eek

THUIS KOFFIE MAKEN ALS EEN ECHTE BARISTA

HET GEHEIM VAN LEKKERE KOFFIE

Koffie is heerlijk. Het verkwikt, geeft energie en het (bakkie) troost. Bovendien zit koffie vol antioxidanten, vitamines en gunstige voedingsstoffen. Het is enorm veelzijdig: Je drinkt het on the go of neemt er even pauze voor. Je drinkt het warm, koud, zwart, met melk, suiker of siroop, of je stopt het in een cake.

Maar, koffie is meer dan gewoon lekker.
Koffie is gezellig, het brengt mensen samen, het verbindt.

Het is duidelijk. Bij eek houden we van koffie. Koffie maakt de wereld mooier. Koffie heeft impact. En koffie is machtig interessant. Wat is koffie eigenlijk? Waar komt het vandaan, hoe groeit het en hoe wordt het verwerkt? En hoe maak je dat ene perfecte kopje koffie?

We gaan praten over koffie. Echt lekkere koffie. Eerlijke koffie. eek coffee. Wij delen alles wat we weten over de herkomst, de smaak, bereidingstechnieken en koffiemachines. Zodat jij het maximale haalt uit elke eerlijke koffieboon. Lekkerder voor jou, en beter voor de wereld.

DIT IS MARCEL

Marcel is mede-eigenaar van eek, barista en weet dus alles van koffie. De smaak en herkomst maar ook kan hij je alles vertellen over het **zetten** van het lekkerste bakkie. Hij schreef deze korte gids, lees je mee?

Heb je nog vragen of wil je eek coffee direct bestellen voor thuis of op kantoor?
Neem dan contact met ons op of bestel direct via eekcoffee.nl
Met de actiecode "BARISTA" krijg je 10% korting op je bestelling.

“LET’S TALK ABOUT COFFEE”

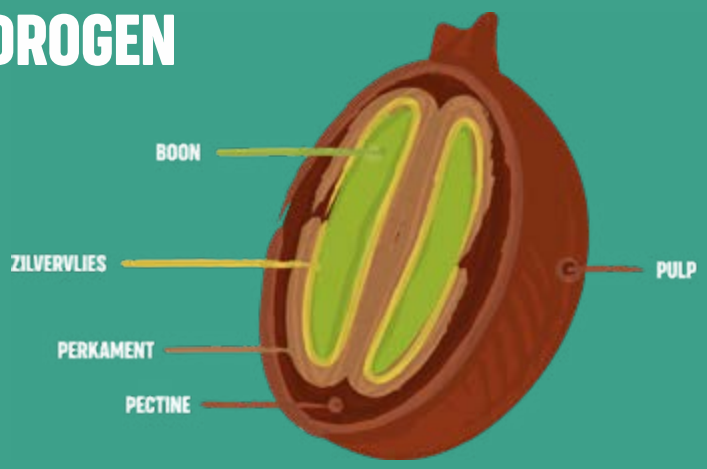
Koffie is na aardolie de meest verhandelde grondstof ter wereld. 25 miljoen koffieboeren leven (gedeeltelijk) van de koffie oogst. Hoog tijd om deze miljarden business eens onder de loep te nemen.

DE ZEER VEELEISENDE STRUIK

Koffiestruiken groeien in tropische landen rond de evenaar, op hoogtes tussen de 200 en 2200 meter. De koffiestruik heeft deze tropische temperatuur nodig, maar ook voldoende regen en een vruchtbare grond. En bovendien heeft ze ook nog de nodige schaduw nodig. Best een veeleisend struikje, niet? Op een koffieplantage vind je daarom ook vaak bananenbomen, die voor de schaduw van de koffieplanten zorgen.

Op het moment dat je een koffiestruik in de grond zet ben je er nog lang niet. Pas na drie tot vijf jaar komen de eerste bessen aan de koffiestruik. In elke bes zitten in principe twee koffiebonen. De bessen verkleuren in ongeveer 8 tot 12 maanden van groen naar donkerrood. Pas dan kunnen de bessen geplukt worden en verder verwerkt worden tot koffie.

WASSEN, ONTPULPEN, FERMENTEREN, SORTEREN, DROGEN



Als de koffiebes wordt geplukt bestaat deze nog uit twee onderdelen: De koffiebonen (of pitten dus) en vruchtvlees.

Allereerst worden de bessen gewassen. In dit proces komt de schil van de bes los.

