

# DOSSIER

XENIA TRANCHET  
& JITSKE SEGERS

CMP III 2016 - 17  
EVELIEN RUTSAERT

BACHELOR GDM  
MMP PRODUCER



# INHOUDSTABEL

1. DEFINE	3 - 4
1.1 ANALYSE	3
1.2 SPECIFICATIES	3 - 4
2. DESIGN	5 - 40
2.1 SITEMAP	5
2.2 DESKTOP WIREFRAMES	6 - 10
2.3 MOBILE WIREFRAMES	11 - 14
2.4 STYLE TILE	15
2.5 DESKTOP VISUAL DESIGN	16 - 31
2.6 MOBILE VISUAL DESIGN	32 - 41
2.7 SCREENSHOTS DESKTOP	42 - 47
2.8 SCREENSHOTS MOBILE	48 - 50
3. DEPLOY	51
3.1 DEPLOYMENT GUIDE	51

# 1. DEFINE

## 1.1 ANALYSE

Het creëren van een website die enkel en alleen uitgewerkt is ter uitvoering van het reclameplan en dus centraal staat van het product en/of dienst waarvoor men reclame wil voeren. Het gekozen product zijn Ben & Jerry veganistisch/lactosevrij is.

## 1.2 SPECIFICATIONS

### ***Technische specificaties***

- ontwikkelingsomgeving:
  - » Microsoft Visual Studio Code
  - » JetBrains PhpStorm
  - » MAMP: Apache webserver, PHP, MySQL
  - » Git
  - » Firefox Developer Edition
  - » Pantheon
- serverside:
  - » PHP
  - » MySQL
- clientside:
  - » HTML5
  - » Wordpress
  - » Materialize

### ***Functionele specificaties***

#### *Algemeen*

- Voorzie overal formuliervalidatie.

#### *Custom Theme*

- Minimum 2 sidebar locations
- Minimum 2 menu locations
- Custom Logo / Header / slogan
- Favicon
- Feature images
- Gebruik template parts
- Custom 404 in thema van de campagne. Inspiratie
- Custom post type + bijhorende templates (bv. Producten, Recepten, ...)
- Theme Definition + Theme screenshot

### *Frontoffice*

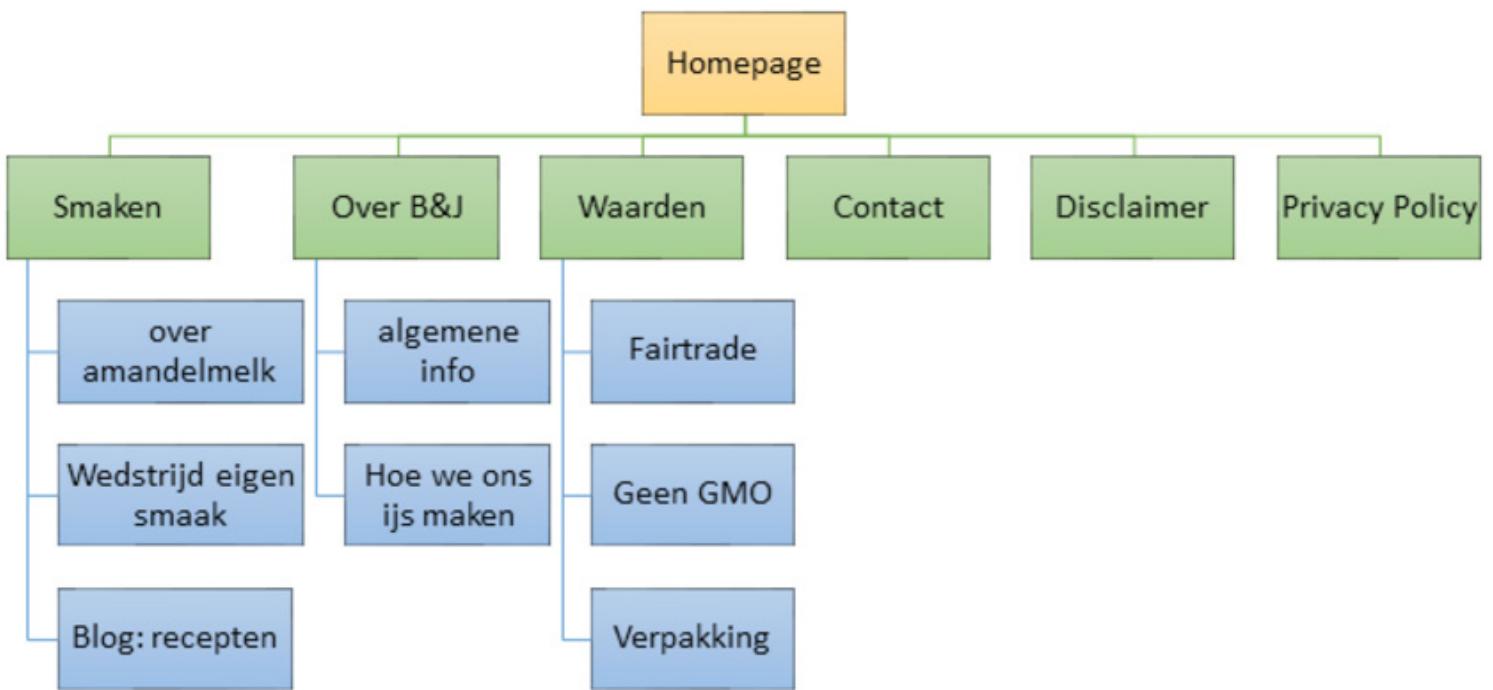
- Tekst pagina's zoals Home, About, Contact, ...
- Informatie omtrent het product of de producten.
  - » Kan uitgewerkt worden met verschillende secties op 1 pagina.
  - » Kan via een custom post type (bv. Bieren)
- Blog met minstens 6 artikels waarbij er 5 op 1 pagina staan.
- Comments bij deze blog items
- Contactformulier.
- Wedstrijdformulier en wedstrijdreglement.
- Je kan een wedstrijdactie koppelen aan de campagne die je dan kan gebruiken via de verschillende gekozen sociale mediakanalen en uitwerken op je product/promowebiste.
- Disclaimer
  - » Welke voorwaarden zijn er van toepassing bij het bezoeken van de website?
- Privacy policy
  - » Wat doet men met mijn persoonsgegevens?
- Integratie van sociale media overeenkomstig het reclameplan.

