



Nijkerk aan Zee

Speciale krant van Zeevishandel Lammert van Diermen - Iedere woensdagmiddag en zaterdagmiddag in Nijkerkerveen, iedere zaterdag in Nijkerk.

**Vis zo vers...
alsof Nijkerk
nog steeds
aan zee ligt!**

Vroeger lag Nijkerk aan de Zuiderzee. Vissers brachten er hun verse vangst direct aan wal. Dat is inmiddels verleden tijd, maar nog steeds is er wekelijks aanvoer van de heerlijkste visspecialiteiten in zowel Nijkerk als Nijkerkerveen. Dankzij Zeevishandel Lammert van Diermen uit Spakenburg. Iedere woensdag en zaterdag vindt u ons met superverse vis in beide plaatsen. Kijk, zo lijkt het nog steeds of Nijkerk aan zee ligt...



1961 - Lammert en Willie van Diermen



2008 - Ruud en dochter Willine van Diermen

Oude tijden Nieuwe tijden

Zeevishandel Lammert van Diermen niet allen op zaterdag maar ook op woensdagmiddag in Nijkerkerveen

Tijden veranderen... ook in Nijkerkerveen. Daar staat de vertrouwde viswagen van Zeevishandel Lammert van Diermen vanaf 1 oktober 2008 behalve op zaterdag ook op woensdagmiddag in het dorp. Vanaf 14.00 uur bent u er welkom voor de meest verse vis. De moderne verkoopwagen is present tot ongeveer 18.00 uur. Om deze nieuwe tijden te vieren, heeft Van Diermen drie weken lang spectaculaire acties (zie ook pagina 8). Deze gelden op woensdag zowel in Nijkerkerveen als in Nijkerk. Kom gezellig profiteren!



Onze moderne bakwagen: vaste stek voor visliefhebbers

Iedere woensdag en iedere zaterdag is Zeevishandel Lammert van Diermen in Nijkerk en Nijkerkerveen present. Onze moderne bakwagen is dan dé stek voor alle liefhebbers van verse vis.

De bakwagen staat op deze dagen op de volgende plekken.

Nijkerk: Woensdag- en zaterdagmorgen bij Winkelcentrum Hoefslag (Paasbos) van 9.00-13.00 uur.

Nijkerkerveen: woensdagmiddag en zaterdagmiddag in het centrum van 14.00 tot 18.00 uur.

Bij onze verkoopwagen kunt u terecht voor alle bekende visspecialiteiten, zowel uit

de koelvitrine als vers gebakken. Natuurlijk kunt u aan de viswagen ook bestellingen doorgeven. Heeft u iets te vieren en wilt u gasten één van onze verrassende salades voorschotelen? Onze medewerkers zorgen dat 't voor elkaar komt. Ook als het gaat om relatiegeschenken voor bedrijven helpen ze u op weg! Vraag er maar naar.

Zo gezond als vis!
Vis is de gezonde apotheek! Dat zeggen we niet zelf, dat leren wetenschappers ons. Maar wie om zich heen kijkt, ontdekt ook zelf dat vis bijdraagt aan een gezonder leven. In Japan zijn meer dan 10.000 mensen die de 100 gepasseerd zijn. Daar staat dan ook veel vis op het menu. Wie zichzelf 1 of 2 keer per week op (vette) vis trakteert, kan zijn levensverwachting verlengen. Heel concreet zorgt vis voor minder risico op hart- en vaatziekten. Ook helpt het diabetes voorkomen. Vis heeft een positieve invloed op de concentratie en ontwikkeling van kinderen. En natuurlijk is vis heel erg lekker...



Vis met advies

Houdt u van uitgebreid koken en bent u bovendien een liefhebber van visgerechten? Dan moet u zeker onze verkoopwagen bezoeken. We hebben namelijk niet alleen de allerverste vis, we geven ook graag bereidingsadviezen en culinaire tips. Wilt u liever een recept gebruiken? Kijk dan eens op de websites van Van Diermen: www.ruvis.nl of www.visgilde.nl. Daar staan heel wat recepten en links naar de beste vissites op internet. Eet smakelijk!