Vervolgens gaan de bonen naar de ontpulpingsmachine, waar de boon zijn schil en vruchtvlees verliest.

De bonen komen vervolgens in een droge tank terecht om te kunnen fermenteren. In dit proces komt de slijmerige laag van de boon los, waardoor je een schone boon met alleen nog een beschermvliesje overhoudt.

Deze bonen worden in de zon te drogen gelegd. De bonen worden regelmatig gekeerd. Na een dag of 10 is het perfecte vochtgehalte in de bonen bereikt en kunnen ze worden verpakt voor transport.

CRACK 1 EN CRACK 2

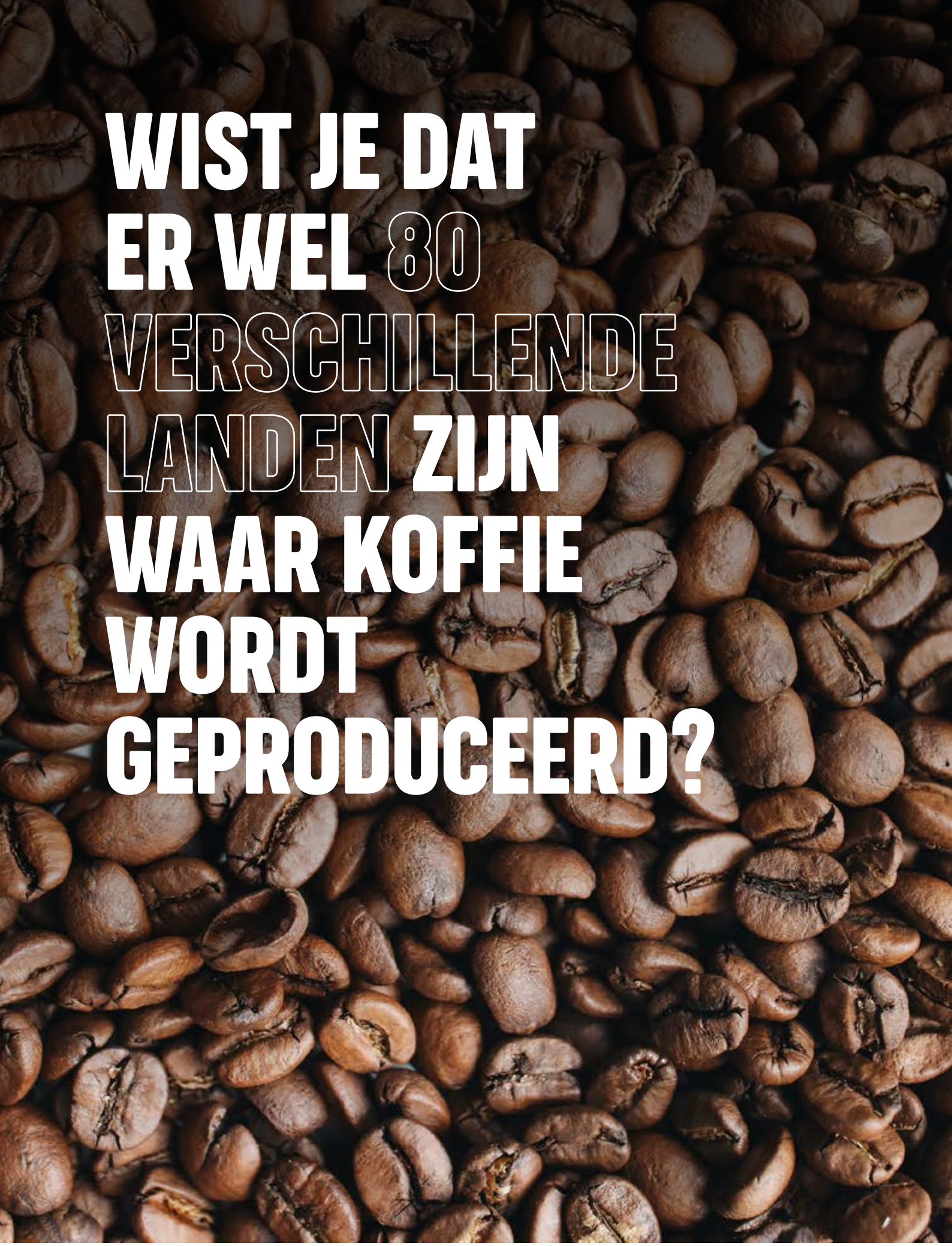
Na een lange reis komen de koffiebonen aan in de branderij. Daar worden de bonen geroosterd. In dit proces zetten de koffiebonen uit tot de eerste crack plaatsvindt.