### *Backoffice*

- Rollen
  - » Projectleider (aangemelde gebruiker in de backoffice)
  - » Copywriter (aangemelde gebruiker in de backoffice)
    - ◊ Kan enkel zijn eigen tekst(en)/data toevoegen, wijzigen en/of verwijderen omtrent het product/dienst en dit binnen de voorziene post types.
  - » Publisher (aangemelde gebruiker in de backoffice)
    - ◊ Kan de tekst(en)/data van zichzelf en anderen toevoegen, wijzigen en/of verwijderen omtrent het product/dienst en dit binnen de voorziene post types.
  - » Admin (aangemelde gebruiker in de backoffice)
    - ◊ Kan alles beheren van de website.
- Custom dashboard.
  - » Statistieken omtrent de publicaties, inzendingen,...

# 2. DESIGN

## 2.1 SITEMAP

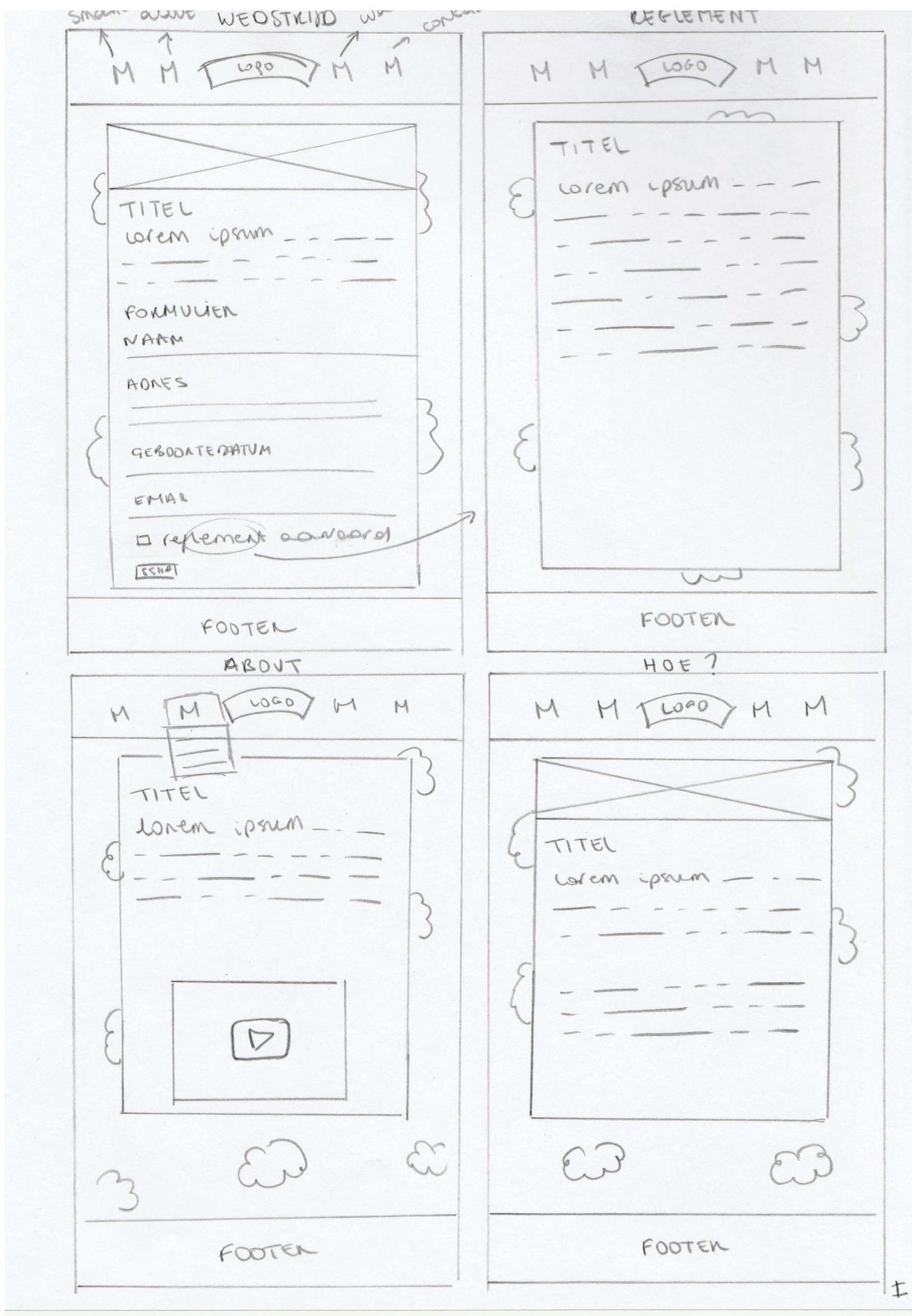


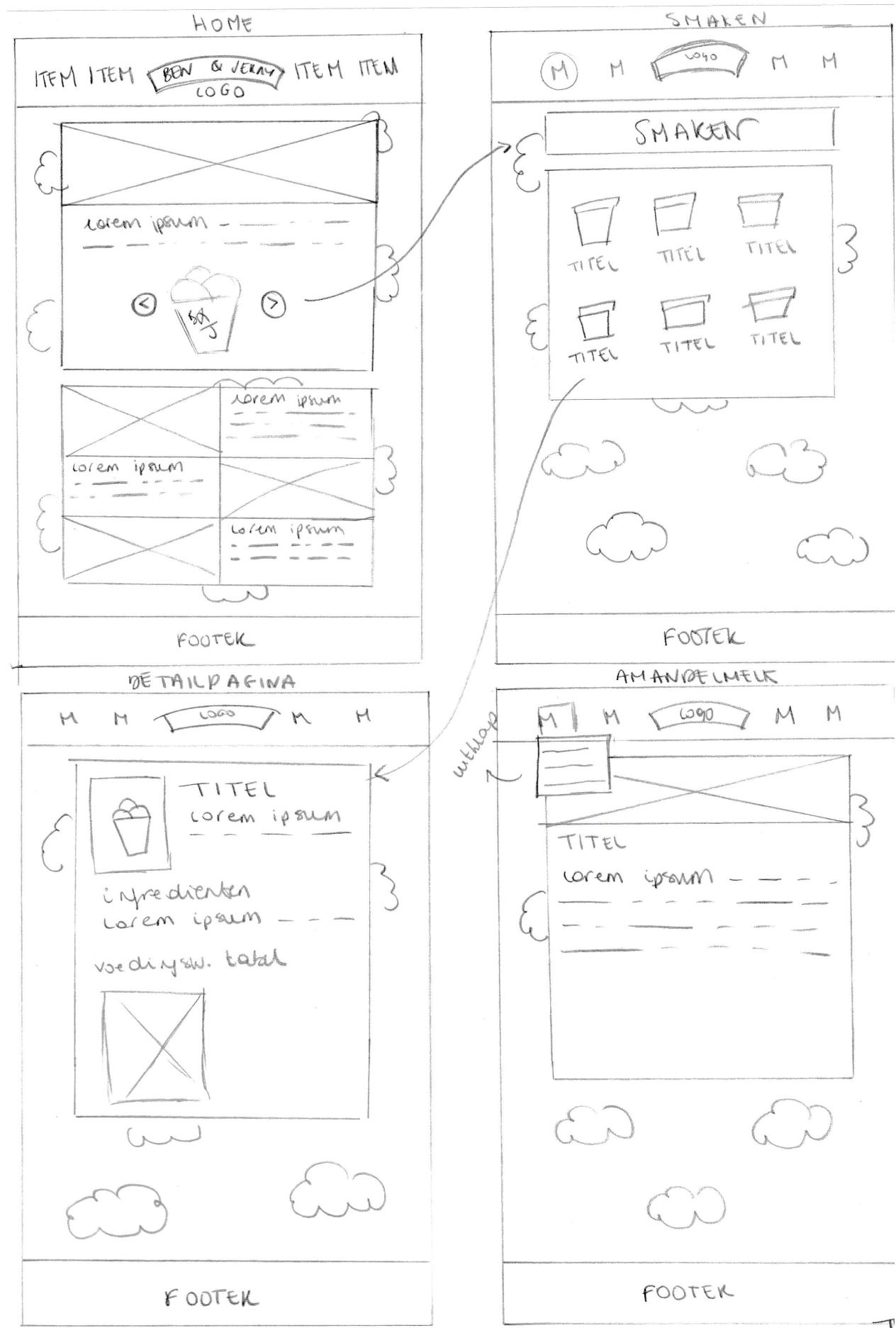
## 2.2 DESKTOP

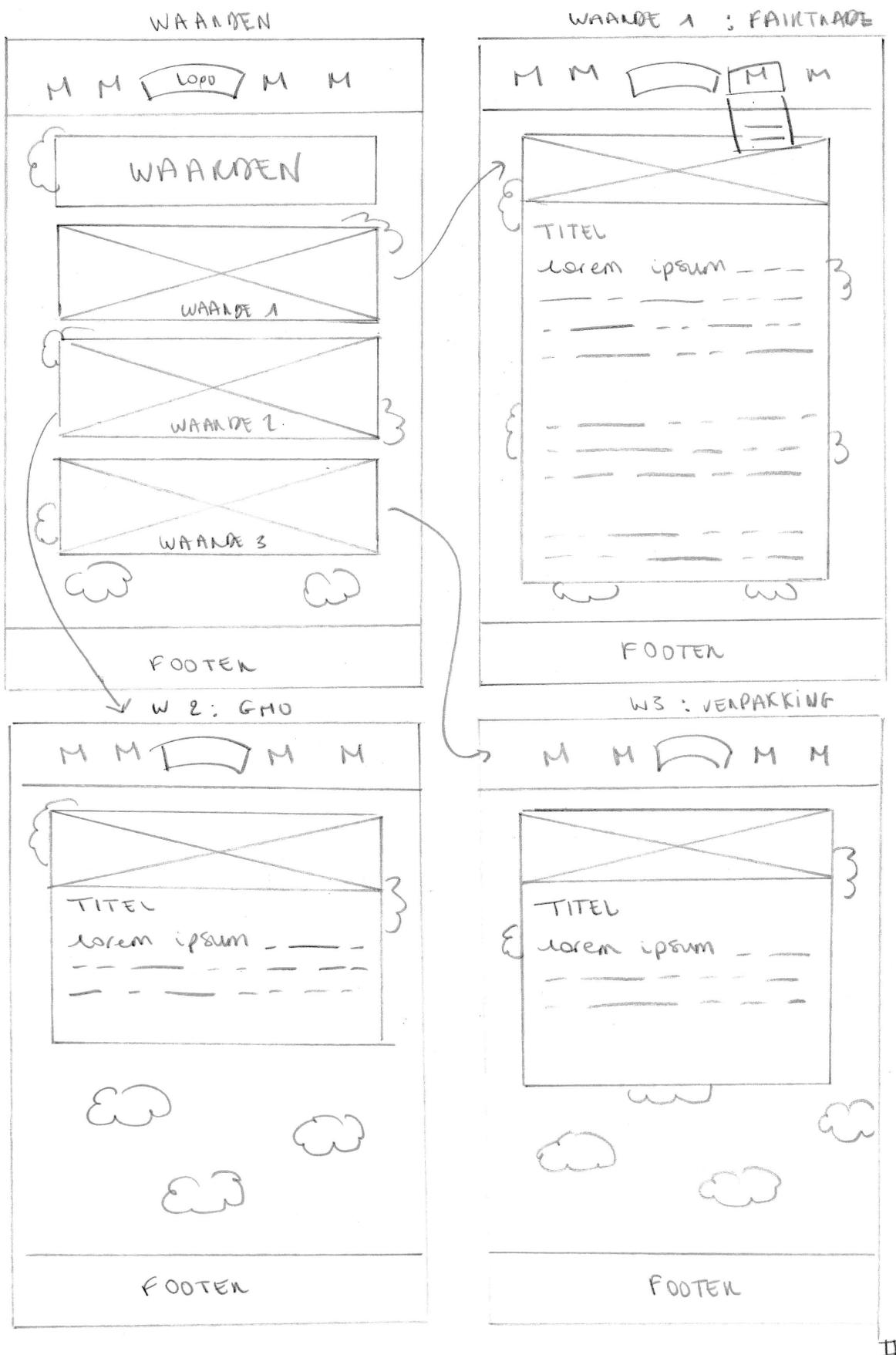
---

# WIRE- FRAMES

---