Wie wil er woensdagmiddag kibbeling?



Zeker voor kinderen op de basisschool is woensdag één van de leukste dagen van de week. Dan zijn ze immers 's middags vrij. Zo'n vrije middag wordt extra leuk als er wat lekkers op tafel komt. En waar smullen kinderen nou meer van dan van versgebakken kibbeling. Daarom lanceert Lammert van Diermen naast het bekende Woensdag Gehakt-dag' de woensdag als 'Kibbeldag'.

Voor wie het niet weet: kibbeling bestaat uit stukjes vis, bijvoorbeeld kabeljauwfilet, die in een fijn beslag worden gedompeld. Vervolgens bakken we de stukjes enkele minuten in plantaardige olie. Het beslag wordt een knapperig korstje, de vis heerlijk warm. De vis wordt geserveerd in een bakje met saus. Even een stukje dippen en... smullen maar.

Vaak is kibbeling de eerste soort vis die kinderen met veel plezier eten. Het is dan ook een prima opstapje om ze te laten kennismaken met de heerlijke smaak van vis.

(O)megagezond!

Vis is erg gezond. Maar welke vis heeft ons mensen nu het meeste te bieden als het gaat om gezondheid?

Zalm, tonijn, sardine, makreel en forel zijn rijk aan omega-3-vetzuren, de zogenaamde 'goede' vetten. Deze vissoorten horen op het menu van iedereen die een gezond dieet wil volgen, vooral op het gebied van hart en bloedvaten.

Vette vissen zijn typische koudwatervissen: zalm, tonijn, forel, haring, sardine, makreel. Een portie van 100 tot 150 gram zalm zorgt voor 83% van de dagelijkse behoefte aan omega-3-vetzuren.

Houdt u niet van die vissoorten, dan kunt u ook witvis nemen. Bijvoorbeeld heilbot en kabeljauw. Een portie van 100 tot 150 gram heilbot dekt 25% van de dagelijkse behoefte aan omega-3-vetzuren. Voor kabeljauw is dat 15%.

Er wordt door professionele voedingsdeskundigen aanbevolen om tweemaal per week 100 tot 150 gram vis te eten. Gezien de heerlijke smaak van vis én de zeer gevarieerde manieren om het te bereiden, kan dat voor niemand een straf zijn...



Geschenken uit de zee... vallen altijd in goede aarde!

Toegegeven, het duurt nog even, maar toch zijn heel wat organisaties al aan het nadenken over een kerstpakket voor medewerkers en relaties. Wordt het de bekende doos met delicatessen, een themapakket van de groothandel of kiest u dit jaar voor vers?

Voor vers? Ja, voor vis! Zeevishandel Lammert van Diermen heeft namelijk een speciale divisie visrelatiegeschenken. Geschenken uit de zee die altijd in goede aarde vallen. Waarom? Omdat ze origineel zijn en bovendien heerlijke verse vis bevatten.

Er zijn mogelijkheden in diverse prijsklassen. Van bijzonder verpakte zalm- of palingfilet tot zeer uitgebreid gastronomisch pakket voor de ware fijnproever. Een overzicht van onze mogelijkheden vindt u op www.visgeschenk.nl, een speciale site waar u ook uw eigen pakket kunt samenstellen! Precies naar uw smaak en budget!





Foto links: de eerste generatie Van Diermen's, hier opa Van Diermen naast een voor die tijd zeldzame verschijning: de vrachtwagen waarmee vis werd gevent. Foto uit 1938.

Hieronder: de vergunning om met vis te venten op naam van Lammert van Diermen. Het document is uit 1958.



Familiebedrijf Lammert van Diermen:

Vier generaties vismantschap!



Foto boven: Lammert van Diermen in de jaren '60 aan de slag op de markt.