Bij deze crack verliest de boon zijn beschermende vlies. Hierdoor kan het vocht uit de boon ontsnappen en kan het branden beginnen.

Tijdens het branden wordt de echte smaak van de boon bepaald. Suikers beginnen te karamelliseren en de koffieboon krijgt zijn kenmerkende donkere kleur.

Het is belangrijk de bonen voldoende gebrand te hebben vóór deze opnieuw poppen (crack 2). Als de bonen de gewenste kleur hebben (light roast, medium roast of dark roast) wordt het brandproces gestopt en is het zaak om de bonen zo snel mogelijk af te koelen.

Daarna worden de bonen verpakt en zijn ze na een dag of 10 geschikt om koffie mee te zetten.



WIST JE DAT ER WEL 80 VERSCHILLENDE LANDEN ZIJN WAAR KOFFIE WORDT GEPRODUCEERD?

ECHT LEKKERE KOFFIE

Er wordt wereldwijd ongelofelijk veel koffie geproduceerd én gedronken. De smaak van lekkere koffie is echter heel persoonlijk. We kunnen ons voorstellen dat oploskoffie uit Zuid-Amerika of eierkoffie uit Vietnam nou niet direct tot jouw favorieten behoort. Maar wat dan wel? Notige tonen uit Zuid-Amerika? Fruitige Afrikaanse bonen? Of liever de zoete chocolade smaken uit Azië? Licht gebrand of donker? En dan is er nog de vraag hóe jij je koffie het liefst drinkt: Zwart of met melk? Extra sterk of toch liever een lungo? Warm of koud?
Zoveel mensen, zoveel wensen!

ARABICA OF ROBUSTA

Het ontdekken van jouw favoriete koffie begint bij de boon. We onderscheiden twee typen koffiebonen, Arabica en Robusta. Er zijn nog veel meer soorten koffiebonen in de wereld, maar alleen de Arabica en de Robusta zijn geschikt bevonden voor consumptie.

Bijna 70% van alle koffie ter wereld is gemaakt van de Arabica boon. Deze koffieboon groeit voornamelijk in landen rondom de evenaar en het beste op een hoogte van 1500 meter. Hoe hoger groeit de plant, des te beter is de kwaliteit. Op hoogte heeft de koffieplant weinig last van parasieten, en hoeft het zich daarvoor dus niet te wapenen. In het geval van koffie betekent dat dat de Arabica boon veel minder cafeïne bevat dan de Robusta boon. En dat zorgt er weer voor dat het smaakpatroon van de Arabica heel anders is dan de Robusta.

ARABICA OF ROBUSTA
ARABICA OF ROBUSTA

De Arabica boon hoeft zichzelf zoals gezegd minder te beschermen tegen parasieten. Maar, dat zorgt er wel voor dat ze veel kwetsbaarder zijn dan de Robusta. Het verbouwen van Arabica bonen is daardoor veel moeilijker, en het feit dat de plant zo hoog groeit maakt het allemaal nog lastiger.

Een Arabica plant geeft ook nog eens minder koffiebonen. Maar, de oogst die er is, is wel van topkwaliteit én bevat veel meer aroma's en antioxidanten dan Robusta. Logisch dus, dat de Arabica boon een stuk duurder is dan de Robusta.

De Robusta boon bevat wel twee keer zoveel cafeïne als de Arabica boon. Dat komt omdat de Robusta boon ook rond de evenaar, maar veel lagergelegen groeit, vaak rond 500 tot 1000 meter. Dit maakt de Robusta boon krachtig van smaak en meer bitter dan de Arabica. 'Sterke' koffie verwijst vaak naar (de aanwezigheid van) Robusta bonen. Die geven koffie die typische sterke koffiesmaak.

Koffie van 100% Robusta bonen komt eigenlijk niet voor. Dit zou erg bitter en eenzijdig zijn. Maar, de krachtige en crèmige Robusta boon laat zich perfect mengen met de Arabica boon. Zo kun je hele bijzondere blends creëren. Hoe eek koffie dat heeft gedaan lees je verderop.