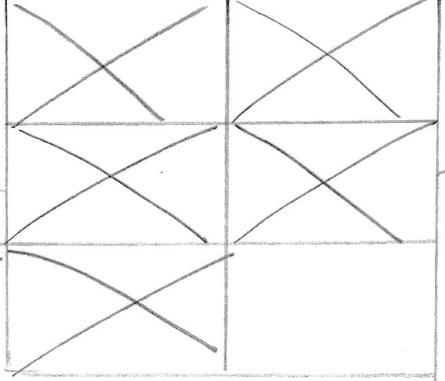




## RECEPTEN

M M logo M M

RECEPTEN



1 - 2

FOOTER

## DETAILPAGINA RECEPT

M M logo / M M

TITEL  
ingrediënten  
recept

COMMENTS  
Schrift -

FOOTER

## CONTACT

M M logo M M

TITLE  
eरेम याम

formulieren

NAAM

EMAIL

BERICHT

FOOTER

2 menu's → boven & onder  
2 sidebar → social media &   
logo → check  
404

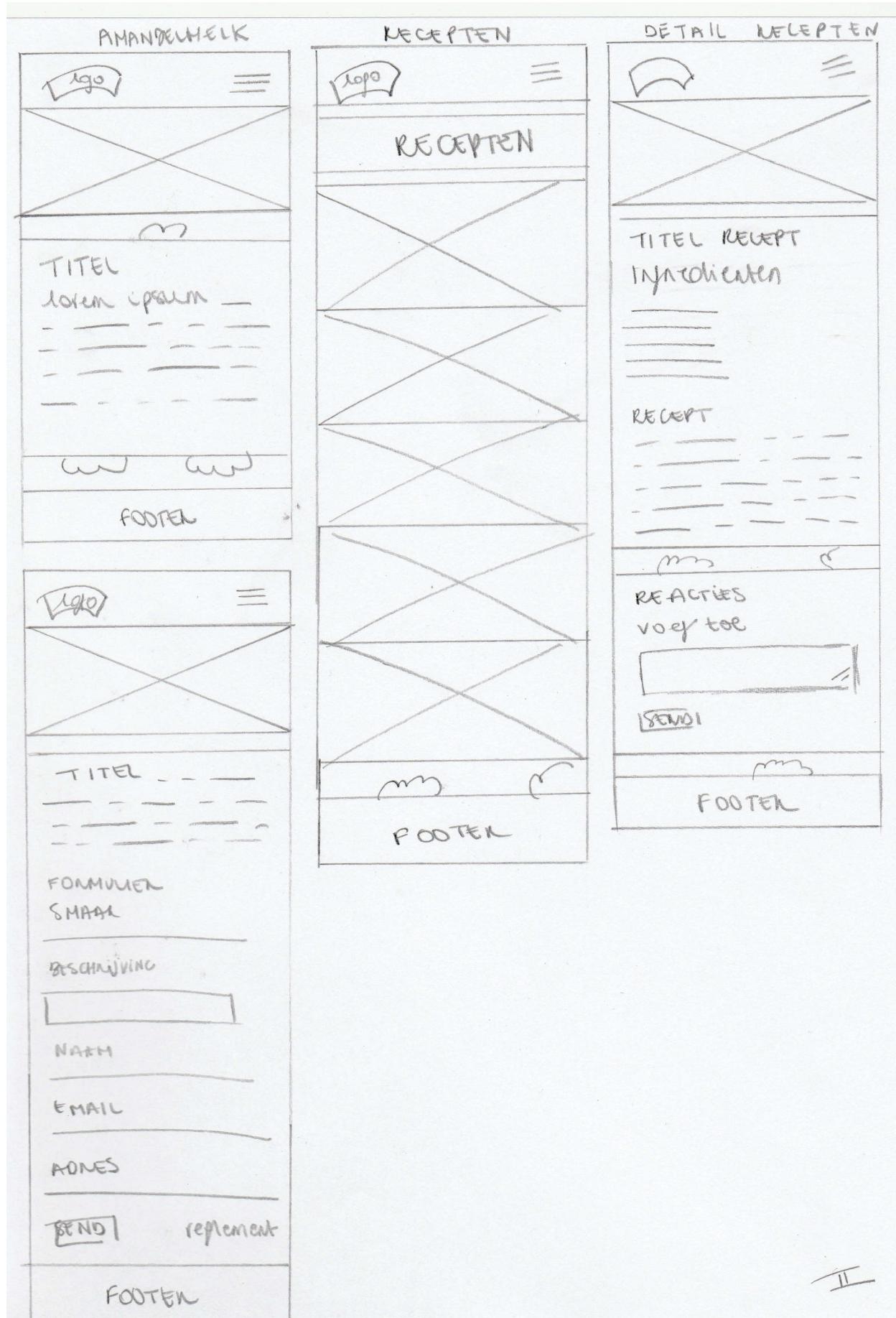


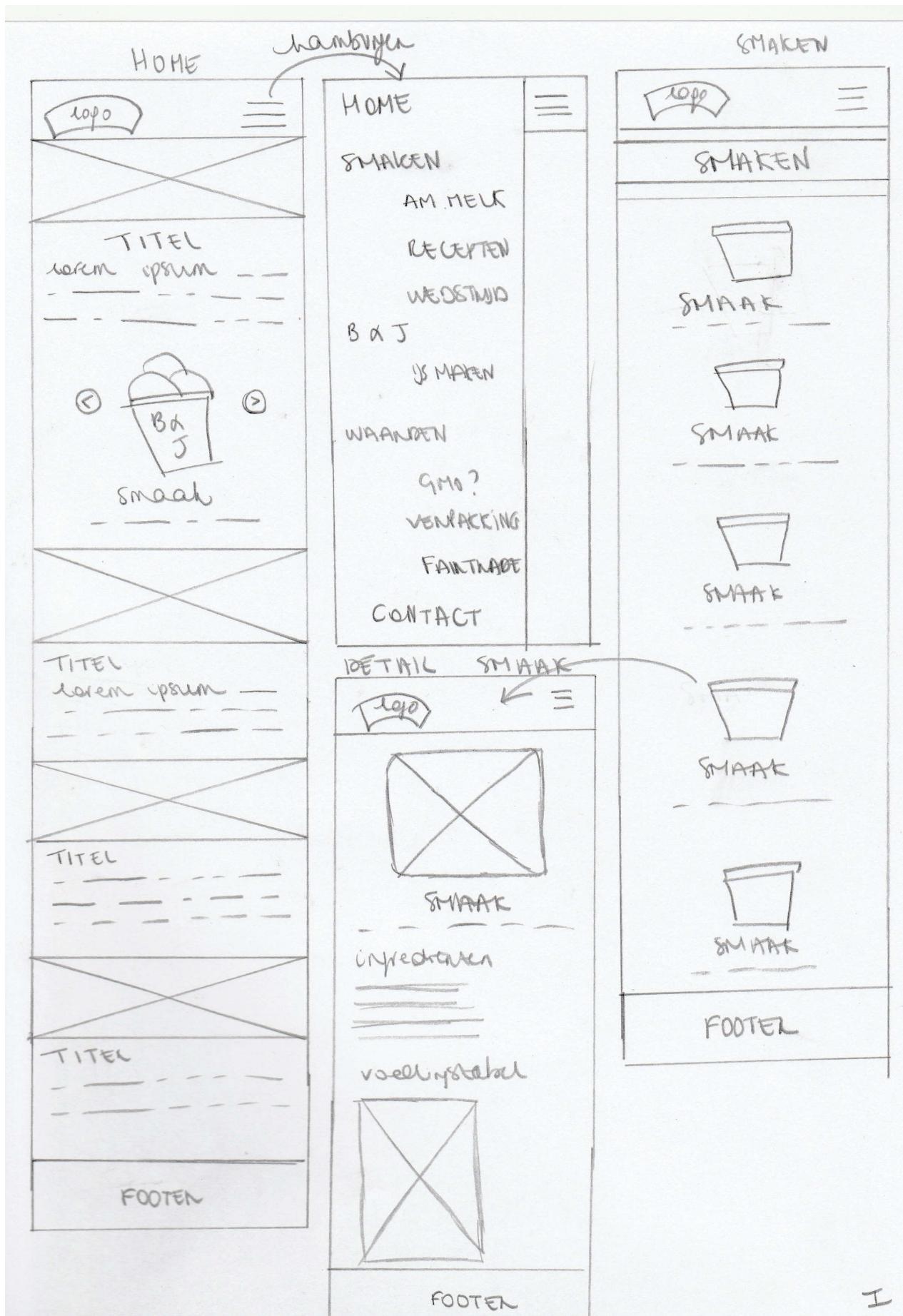
## 2.3 MOBILE

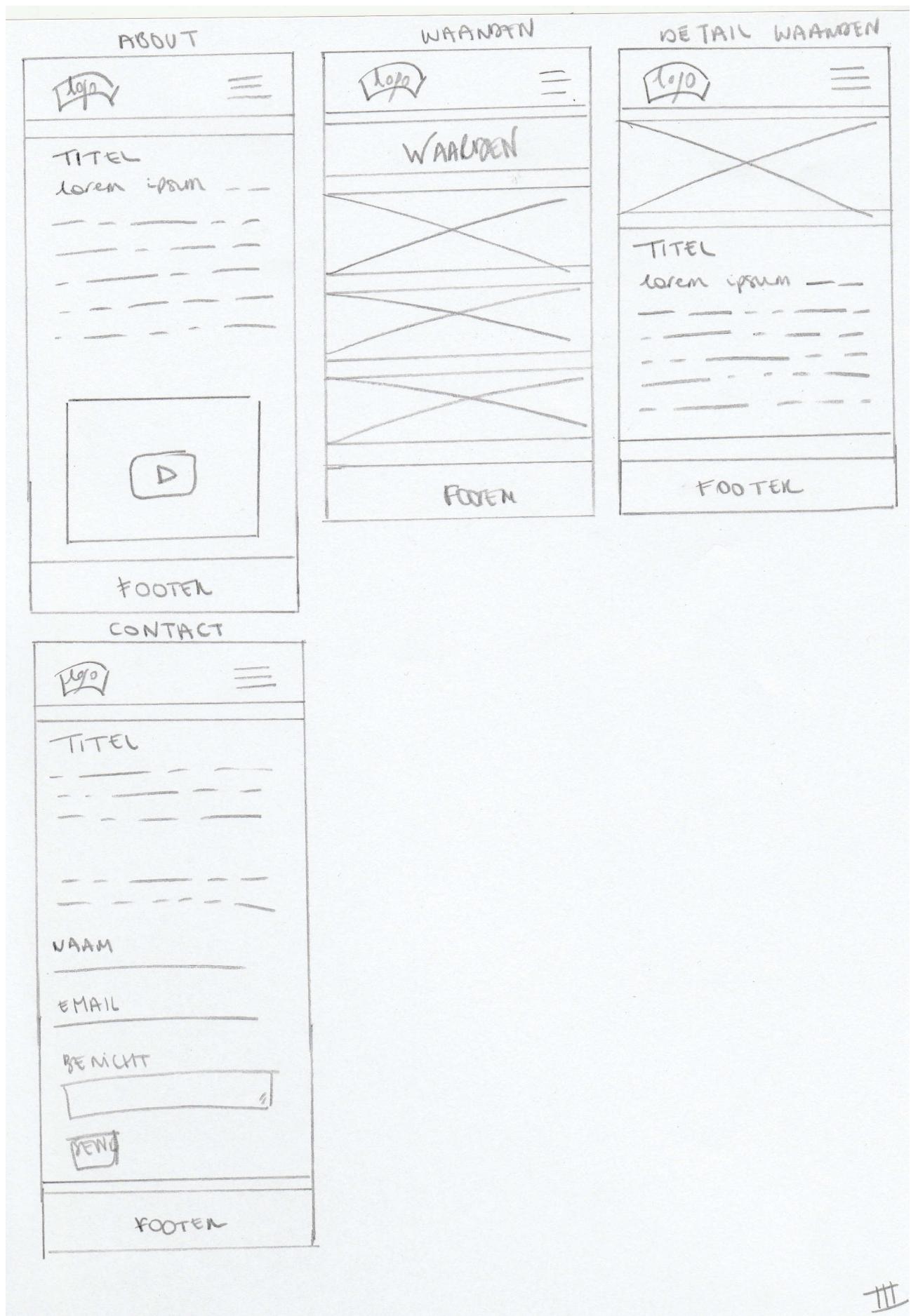
---

# WIRE- FRAMES

---

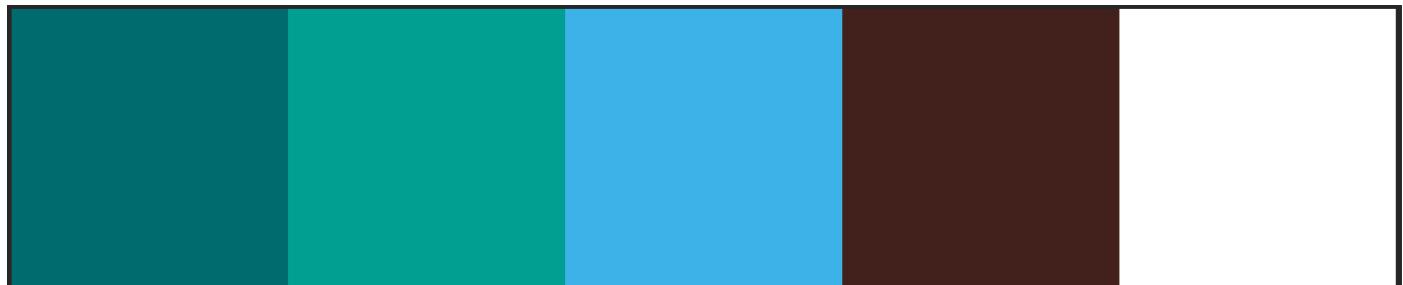






## 2.4 STYLE TILE

## *kleuren*



## *fonts*

Baloo

## Glyph

## Characters

Bb

ABCĆĆDĐFGHIJKLMNOPQRSŠTUVWXYZŽabcćć  
đđefghijklmnopqrsštuvwxyzžআইঊক্রান্টলুৱে আৰো  
অং অঁক খগ ঘড় চ ছ জ ঝ ব ট ঠ ড ণ ত থ দ ধ ন প ফ ব ম য র ব ল শ ষ  
স হ আ এ ও প শ া এ ও প 1234567890০১২৩৪৫৬৭৮৯'?"!"  
"(%)[#]{@}/&<-+÷×=>®©\$€£¥₵;,.∗₹

## Indie Flower

## Glyph

## Characters

11