Hiernaast: Ruud van Diermen omringt door zijn vrouw en dochters. De zeevishandel heeft naast diverse verkoopwagens ook een bedrijf voor opslag en verwerking van vis in Spakenburg en een Visgilde visspecialzaak in Leusden.

Zeevishandel Lammert van Diermen is bepaald geen nieuwkomer op de markt. In het bedrijf staat inmiddels de vierde generatie achter de vitrine van de winkel in Leusden en de diverse verkoopwagens die in de regio staan.

De eerste generatie Van Diermen is al in de jaren '30 van de vorige eeuw in het visvak actief. Opa van Diermen ventte met een vrachtwagen vis in de regio. In Nijkerkerveen hoort de familie Van Diermen zo'n beetje bij de gemeenschap. Al sinds 1951 verkoopt men er zijn vis. Lammert van Diermen, de tweede generatie in het bedrijf, begon in dat jaar vis te venten. Op de fiets! Later kreeg hij zijn eerste viskraampje, op woensdag.

Vierde generatie

Sinds 1961 was ook zijn vrouw daar te vinden. Later

kwamen daar standplaatsen op zaterdag in Nijkerkerveen en Nijkerk bij. De woensdagmorgen in Nijkerkerveen is de laatste 15 jaar door zijn zoon Piet-Hein verzorgd. Deze zet er echter een punt achter en nu komt zijn andere zoon, Ruud, op woensdagmiddag naar het dorp. Of liever gezegd, de dochter van Ruud, de vierde generatie in het bedrijf.

Diverse visfronten

Ruud heeft jaren geleden het roer in de zeevishandel in handen gekregen. Het bedrijf is inmiddels op heel wat visfronten actief. Zo vindt

in Spakenburg de verwerking en opslag plaats, is er in Leusden een Visgilde winkel (www.ruvis.nl) en zijn diverse verkoopwagens in de regio present. Binnen het bedrijf is kwaliteit en vakmanschap in vis de rode draad die de vier generaties verbindt. "Vis moet vers zijn, vis moet lekker zijn. Het is niet zomaar een product, het is een delicatessen".

Visgeschenken

Naast verkoop van vis aan particulieren heeft Zeevishandel Lammert van Diermen ook een speciale afdeling die visgeschenken voor onder meer bedrijven verzorgt. Deze tak van sport vraagt een geheel eigen aanpak en krijgt die ook. Binnenkort gaat de website www.visgeschenk.nl online. Daarmee betreedt het bedrijf een nieuwe markt en wordt men actiever op internet.

Catering

Tot de zeevishandel behoort ook een cateringbedrijf. Dit geeft een culinaire invulling aan tal van feestelijke gebeurtenissen. De fraai gedecoreerde schotels, op pagina 6 en 7 van deze krant, zijn een voorbeeld van de cateringaanpak van Van Diermen.





Vierde generatie iedere woensdagmiddag in Nijkerkerveen:

Willine van Lammert Ruud van Peet Titus

Willine van Diermen is in Nijkerkerveen hét gezicht van Zeevishandel Lammert van Diermen. Wekelijks staat ze in de verkoopwagen, zowel op de nieuwe woensdagmiddag als op zaterdag. Als kleindochter van Lammert van Diermen kreeg ze de liefde voor vis en visspecialiteiten met de paplepel ingegoten. Overigens is ze inmiddels de vierde generatie in het familiebedrijf Van Diermen, waarvan overgrootopa Peet van Diermen de basis legde. Op z'n Spakenburgs heet ze dan ook eigenlijk Willine van Ruud van Lammert van Peet Titus...

Op de verkoopwagens staat Lammert van Diermen en Zoon. Jij bent een dochter, hoe zit dat?

'Opa Lammert is al vele jaren niet meer werkzaam in het bedrijf, maar mijn vader Ruud heeft het nooit veranderd. Hij is erg trots die naam, maar eigenlijk zou het Ruud van Diermen en Dochter moeten zijn'.

