voedingswaarde per 100 ml: _____

Inhoud: cl 

 infolijn 


**KOEL DRINKEN
SCHUDDEN VOOR GEBRUIK**

www.alimento.be