A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 ? ! " ! " ( % ) [ # ] { @ } / & < - + ÷ × = > ® © \$ € £ ¥ ¢ ; : . \*

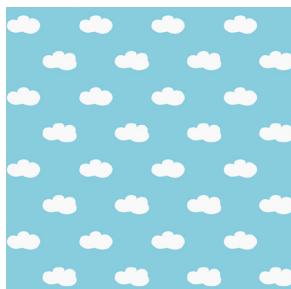
Calibri

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZÀÅÉÏØÜ  
abcdefghijklmnopqrstuvwxyzàå&123456789

*logo*



## *achtergrond*



## afbeeldingen



## 2.5 DESKTOP

---

# VISUAL DESIGN

---

logo, ook een button  
naar de homepage

The screenshot shows the Ben & Jerry's homepage with a teal header containing navigation links: SMAKEN, OVER B&J, BEN & JERRY'S (with a 'Lactose Free' badge), WAARDEN, and CONTACT. Below the header is a large image of three children eating ice cream. A text overlay reads: "Ontdek onze nieuwe lactosevrije smaken! De leegte in de buiken van Ben & Jerry liefhebbers met lactose intolerantie zijn eindelijk gevuld: de vegan Ben & Jerry is er eindelijk! Onze meeste geliefde originele smaken worden in een nieuw, lactosevrij jasje gegoten na talloze vragen van onze Ben & Jerry liefhebbers die vanwege allergieën of een veganistische levensstijl niet konden meegenieten van deze smaken. Nu kunnen ook zij hun buik vullen met deze lekkernij, zonder achteraf de gevolgen te moeten dragen. Zoals steeds zijn onze ingrediënten fairtrade. In plaats van melk en eieren bevatten de varianten amandelmelk en kokosolie." Below this is a product image of a cup of "BP & Cookies" ice cream, described as "Vanille-ijs met chocolade sandwichkoekjes en crunchy pindakaasswirls". To the left is a left arrow icon and to the right is a right arrow icon, both enclosed in circles. To the right of the arrows is handwritten text: "carrousel".

link naar smaken pagina

wedstrijd: verzin je eigen smaak!

gebruik van amandelmelk

waarden

Ben & Jerry's

Privacy Policy

Gebruiksvoorwaarden

Made by Xenia Tranchet & Jitske Segers

link naar Unilever pagina

link naar Unilever pagina

## ONZE LACTOSEVRIJE SMAKEN



Coconut sever  
layer bar

kokosijs met fudgestukjes,  
walnoten, karamel en stukjes  
koek



PB & Cookies

vanille-ijs met chocolade  
sandwichkoekjes en crunchy  
pindakaasswirls



Chocolat fudge  
brownie

chocolade ijs met stukjes  
brownie



Coffe caramel  
fudge

koffie ijs met fudgestukjes  
en een caramel swirls



Chunky monkey

bananenijs met walnoten en  
stukjes fudge



Cherry Garcia

Kersen ijs met kersen en  
fudge schaafsels



Caramel almond  
brittle

amandelijs met gezonden  
karamel stukjes en aman-  
delschaafsels

link naar  
détail-  
pagina  
smaak

Ben & Jerry's

[Privacy Policy](#)

[Gebruiksvoorwaarden](#)

Made by Xenia Tranchet & Jitske Segers

hover: wanneer je met  
je muis over de af-  
beelding gaat, opent het  
potje.