Je bent de 4e generatie die vis verkoopt?

'Ja, mijn grootvader Peet verruilde zijn botter voor de fiets en begon vis te venten. Die fietste in de jaren '20 en '30 van de vorige eeuw naar Tiel en Arnhem. Mijn opa Lammert begon te venten

op 12-jarige leeftijd. Weet je waar? In Nijkerk en Nijkerkerveen!'

Een bedrijf met een rijke historie dus?

'Nou en of. Mijn vader en opa vertellen er regelmatig over. Meestal overdrijven ze wel een beetje natuurlijk, wat visserslatijn is ze niet vreemd'.

Vertel 'ns wat over de historie...

'Op 12-jarige leeftijd ging opa Lammert venten op de fiets. Eerst alleen met paling, maar al snel kwamen er ook andere producten bij. Een paar jaar na zijn trouwen kocht hij zijn eerste autootje en kon zo zijn klantenkring

en assortiment uitbreiden. Begin 1960 is hij op woensdagmorgen met een kraampje in Nijkerkerveen gaan staan. Samen met mijn oma. Hij zag meer in standplaatsen dan in venten.'

De basis van jullie bedrijf ligt dus in Nijkerkerveen?

'Absoluut, omdat het hier heel goed ging besloot opa ook op andere plaatsen te gaan staan. In het begin werd het kraampje bij klompenmaker Van de Bor in de schuur gezet, want de auto was te klein om hem te vervoeren. Later werd de kraam veruurd voor een verkoopwagen en dat zijn tegenwoordig net rijdende winkels. Laatst heeft opa nog paling gerookt op zaterdag bij de wagen. Ondanks dat hij al jaren in ruste is, is hij nog steeds erg betrokken bij het bedrijf en de vishandel. Hij vindt het heerlijk om zijn oude klanten weer eens te zien'.

Je vader Ruud van Diermen is toch ook een bekend in Nijkerkerveen.?

'Tuurlijk, als jongetje ging hij al mee met venten en hij heeft hier jaren gestaan. Mijn vader is lyrisch van alles wat

met vis te maken heeft. Toen hij volledig bij het bedrijf kwam, heeft hij het bedrijf sterk uitgebreid. Met meerdere verkoopwagens en later met visspecialzaak Ru-vis in Leusden. Vanuit die zaak heeft hij weer allerlei andere bedrijfsonderdelen opgezet zoals catering, botterverhuur en relatiegeschenken. Hij is altijd op zoek naar nieuwe producten en ontwikkelingen.

Een man met een vishart?

Het gaat nog verder. Hij voorzitter van de plaatselijke vishandelsvereniging en zit in enkele commissies voor de vissector. En als hij een paar uur vrij is, duikt hij onder

Als er een vroeger leven zou zijn geweest, was ik een zeehond want ik lust alle vis'

water om naar vis te kijken. Duiken is zijn hobby. Hij roept regelmatig 'Ik ben nog net niet in een viskist geboren' en 'als er een vroeger leven zou zijn geweest was ik een zeehond want ik lust alle vis'. Soms moet hij voor zijn werk naar het buitenland en soms mag ik mee. Zo zijn we laatst naar de vershallen in Parijs (Rungis) geweest en vorig jaar naar IJsland'.

Je hebt zelf ook het visvirus opgelopen?

'Ik heb mijn opleiding gehad

van mijn vader en van collega's die al jarenlang bij ons werken. Vanaf mijn 14e ga ik vast op zaterdag mee naar Nijkerk en Nijkerkerveen. Dat zijn echt mijn stekjes. Ik was blij dat ik mijn school af had en fulltime in de vis kon werken'.

En nu ook op woensdagmiddag in Nijkerkerveen!