DE HERKOMST VAN DE BOON

Met de keuze tussen Arabica of Robusta zijn we er nog niet. De herkomst van de koffieboon heeft ook een grote impact op de smaak. Bonen uit Zuid-Amerika smaken chocolade-achtig, terwijl Afrikaanse bonen een bloemige, zurige smaak hebben. Uit Azië komen kruidige en aardse bonen, en in Midden-Amerika vinden we weer licht notige, fruitige bonen.

DONKER, MEDIUM OF LICHT GEBRANDE BONEN

De branding van de koffiebonen heeft ook een groot effect op de smaak. Hoe donkerder de boon is gebrand, des te minder er van de oorspronkelijke smaak overblijft en des te bitterder de koffie wordt. Of je daarvan houdt is wederom heel persoonlijk, maar heeft ook te maken met het soort koffie dat je het liefste drinkt. Licht gebrande bonen zijn bijvoorbeeld minder geschikt voor koffierecepten met melk zoals cappuccino, terwijl een lungo van deze bonen wel weer heel lekker is.

MAALGRAAD; DE GROFHEID VAN DE MALING

Tenslotte is er nog de maalgraad van de koffie. Over de grofheid van de maling van koffie kunnen we een boek vol schrijven. Kortgezegd komt het erop neer dat een fijne maling het moeilijker maakt voor water om snel door de koffie te stromen, wat resulteert in een sterkere koffie smaak. Voor espresso bijvoorbeeld wordt een fijne maling gebruikt. Bij een grove maling stroomt het water vrij snel door de koffie, wat ervoor zorgt dat het water een minder sterke koffiesmaak meekrijgt. Voor filterkoffie wordt een grovere maling gebruikt. In het volgende hoofdstuk lees je meer over welke maling past bij welke koffieboon en bij welk kopje koffie.

ONTDEK JOUW FAVORIETE KOPJE KOFFIE

Het lijkt wel hogere wiskunde; er zijn zoveel factoren van invloed op jouw favoriete kopje koffie. Een beetje flauw, maar dé manier om erachter te komen wat jij lekker vindt is proeven, proeven en nog eens proeven. Wat we je wel alvast kunnen vertellen is dat duurzame koffie sowieso beter smaakt. Koffie waarvan je weet dat ‘ie eerlijk is geproduceerd. Waarbij iedereen in de keten krijgt wat ‘ie verdient, met zo min mogelijk gebruik van bestrijdingsmiddelen en kunstmest. Goed voor koffieboeren en voor het milieu. En wat de nasmaak van koffie nóg een tikkeltje beter maakt is wanneer koffie ook nog eens klimaatpositief is. Waarbij de co2 uitstoot minimaal 3x wordt gecompenseerd. Dat doen we bij eek coffee. Echt eerlijke koffie met alleen maar positieve impact. Op jou en op de wereld.

WIST JE DAT DE TERM KOFFIEBOON EIGENLIJK ONZIN IS? KOFFIEBONEN ZIJN NAMELIJK DE PITTEN VAN DE KOFFIEBES.

HET PERFECTE KOPJE KOFFIE ZETTEN

Nu we weten waar koffie vandaan komt en welke factoren van invloed zijn op de smaak van koffie, is het tijd om daadwerkelijk aan de slag te gaan. We gaan het perfecte kopje koffie zetten.

VERSCHILLENDE MANIEREN VAN KOFFIE ZETTEN.

> **“Meng de koffie met water - en klaar is Kees.”**

Zo makkelijk is het niet natuurlijk. En gelukkig maar, want juist al die verschillende manieren om – verschillende – koffie te zetten maken het zo leuk!

Volautomatische machine, halfautomatische machine, snelfilter, cafetiere, dripper, percolator, de Napolitaanse Omkeerpot of de Turkse Ibrik; al deze koffie methodes hebben hun eigen gebruiksaanwijzing. Onmogelijk om die allemaal binnen een paar pagina’s te beschrijven, daarvoor verwijzen we je graag naar de gebruiksaanwijzing.

We kunnen je echter wel een paar universele tips geven voor echt lekkere koffie. Zie het als een soort basisprincipes en doe er je voordeel mee!

KOFFIEMACHINE INSTELLEN

1 DE MALING VAN DE KOFFIE

Met de maling van je bonen kun je de smaak van je koffie beïnvloeden op twee manieren. Grover malen en fijner malen.

