



Zalm !



Zalm! is de eindejaarsactie ten voordele van de lokale, sociale werken van Rotary Club Antwerpen-Metropool. Via dit formulier kan u verse, ambachtelijk gerookte en versneden zalm bestellen.

Steun onze actie voor lokale goede doelen

Rotary Club Antwerpen-Metropool steunt elk jaar meerdere goede doelen, bij voorkeur in Antwerpen en omstreken. U kan helpen en deze goede doelen mee steunen door verse, gerookte, handgesneden Schotse zalm te bestellen, voor bij u thuis aan de feestdis, of als gewaardeerd en sociaal geëngageerd geschenk aan familie, vrienden, kennissen en zakenrelaties.

De volledige opbrengst van deze fundraising actie gaat naar de lokale, sociale werken van onze Rotary Club. Wist u dat de Rotary Foundation op charitynavigator.org een score van 99.4 op 100 heeft, en een perfecte score van 100 op 100 voor "accountability en transparency"? Uw bijdrage komt dus goed terecht.

Praktisch

U kan de gerookte zalm in twee gewichtsklassen bestellen:

- Grote zalm tussen 850 – 1100g: 65 EUR
- Kleine zalm tussen 550 - 750g: 45 EUR

Bestellen is simpel:

- Plaats je bestelling via dit bestelformulier (zie volgende pagina) of [online](http://antwerpen-metropool.rotary2140.org) (antwerpen-metropool.rotary2140.org)
- Vul alle gegevens duidelijk en volledig in
- Stuur je bestelformulier door naar rcantwerpenmetropool@gmail.com voor begin december
- Betaal je bestelling zo snel mogelijk op het rekeningnummer van Rotary Club Antwerpen-Metropool (RCAM) BE82 0689 3834 3368 met de vermelding "Zalm! Eindejaarsactie"
- Zodra we de betaling binnen hebben verwerken we jouw bestelling.
- De levering gebeurt vanaf 21 december 2021.

Kwaliteitszalm

De zalm wordt vanuit Schotland bij onze leverancier in Oostende geleverd, waar hij gerookt wordt op beukenhout-schilfers. Voor het roken wordt de vis een dag op droogzout gelegd om het water aan de zalm te onttrekken. Hierdoor blijven de oliën in de vis, en wordt na het roken voor een verfijnde smaakervaring gezorgd.

De zalm wordt vervolgens op ambachtelijke wijze handgesneden, voor langere snedes en meer aroma. De zalmsneden zijn met tussenblaadjes van elkaar gescheiden, vacuum verpakt en gepresenteerd in een geschenkverpakking.

Het totale verwerkingsproces van de zalm duurt slechts zes dagen van vangst tot vacuum verpakking, verser kan u nergens krijgen.

U kan deze kwaliteitszalm meerdere dagen in de koelkast bewaren, in principe tot 10 januari 2022. Indien de verpakking niet geopend wordt, kan u de gerookte zalm ook meerdere maanden in de diepvries bewaren zonder smaakverlies.

BESTELFORMULIER – Zalm! Eindejaarsactie Rotary Club Antwerpen-Metropool

Ondergetekende

Naam en voornaam	
(Lever-)Adres (straat, nummer, postcode, gemeente)	
Telefoonnummer en email	
Ik word bij voorkeur gecontacteerd via	Telefoon / Email (schrappen wat niet past)
Ik wens een onkostennota (optioneel)	JA / NEE (schrappen wat niet past)
Indien u een onkostennota wenst op een ander adres:: Naam bedrijf Contactpersoon Email contactpersoon BTW- of ondernemingsnummer Adres (straat, nummer, postcode, gemeente)	

Bestelt hierbij het volgende:

Ambachtelijk gerookte Schotse zalm	Aantal	Prijs per stuk	Subtotaal
Grote zalm tussen 850 – 1100 g		65,00 EUR	
Kleine zalm tussen 550 – 750 g		45,00 EUR	
Eindtotaal			
Te betalen op rekeningnummer van Rotary Club Antwerpen-Metropool (RCAM) BE82 0689 3834 3368 met de vermelding "Zalm! Eindejaarsactie"			

Datum en plaats

Handtekening

Stuur je ingevuld bestelformulier door
naar rcantwerpenmetropool@gmail.com