'Jazeker, mijn oom heeft jarenlang op woensdagmorgen gestaan maar heeft zijn bedrijf verplaatst naar elders in het land. Omdat we woensdag en zaterdagmorgen in Nijkerk staan komen we op woensdag en zaterdagmiddag in Nijkerkerveen. Dat bedoelen wij met oude tijden, nieuwe tijden. We hebben een historie in deze plaatsen, maar in Nijkerkerveen veranderen de tijdstippen waarop we present zijn'

Je hebt er zin in?

'We beginnen met scherpe aanbiedingen, maar ook het assortiment vis om zelf te bereiden en kant-en-klaar producten wordt groter. Deze maand start er een landelijke campagne om twee keer per week vis te eten. Daar haken we op in. Vis is gezond, rijk aan omega3 vetzuren en biedt een zee aan variatie. Die zee aan mogelijkheden brengen wij naar Nijkerk en Nijkerkerveen'.



Willine vormt een team met haar vriend Henrik Pieter de Graaf (die inmiddels 10 jaar bij Zeevishandel Lammert van Diermen werkt onder meer in Nijkerkerveen).





WELKOM!

Aktie Vip & Vis

Gaat u naar de voetbalkraker IJsselmeervogels-Sparta Nijkerk?

Op zaterdag 31 januari 2009 is in Spakenburg de derby tussen IJsselmeervogels en Sparta Nijkerk. Een wedstrijd die spannend wordt omdat beide ploegen vorig jaar in de top meedraaiden. Als sponsor van IJsselmeervogels is Zeevishandel Lammert van Diermen deze zaterdag natuurlijk van de partij en... dat kunt u ook zijn!

Dit arrangement bestaat uit een ontvangst in het businesshome van IJsselmeervogels. Vervolgens bekijken we de wedstrijd en gaan na afloop de match analyseren met een heerlijk buffet binnen handbereik. We willen er samen met de winnaars een gezellige Spakenburgse middag van maken. Lever de kaart dus snel in!

We houden namelijk een actie Vip & Vis voor onze klanten in Nijkerkerveen en Nijkerk. Iedereen die onderstaande wedstrijdkaart inlevert bij een van onze verkoopwagens, maakt kans op een van de vijf Vip & Vis Arrangementen voor twee personen.



Bij Ru-vis in Leusden



Rijdt u voor boodschappen wel eens naar het gezellige winkelcentrum De Hamershof in Leusden? Stap dan eens binnen in de Visgilde Ru-vis winkel aan 't Plein. Daar presenteert Ruud van Diermen een keur aan culinaire visverrassingen. Van heerlijke haring tot makkelijke kant-en-klaar maaltijden.



Ru-vis visspecialzaak is in mei 1994 geopend. In 2004 volgde de verbouwing en toetreding tot het Visgilde. Deze winkel bleek echter al snel te klein en daarom is de winkel verhuisd naar een veel ruimer pand aan 't Plein. Hier is een enorm assortiment verse vis, visgerechten en vishapjes gepresenteerd in prachtige vitrines. Natuurlijk wordt alles bereid en gefileerd in eigen keuken!

Een voorproefje van onze winkel vindt u op internet: www.ruvis.nl en www.visgilde.nl! Hier staan ook de smakelijkste visrecepten voor u!

Vip & Vis Wedstrijdkaart

Ja, ik wil graag op 31 januari 2008 naar de voetbaltopper IJsselmeervogels-Sparta Nijkerk in Spakenburg.

Naam:

Straat:

Postcode en Woonplaats:

Telefoon en e-mail:

Winnaars krijgen persoonlijk bericht!

Lammert van Diermen: Thuis in de regio!

De verkoopwagens van Lammert van Diermen verkopen niet alleen de verste vis in Nijkerk en Nijkerkerveen, maar ook in andere plaatsen. U vindt ons in de volgende regio's op vaste dagen:

Dinsdag	Markt Biezenkamp Leusden
Woensdagmorgen	Hoefslag Paasbos Nijkerk
Woensdagmiddag	Nijkerkerveen
Donderdag	Markt Veghel
Vrijdagmorgen	Leusden-Zuid
Vrijdagmiddag	Winkelcentrum Hamershof Leusden
Vrijdag hele dag	Winkelcentrum Biezenkamp Leusden
Zaterdagmorgen	Hoefslag Paasbos Nijkerk
Zaterdagmiddag	Nijkerkerveen
Zaterdag	Winkelsentrum Hamershof Leusden.