## Coconut seven layer bar

kokosjs met fudgestukjes, walnoten, karamel en stukjes koek

### Ingrediënten

ALMOND MILK (WATER, ALMONDS), LIQUID SUGAR (SUGAR, WATER), COCONUT OIL, SUGAR, CORN SYRUP, WALNUTS, CORN SYRUP SOLIDS, DRIED CANE SYRUP, COCONUT, SOYBEAN OIL, CORN STARCH, COCOA, WHEAT FLOUR, GRAHAM FLOUR, PEA PROTEIN, SUNFLOWER LECITHIN, NATURAL FLAVOR (SESAME, COCONUT), CANOLA OIL, SALT, SOY LECITHIN, MOLASSES, MALT EXTRACT (BARLEY), VANILLA EXTRACT, GUAR GUM, LOCUST BEAN GUM, TAPIOCA STARCH, CARAMEL COLOR, BAKING SODA, CARRAGEENAN. Allergy Information: MAY CONTAIN OTHER TREE NUTS.

### voedingswaardetabel

<b>Nutrition Facts</b>	
Serving Size 1/2 cup (104g)	Calories from Fat 120
Servings Per Container 4	
Amount Per Serving	% Daily Value*
<b>Calories 260</b>	
Total Fat 13g	20%
Saturated Fat 8g	40%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 150mg	6%
Total Carbohydrate 35g	12%
Dietary Fiber less than 1g	4%
Sugars 25g	
Protein 2g	
Vitamin A 0% • Vitamin C 0%	
Calcium 0% • Iron 0%	
*Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs:	
Calories: 2,000 2,500	
Total Fat Less than 65g 80g	
Sat Fat Less than 20g 25g	
Cholesterol Less than 300mg 300mg	
Sodium Less than 2,400mg 2,400mg	
Total Carbohydrate 30g 37.5g	
Dietary Fiber 25g 30g	

©Be  
Cows  
2187  
  
 All  
com  
star  
excl  
www  
  
 Your sa  
money  
bottom,  
specific  
  
 ✓  
F

Ben & Jerry's

[Privacy Policy](#)

[Gebruiksvoorwaarden](#)

Made by Xenia Tranchet & Jitske Segers

# witklapbare menu



SMAKEN

over amandel

-melk

recepten

WEDSTRIJD:

verzin je eigen

smaak

OVER B&J



WAARDEN

CONTACT



## Over amandelmelk

Ben & Jerry's lactosevrij heeft eindelijk zijn debuut gemaakt. Na bijna drie jaar van proeven en aanpassen van recepten, zijn we zeer enthousiast om ons nieuwe assortiment van lactosevrij ijs aan jullie voor te stellen.

Als vervangmiddel voor koemelk waren er verschillende opties: soja melk, cashew melk, rijstmelk, kokos-melk en amandelmelk. Na het experimenteren met allerlei verschillende formules, hebben onze testpersonen besloten dat amandelmelk het beste paste om de originele Ben & Jerry smaken te evenaren. Dit was de enigste soort melk die geen 'kuren' vertoonde. Bij al de rest liep er wel telkens iets fout: te hard, te zacht, te lopend, te overheersend, enzovoort. Maar we hebben de gouden combinatie gevonden met amandelmelk. In combinatie met brownies, karamel, noten, chocolade, kokos enzovoort is het verschil met ons koemelk ijs niet te onderscheiden. Het is zo rijk, romig en verrukkelijk dat je jezelf eraan moet herinneren dat het lactosevrij is.

Er zijn een aantal goede voordelen verbonden aan amandelmelk:

- Mensen met lactose intolerantie kunnen het drinken
- Bevat veel vitamine en mineralen (Vitamine B en E)
- Zeer licht verterbaar
- Bevat geen verzadigde vetten
- Bevat geen cholesterol
- Bevat de minste calorieën van alle melkvervangers
- Bevat hoge kwaliteit eiwitten
- 2x zoveel calcium als in gewone melk

Ben & Jerry's

Privacy Policy

Gebruiksvoorwaarden

Made by Xenia Tranchet & Jitske Segers



### WEDSTRJD: verzin je eigen smaak!

Het Ben & Jerry's team daagt jullie uit om een volledig nieuwe lactose vrije smaak te bedenken. Omdat de veganisten en personen met een lactose allergie zich altijd vergeten voelden, wordt het nu tijd om dit goed te maken. Speciaal voor hen gaan we een volledig nieuwe smaak creëren, deze nog niet bestaat onder de originele smaken. De winnaar van de gekozen smaak kan een reis winnen naar het Ben & Jerry's hoofdkwartier in Los Angeles (met een extra persoon)! Waar vele workshops en ontdekkingen op hem/haar te wachten staan. De wedstrijd loopt dat 31/10/2017. Veel succes en we zijn benieuwd!

#### SMAAK

---

#### BESCHRIJVING

---



#### VOORNAAM

---



#### ACHTERNAAM

---



#### EMAIL

---



#### STRAAT

---



#### GEMEENTE

---



#### PROVINCIE

---


[reglement](#)

Ben & Jerry's

[Privacy Policy](#)

[Gebruiksvoorwaarden](#)

Made by Xenia Tranchet & Jitske Segers

button

link naar wedstrijd  
reglement pagina

## wedstrijdreglement

Deze voorwaarden zijn van toepassing op de wedstrijd die wordt georganiseerd door Unilever Belgium NV, gevestigd te 1190 Brussel (Vorst), Humaniteitslaan 292, met ondernemingsnummer 0438.390.312, hierna te noemen: "Unilever".

