



# Sinterklaasactie

## 15 en 16 november 2024



Wondelgem, 11 oktober 2024

Beste Sogeha-medewerkers en -sympathisanten

Onze kampen waren uitermate geslaagd, we hebben er een fantastische BBQ op zitten en de Dampoort is reeds ontruimd van onze tenten en bergen rommel. Jullie weten wat dat betekent... Jawel, het is weer tijd voor de getrouwe Sinterklaasactie!

### Wat houdt deze actie in vraagt u zich af?

Wel, het is de bedoeling om zoveel mogelijk lekkernijen te verkopen aan familie, vrienden, burens, collega's, kennissen... Noem maar op! Ons assortiment is ruim:

Marsepein: ½ kg (50% amandelen-50% suiker)	€8
Speculoos Lotus: doos van 1kg Sinterklaasfiguren	€13
Speculoos 2 Sinterklaasfiguren: Venten en Sinten (28cm, 200g)	€5
Crack-It Iced Gem (gesuikerde Nic-Nacjes: zakje van 200g)	€3,50
ABC Nic Nac Lu-letterkoekjes: zakje van 400g	€6
Lieve Vrouwkes (Etna): 225g	€3,50
Chocolade wit: 5 figuren (175g)	€6,50
Chocolade melk: 5 figuren (175g)	€6,50
Chocolade fondant: 5 figuren (175g)	€6,50
Chocolade Sinterklaasman wit: individueel verpakt (25cm, 250g)	€8
Chocolade Sinterklaasman melk: individueel verpakt (25cm, 250g)	€8
Chocolade Sinterklaasman fondant: individueel verpakt (25cm, 250g)	€8

Naast al dat lekker snoepgoed, kan u ook cava en wijn bestellen. Ons aanbod is ideaal om uw familie en vrienden te verwennen tijdens een Kerst- of eindejaarsdiner. Ook maken deze een uitermate geschikt Kerst- of eindejaarsgeschenk uit waar u gegarandeerd iemand heel gelukkig mee kan maken. Meer informatie over de wijnen vindt u helemaal onderaan de brief.

1 fles Cava + 1 fles rode wijn + 1 fles witte wijn	€35
1 fles witte wijn + 1 fles rode wijn + 1 fles rosé wijn	€35
6 flessen Cava	€80
6 flessen wijn (wit, rood of rosé)	€65
1 fles Cava	€15
1 fles wijn (wit, rood of rosé)	€12

## En hoe werkt dat precies?

Vanaf nu tot en met vrijdag 8 november kan u in uw leefomgeving rondgaan en mensen aanspreken met de vraag of zij iets zouden willen bestellen. Uiteraard is het doel om zoveel mogelijk bestellingen op te nemen!

Wij zouden willen vragen om deze bestellingen zoveel als mogelijk online door te geven via het formulier op onze website: [www.sogeha.com](http://www.sogeha.com). Als dit formulier goed is ingevuld en verstuurd, dan zou u op het scherm een bedanking voor uw bestelling te zien moeten krijgen. Dan weet u dat de bestelling geregistreerd is.

Heeft u toch liever een klassiek bestelstrookje, dan kan u die bekomen via [info@sogeha.com](mailto:info@sogeha.com) of [freya.sogeha@gmail.com](mailto:freya.sogeha@gmail.com).

### Dus ten laatste op 8 november:

- Geeft u bij voorkeur via onze website uw totale bestelling door en vermeldt u eveneens de wijze van betaling (bij voorkeur via overschrijving)
  - Betaling via overschrijving op naam van VZW Sogeha
  - IBAN: BE17 0682 1045 0621
  - BIC: GKCCBEBB
- Bestelt u via de klassieke manier:
  - U telefoneert uw bestelling door: 0470 36 72 96 of 0478 52 22 89 (pas na 19u00), OF
  - U stuurt een mailtje naar [info@sogeha.com](mailto:info@sogeha.com) of [nicole.van.de.putte@telenet.be](mailto:nicole.van.de.putte@telenet.be) of [freya.sogeha@gmail.com](mailto:freya.sogeha@gmail.com) , OF
  - U geeft uw bestelling door aan iemand van de kern, OF
  - U stuurt uw strookje op naar Freya De Witte, Varenstraat 26, 9032 Wondelgem.

De bestellingen kunnen worden opgehaald op vrijdagavond 15 november vanaf 18u00 en op zaterdag 16 november van 9u00 tot 17u00, op het internaat O.-L.-V.-Presentatie (Zuidstraat, te Ledeberg).

Voor vragen of praktische afspraken omtrent het afhalen, neemt u het best contact op met Nicole of Freya.

Mede dankzij uw bestelling worden onze kampen mogelijk gemaakt.

In naam van onze kinderen, alvast een dikke merci!



## Cava & Wijn

### Terra de Lobos wit: Fernão Pires & Sauvignon Blanc

Deze wijn is ideaal als aperitief, heerlijk bij vis, inktvis of verse sardines van de grill, Aziatische, lichte gerechten en gerechten met wit vlees met sauzen. Hij is gemaakt van de druiven Fernao Pires (ook gekend onder de naam Maria Gomes) & Sauvignon Blanc. Hij wordt het best geserveerd bij 9-11°C.

### Terra de Lobos rood: Touriga Nacional & Cabernet Sauvignon

Deze wijn is gemaakt van de druif Touriga Nacional en heeft een mooie robijnrode kleur. De typische bloemige tonen van deze wijn, gecombineerd met de vanille en specerijen, zorgen voor een ronde en gebalanceerde smaak met een lange afdronk. Perfect te combineren met gegrild of geroosterd rood vlees. Wordt het beste geserveerd op een temperatuur van 18°C.

### Terra de Lobos rosé: Touriga Nacional, Syrah en Aragonez

Dit is een ideale terras wijn die zich vlot laat drinken bij diverse salades. De levendige rijke aroma's van framboos en aardbei met bloemige tonen zorgen ervoor dat hij perfect is als aperowijn.

### Cava Dibon

Deze Spaanse schuimwijn bestaat uit drie druivensoorten: Macabeo, Xarel-lo en Parellada. Het is een frisse en levendige cava met een heldere en lichte parel. Hij ruikt discreet bloemig, en maakt van elke gelegenheid een feest!