Al jaren zijn we vaste leverancier van IJsselmeervogels!



Wat schotelt u gasten voor?

Stel, u krijgt gasten op bezoek. Gaat u dan zelf uren in de keuken staan om culinaire verrassingen te creëren? Of kiest u voor gemak en gezelligheid met de heerlijke hapjes- en maaltijdschotels van Lammert van Diermen? Op deze pagina's zetten we onze verschillende mogelijkheden op een rijtje. Natuurlijk kunnen we ook een schotel op maat voor u maken: vraag aan de verkoopwagen maar naar onze mogelijkheden! Telefonisch bestellen? Bel 06-43295163!



Schotels om van te watertanden!

Zalmsaladeschotel



- ◆ paling
- ◆ zalm
- ◆ heilbot
- ◆ haring
- ◆ crabchunks
- ◆ gegrilde makreel
- ◆ garnalen
- ◆ forel

Als maaltijd voor 4 personen, als hapjesschotel voor 6-8 personen: 42.50
Als maaltijd voor 6 personen, als hapjesschotel voor 8-10 personen: 62.50

Hapjesschotel



- ◆ heilbot
- ◆ zalm
- ◆ garnalen
- ◆ schepzalm
- ◆ crabchunks
- ◆ zalmpaté
- ◆ gegrilde makreel
- ◆ paling
- ◆ cocktail-garnalen
- ◆ haring
- ◆ forel
- ◆ cocktailsaus

Als maaltijd voor 4 personen, als hapjesschotel voor 6-8 personen: 35.00
Als maaltijd voor 6 personen, als hapjesschotel voor 8-10 personen: 59.50

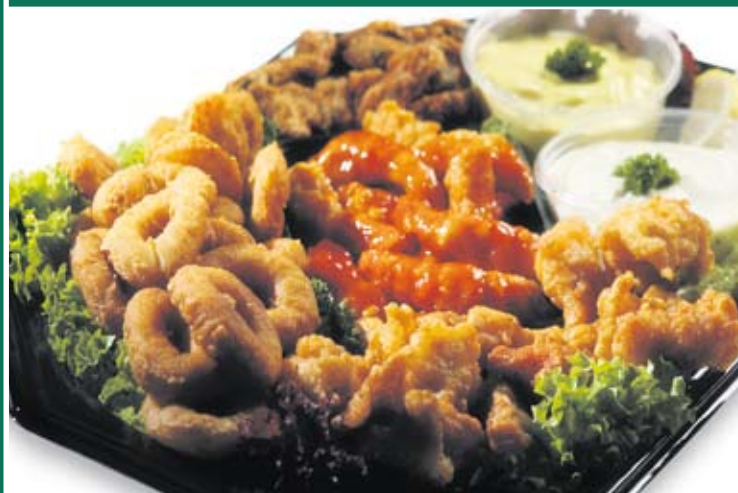
Atlantisschotel



- ◆ makreelsalade
- ◆ heilbot
- ◆ zalm
- ◆ garnalen
- ◆ crabchunks
- ◆ schepzalm
- ◆ gegrilde makreel
- ◆ zalmpaté
- ◆ cocktailsaus
- ◆ forel

Als maaltijd voor 4 personen, als hapjesschotel voor 6-8 personen: 39.95
Als maaltijd voor 6 personen, als hapjesschotel voor 8-10 personen: 62.50

Vissnackschotel



- Schotel met heerlijke koude gebakken vis en bijpassende sauzen:*
- ◆ kibbeling
 - ◆ mosselen
 - ◆ garnalen
 - ◆ inktvisringen
 - ◆ knoflooksaus
 - ◆ remouladesaus