- Als je je koffie grover maalt loopt hij sneller door en wordt je koffie 'zuurder'.
- Als je de koffie fijner maalt loopt de koffie langzamer door en wordt hij meer 'bitter'.

2 DE HOEVEELHEID GEMALEN KOFFIE DIE JE GEBRUIKT

Bij nagenoeg alle machines is het, naast de maling, ook mogelijk om de hoeveelheid gemalen koffie in te stellen. Daarbij is het redelijk logisch wat er gebeurd:

- Als je meer koffie toevoegt wordt je koffie 'sterker' of 'kruidiger'.
- Als je minder koffie gebruikt per kopje, wordt hij 'slapper' of 'wateriger'.

3 HET TEMPERATUUR VAN HET WATER DAT JE GEBRUIKT

Vaak kun je de temperatuur van het water aanpassen, want ook daar zit een smaakinvloed in verborgen:

- Bij een hogere water temperatuur wordt je koffie meer 'bitter'.
- Bij een lagere temperatuur wordt je koffie 'zuurder'.

4 DE HOEVEELHEID WATER & DE DOORLOOPTIJD

Tot slot kunnen we de smaak van de koffie nog beïnvloeden met de hoeveelheid water die je gebruikt per kopje koffie en de doorlooptijd.

- Als je koffie langer doorloopt wordt je koffie 'zuurder'.
- Als je koffie langzamer doorloopt wordt hij meer 'bitter'.

WAAR LET JE OP?

Uiteindelijk wil je de perfecte ballans vinden tussen zoet, zuur en bitter in je koffie. Het verschilt per persoon waar je van houdt. Wel zijn er enkele richtlijnen waardoor je koffie altijd goed is. Hierbij maken we verschil tussen een volautomaat (die handelingen sneller uitvoert) en een halfautomaat/ espressomachine.

Waar je naar kijkt zijn zowel het smaakpallet, die kun je proeven, en de crémalaag. Aan de crémalaag op je koffie kun je namelijk twee dingen aflezen:

- Is hij heel donker van kleur dan is er sprake van overextractie en kun je verwachten dat je koffie 'te bitter' is.
- Is hij licht van kleur dan is er sprake van onderextractie en kun je verwachten dat je koffie 'te zuur' is.

Wat betreft de doorlooptijd hanteren wij ongeveer 10 - 15 seconden bij een volautomaat en 22 - 27 seconden bij een espressomachine voor een espresso.

Tot slot de watertemperatuur: bij een volautomaat wordt de watertemperatuur vaak uitgedrukt in 'blokken': laag, middel en hoog. Voor een Espresso is de Laag of Middel temperatuur goed, voor een espresso zouden wij de Hoge temperatuur gebruiken.
Bij een espressomachine is 92 - 94 graden optimaal

Hoeveelheid water:

Voor een espresso hanteren we 35 - 45 ml

Voor een lungo is 80 - 100 ml water normaal

Gebruik je meer water, dan wordt je koffie slapper en vice versa > zie stap 2 voor het instellen van je koffiemachine.

Crémalaag te donker (overextractie)

Crémalaag goed

Crémalaag te licht (onderextractie)

Hier nog een paar tips:

1. Gebruik voorverwarmde kopjes. Zo blijft de koffie ookop de juiste temperatuur als hij uit de automaat komt. Door bijvoorbeeld heet water erin te doen.

2. Reinig je machine regelmatig: als je machine vies is wordt je koffie ook bitter. Vergeet bij het schoonmaken ook niet het reservoir waar je de koffiebonen in doet, die gaat na verloop van tijd gaat deze namelijk naar asbak stinken, en dat proef je terug.

3. Bewaar je koffie gewoon in de zak, maar goed luchtdicht doormiddel van een koffie clip. Als je je koffie goed luchtdicht bewaart kun je deze makkelijke een week vers houden.

KOFFIERECEPTEN

ESPRESSO IS DE BASIS

25-35 ml

De espresso is voor deze whitepaper de basis voor nagenoeg alle recepten. Het is een vastgestelde hoeveelheid die onder circa 9 bar druk in een doorlooptijd van 20 tot 30 seconden door de gemalen koffie heen wordt geperst. Hoeveel water op welke temperatuur (90-94 graden Celsius) en hoelang het water door de gemalen koffie (8 - 10 gram per espresso) koffie loopt hangt af van je smaak, zoals te lezen op pagina 11 van deze whitepaper. Het resultaat is wel hetzelfde. Een heerlijke uitgebalanceerde espresso: met Bitter, zoet en zuur in de door jou gewenste verhouding, ongeveer 30 ml koffie met een mooie volle krachtige koffiesmaak.

