

Nieuwsbrief 25 januari 2026

Update uit Atelier Elledée Confituur

Eerst en vooral wensen wij jullie een **gezond en zonnig 2026** ☀️

Dankjewel voor de hartverwarmende steun die ons confituurwinkeltje ook vorig jaar mocht ontvangen.

Met evenveel goesting blijven wij in 2026 verder werken, **met hart en ziel voor het Kinderkankerfonds.**

Januari = citrusmaand 🍊



Oranje, honinggeel, amber, vlammend geel ... In citrusvruchten zit zon gevangen.

Januari brengt de magie van de **marmelades**: een geurige, gezellige periode waarin de voorraad wordt aangevuld. Elke marmelade heeft haar eigen recept, met inspiratie die ik ooit vond bij Engelse vrienden.

De **Sevilla marmalade** met bittersinaasappelen blijft een klassieker : bitterzoet en stevig. Daarnaast zijn er nog heel wat andere smaken: Oxford marmalade, marmelade van zoete sinaasappelen, clementines, citroen met stemgember, bergamotcitroen...

Ook in onze **jams** duiken citrusvruchten op: bosbessen met limoen, meloen met limoen, en meer.

👉 Ontdek alle marmelades en citrusjams hier:

<https://www.atelierelledeeconfituur.be/marmelades-en-citrusjams-1>

Het citrusseizoen is kort, en van sommige marmelades en jams is de voorraad beperkt. De voorraad vind je onder deze link :

<https://www.atelierelledeeconfituur.be/voorraad> .

Bestellen kan zoals altijd per mail (lindhont@telenet.be) of via een persoonlijk bericht op Messenger.

Nieuw : Verkoopnamiddag 🍑

Zin om te proeven?

Op zaterdag 7 februari 2026, tussen 14 en 18 uur, organiseren we een verkoopnamiddag met de marmelades en de citrusjams in de focus. Onbekend met die smaken? Geen zorgen - proeven mag altijd.

Bepaalde klassieke smaken zijn momenteel niet in voorraad. Ze worden bijgemaakt op het ogenblik dat het fruit opnieuw beschikbaar is.

We kijken ernaar uit om jullie te verwelkomen!

Atelier Elledée Confituur
Jonkheer Paul Coppietersdreef 23
8200 Brugge

Vriendelijke groeten

Linda