1 kilo: 17.50
2 kilo: 32.50

Hapjesschotel de Luxe



- Met vrienden of familie genieten van:*
- ◆ gebakken zalm
 - ◆ garnalen
 - ◆ salade
 - ◆ paling
 - ◆ forel
 - ◆ gevulde tomaat
 - ◆ garnalen in spek
 - ◆ haring

Minimaal 20 stuks, per hapje: 0.95

Zalmsalade Grand Luxe



- ◆ zalmsalade
- ◆ heilbot
- ◆ zalm
- ◆ garnalen
- ◆ crabchunks
- ◆ schepzalm
- ◆ gegr. makreel
- ◆ zalmpaté
- ◆ paling
- ◆ cocktailgarnalen
- ◆ haring
- ◆ forelfilet
- ◆ cocktailsaus
- ◆ Hollandse garnalen
- ◆ Atlantissalade

Als maaltijdschotel voor 10 of hapjesschotel voor 15 personen: 115.00

Bestellen? Bel 06-43295163!

KIEK!



De afgelopen periode hebben we rond de verkoopwagen wat trouwe klanten op de kiek gezet. Het resultaat ziet u hier!



1



2



3



4



5



6

- 1 Willine: Als ik 65 was ging ik met deze twee klanten van het eerste uur een avondje uit!
- 2 Al veertig jaar klant en... altijd eerst even proeven!
- 3 Geurt belooft me iedere week bloemen, maar vergeet ze steevast mee te nemen.
- 4 Willine: Van deze meneer krijg ik een kinderwagen als ik een baby krijg!
- 5 Jannie en Riet zijn al jaren bekende gezichten in Nijkerk!
- 6 Iedere zaterdag vis kopen én een praatje maken!

Drie weken woensdagknallers... in Nijkerk én Nijkerkerveen!

WEEK 1

Woensdag 1 oktober

Lekker 'kibbelen' met de familie!



Familiezak kibbeling 500 gram van ~~6.95~~ voor met gratis saus naar keuze

5⁵⁰

Lekkerbekken 2.25 per stuk, 3 voor 6 euro en

4^e gratis

Emmer zure haring of rolmops van Van Lijster
De lekkerste van Nederland!

3⁵⁰

Makreelsalade, 100 gram 1.85, 200 gram nu
Uit eigen keuken!

2⁹⁵

Aanbiedingen geldig op woensdag in Nijkerk en Nijkerkerveen. Zet en drukfouten voorbehouden.

WEEK 2

Woensdag 8 oktober

We zijn gezinnen goed gezind hoor!



Gezinspakket met 400 gr kibbeling (6 euro)
+ 3 lekkerbekken (6 euro) + een bakje saus
(0.70 euro) samen geen ~~12,70~~ maar:

9⁹⁵

Hollandse haring, 1.75 p. st.. 4 voor 6.50 en

5^e gratis

Atlantisch salade, 100 gram 1.85, 200 gram nu

2⁹⁵

Gestoomde makreel, botermals, nu per stuk

2⁹⁵

Aanbiedingen geldig op woensdag in Nijkerk en Nijkerkerveen. Zet en drukfouten voorbehouden.

WEEK 3

Woensdag 15 oktober

Deze filettactie verdient een tien!



Vijf filetsoorten deze week 10 euro per kilo!

10⁰⁰

Verse Zalmfilet van ~~21.50~~ voor 10.-- per kg

Verse Scholfilet van ~~19.50~~ voor 10.-- per kg

Verse Tilapiafilet van ~~16.50~~ voor 10.-- per kg

Verse Victoriabaarsfilet van ~~16.50~~ voor 10.-- per kg

Verse Pangasiusfilet van ~~14.50~~ voor 10.-- per kg

En ook nog met gratis viskruiden!

Aanbiedingen geldig op woensdag in Nijkerk en Nijkerkerveen. Zet en drukfouten voorbehouden.