LUNGO LONG ESPRESSO

70-90 ml

Als je de koffiebonen grover maalt kun je met dezelfde doorlooptijd een grotere hoeveelheid water door de koffie laten lopen. Hierdoor krijg je meer koffie en iets minder sterks als een espresso. Een alternatief voor de Lungo is een Americano (zie onderstaand)

AMERICANO

60-70 ml

Zwarte koffie, die term kennen we allemaal. Maar als we de maling van onze bonen niet willen aanpassen voor het zetten van één kopje zwarte koffie, hoe krijgen we dan wel een grotere hoeveelheid koffie in ons kopje zonder dat de koffie te bitter wordt? Dat doen we door dezelfde espresso te zetten, maar dan in een groter kopje of glas waar alvast een beetje heet (gekookt) water in zit. De verhouding die wij doorgaans hanteren is 50% + 50%. In dit geval dus 30-35ml espresso koffie met 30-35ml heet water. Veel Amerikaanse militairen vonden de Italiaanse espresso te sterk, daarom kregen zij een kannetje heet water naast hun espresso geserveerd en konden zijn zelf heet water toevoegen totdat de koffie de juiste sterkte had. Vandaar de naam “Americano”.

DOPPIO DUBBELE ESPRESSO

60-70 ml

Veel espressomachines hebben filterdragers met twee uitlopen. Vaak kun je het filterbakje wisselen van enkel naar dubbel. In het grote filterbakje kan ook een dubbele hoeveelheid gemalen koffie waardoor er in één keer een dubbele espresso gezet kan worden. Een doppio van ongeveer 60 ml koffie bevat 16 tot 20 gram gemalen koffie. De doorlooptijd blijft 20 tot 30 seconden.

VOLGENDE PAGINA: KOFFIERECEPTEN MET MELK

BEKIJK ONZE BLOG VOOR SPECIALE SEIZOENS-KOFFIERECEPTEN

KOFFIERECEPTEN MET MELK

Gebruik voor het lekkerste resultaat volle of halfvolle bio melk van Arla of een Vegan alternatief als Alpro Soya Barista, Oatly Barista of een vergelijkbaar product.

Schuim de melk op met een losse melkkschuimer of met het stoompijpje van je espresso machine. Als je deze opgeschuimde melk even laat staan, zullen de warme melk en het melk schuim zich snel scheiden in twee lagen. Door de melkkan te draaien (walsen) direct na het stomen/opschuimen, vermengen deze twee lagen zich weer met elkaar. Vervolgens kunnen we de opgeschuimde melk gebruiken voor onderstaande koffie recepten. Bij de meeste recepten is het dus van belang om het melkschuim goed te blijven walsen totdat je het door de espresso schenkt. Bij het maken van een Latte Macchiato is het juist de bedoeling dat de opgeschuimde melk zich verdeelt in 2 lagen, zodat je onderin het glas melk hebt en bovenin het melkschuim.

CAPPUCCINO

90-100 ml

De cappuccino het meest favoriete koffie recept ter wereld. Dat komt door de goede balans tussen de intense koffie smaak en gestoomde melk. Een cappuccino zet je in een kop van circa 190-200 ml. De cappuccino bestaat uit 30-35 ml espresso en 60-70 ml (dun)opgeschuimde melk. Dit verzacht de koffiesmaak en zorgt voor een romig geheel. Het is erg belangrijk dat je de opgeschuimde melk in het begin vanaf ongeveer 15 cm hoogte boven het kopje door de espresso schenkt, zodat het goed vermengt. Zo krijg je een veel mooiere, romige Cappuccino dan wanneer je het melkschuim te rustig bovenop je espresso schenkt.

LATTE MACCHIATO

130-150 ml

Een latte macchiato zet je totaal anders dan de Cappuccino. Je begint namelijk met en groter lang en smal glas van circa 230 ml inhoud. Schenk de opgeschuimde melk in het glas tot ongeveer 2 cm onder de rand en laat de melk zich verdelen in 2 lagen, zodat je onderin het glas warme melk hebt en bovenin het melkschuim (grens halverwege het glas). Zet een espresso in een metalen kannetje en schenk deze espresso heel rustig in het midden van het glas met melkschuim. Als je dit goed doet dan krijg je een klassieke Latte Macchiato met tussen de melk en het schuim de koffie in het midden. Een latte macchiato maak je met 30-35 ml espresso en ongeveer 100-120 ml opgeschuimde melk.

CORTADO

60 ml

Vanaf de cappuccino kun je ook de andere kant op: niet een zachtere maar juist een sterkere koffiesmaak, maar wel met melk. Daar is de cortado voor bedoeld. Gebruik een glas of kopje van circa 90ml en zet een espresso (30ml) en met eenzelfde hoeveelheid opgeschuimde melk (30 ml) is het eigenlijk een 'kleine cappuccino'. Hierbij proef je de koffiesmaak meer intens maar blijft het geheel wel heerlijk romig door de melk.

FLAT WHITE

120 ml

Een flat white is (plat gezegd) een dubbele cortado. Zet de flat white in een cappuccino kop van circa 190-200ml. Hij heeft een dubbele espresso (60 ml) als basis en daarbovenop dezelfde hoeveelheid dun opgeschuimde melk als een cappuccino (60 ml). Het ideaale recept om de mooiste Latte art figuurtjes in te (leren) schenken.

WIST JE DAT ER WERELDWIJD MAAR LIEFST 2,25 MILJARD KOPJES KOFFIE PER DAG WORDEN GECONSUMEERD?

ONS ASSORTIMENT 1/3

GUATEMALA-BRAZIL

De Guatemala-Brazil is een blend van aromatische espresso bonen uit Guatemala en Brazilië. Deze koffiebonen zijn medium gebrand en hebben een intense chocoladegeur, gecombineerd met tonen van karamel en een aangename fruitigheid. Uit 1kg Guatemala Brazil koffiebonen haal je ongeveer 125 kopjes heerlijke eek coffee.

STERKTE

- **100% Arabica espresso blend**
- **Rainforest Alliance gecertificeerd**
- **Eek-premie €0,50 per kilo**
- **Klimaat positief**
- **Medium Roast**
- **Zakken van 1kg**

Onze Meest Verkocht Koffie

PRIJS P/ST

1 - 3	4 - 7	8+
€18,95	€17,95	€16,95

ONS ASSORTIMENT 2/3

ITALIAN STYLE

De Italian Style is geschikt voor al deze verschillende soorten koffie. Deze koffie is een blend van aromatische espresso koffiebonen uit Brazilië, Ethiopië, Guatemala, Java en Colombia. De Italian Style koffiebonen zijn donker gebrand, hebben een volle, sterke koffiesmaak en ruiken naar chocolade en toast. We hebben een klein percentage Robusta koffiebonen aan deze variant toegevoegd voor een Italiaans bittertje.

STERKTE

- **90% Arabica en 10% Robusta koffie**
- **Rainforest Alliance gecertificeerd**
- **eek-premie €0,50 per kilo**
- **Klimaat positief**
- **Dark Roast**
- **Zakken van 1kg**

PRIJS P/ST

1 - 3	4 - 7	8+
€18,95	€17,95	€16,95

ONS ASSORTIMENT 3/3

SPECIALITY BRAZIL

Eek Specialty Coffee is heel bijzonder. Deze speciale koffiebonen behoren tot de beste ter wereld met hun cupping score van 84. Het karakter van pure chocolade, hazelnoot en toast, in combinatie met de fluweelzachte nasmaak maken deze koffiebonen uitermate geschikt voor een fantastische cappuccino of flat white. Vol, een tikkeltje zoet en romig, dat is eek Specialty Coffee. We kopen deze koffiebonen direct in bij Cooperatie Capricornio, een samenwerking van 20 gepassioneerde koffieboeren uit de regio Parana en Sao Paolo, in Brazilië.

STERKTE

- **100% Arabica bonen**
- **Cupping score: 84 punten**
- **eek-premie €0,25 per 500 gram**
- **Medium roast**
- **Zakken van 500 gram**

PRIJS P/ST

1 - 3	4 - 7	8+
€13,95	€13,45	€12,95

VEEL SUCCES MET HET MAKEN VAN DE LEKKERSTE KOFFIECREATIES

LAAT JOUW KOFFIECREATIE ZIEN OP SOCIAL MEDIA EN TAG ONS @EEKCOFFEE

MET DE KORTINGSCODE "BARISTA"
KRIJG JE 10% KORTING OP JE BESTELLING.