### Artikel 1 Algemeen

Elke in België woonachtig persoon is gerechtig aan deze wedstrijd deel te nemen. 2. Indien je jonger bent dan 18 jaar, dien je toestemming te hebben van je wettelijke vertegenwoordiger om mee te kunnen doen aan de wedstrijd. 3. Medewerkers en personeel van Unilever die betrokken zijn bij deze wedstrijd en door Unilever ingeschakelde derde(n) zijn uitgesloten van deelname. 4. Er wordt slechts één prijs per familie wonende op hetzelfde adres toegekend. 5. Alle personen die in georganiseerd verband deelnemen, of in het kader van enige juridische of feitelijke vereniging, of op enige andere wijze samenwerken met het oog op verhoging van winstkansen of die door Unilever van fraude verdacht worden zijn uitgesloten van deelname. 6. Deelnemers moeten op elk moment in staat zijn om een bewijs van hun identiteit voor te leggen opdat Unilever mogelijke misbruiken kan controleren en indien nodig kan sanctioneren.

### Artikel 2 Persoonsgegevens

Om mee te doen aan de wedstrijd kan gevraagd worden om bepaalde persoonlijke gegevens (bijvoorbeeld je naam, adres, e-mailadres, enz.). 2. Je garandeert dat alle door jou verstrekte gegevens correct, up-to-date en volledig zijn. Unilever is niet verantwoordelijk indien er door de deelnemer onjuiste / niet actuele / onvolledige gegevens gecommuniceerd werden. 3. De persoonsgegevens die je ons verstrekt worden gebruikt conform onze privacyverklaring, te vinden op [www.unilever.be](http://www.unilever.be).

### Artikel 3 Hoe en wanneer kan je meedoen?

Deze wedstrijd loopt van 1 april 2017 tot en met 31 oktober 2017 om 23u59. 2. De wedstrijd is toegankelijk via de Ben & Jerry website onder de tab "verzin je eigen smaak". 2.1 Om geldig aan deze wedstrijd deel te nemen moet de deelnemer een formulier invullen op de website, onder de post waar de wedstrijd aangekondigd wordt. 2.2 De inzending dient betrekking te hebben op de wedstrijdvraag: "verzin een nieuwe smaak". Enkel inzendingen die leesbaar, correct en volledig ingevuld zijn, en conform de wedstrijdvraag ingevuld zijn, zullen in aanmerking worden genomen bij het bepalen van de winnaar. 3. Iedere persoon kan slechts één enkele keer geldig deelnemen, namelijk met zijn/haar e-mail adres. Bijkomende deelnames zullen niet opgenomen worden in de lijst met geldige deelnames. Unilever behoudt zich het recht voor om voor enig welke reden dan ook deelnames die zij frauduleus acht te verwerpen of te beperken tot één enkele geldige deelname zonder zich hiervoor te moeten rechtvaardigen en zonder mogelijkheid tot beroep voor de uitgesloten deelnemer.

### Artikel 4 Aanwijzing van de winnaars

De winnaars worden bepaald op basis van de origineelste en creatiefste smaak. 2. Deze bepaling zal gebeuren door een jury, samengesteld als volgt: a. 2 personen werkzaam bij de firma Unilever b. 2 personen werkzaam bij de firma Ben&Jerry3. Met de winnaars van de wedstrijd zal zo spoedig mogelijk contact worden opgenomen voor de uitreiking van de prijs. Dit zal gebeuren via e-mail. 4. Als de meegedeelde persoonlijke gegevens van een winnaar niet correct blijken te zijn en als een winnaar niet reageert op de contactopname vanuit Unilever, ondanks het feit dat Unilever het mogelijke heeft gedaan om een winnaar te bereiken, dan kan Unilever daarvoor niet aansprakelijk worden gesteld. 5. Indien een prijs buiten de schuld van Unilever niet binnen 3 maanden na einde van de wedstrijd is opgevraagd door een winnaar, verliest deze winnaar zijn/haar rechten op de prijs en blijft de prijs eigendom van Unilever. 6. Over dit reglement en de uitslag van de wedstrijd kan niet worden gecorrespondeerd.

### Artikel 5 Prijzen

De te winnen prijzen zijn de volgende: en reis winnen naar het Ben & Jerry's hoofdkwartier in Los Angeles, die plaats vindt op 19 februari 2018. 2. Alle prijzen zijn persoonsgebonden en dus niet overdraagbaar en zijn niet vervangbaar, omruilbaar of inwisselbaar voor geld. 3. Bij weigering of andere reden van niet uitreiking van een prijs vervalt deze aan Unilever.

### Artikel 6 Aansprakelijkheid en vrijwaring

...

Ben & Jerry's

Privacy Policy

Gebruiksvoorwaarden

Made by Xenia Tranchet & Jitske Segers

SMAKEN

OVER B&J

algemene info  
hoe we ons ijs  
maken



WAARDEN CONTACT

## over B&J

Ben & Jerry's, velen beginnen al te watertanden bij het horen of zien van deze merknaam. Het assortiment is al vrij uitgebreid, maar we merkten op dat het beter kon. Na decennia lang te produceren met dezelfde recepten en ingrediënten, werd het eens tijd om te experimenteren. We beseften dat ons ijs assortiment voor sommige personen niet toegankelijk was. Het Ben & Jerry's team kreeg door de jaren heen talloze vragen om alternatieven voor de bestaande smaken te creëren. De vraag naar veganistische/lactose vrije Ben & Jerry's op de markt te brengen was enorm. Daarom besloten we dat het eindelijk eens tijd werd om hier werk van te maken. Na een lange periode van research and development staan de lactose vrije recepten eindelijk op punt, en het vegan Ben & Jerry ijs is geboren. De gewone koemelk is vervangen door amandelmelk, maar dit heeft verrassend genoeg geen invloed op de heerlijker originele smaken van ons ijs. De originele en lactose vrije versies zijn bijna identiek op slechts één element na: de koe is weggeheten. Nu kunnen we eindelijk veganisten, personen met een lactose intolerantie en dergelijke verwelkomen in de overheerlijke Ben & Jerry's wereld.

Onze meeste geliefde originele smaken werden in een nieuw, lactosevrij jasje gegoten na talloze vragen van onze Ben & Jerry liefhebbers die vanwege allergieën of een veganistische levensstijl niet konden meegenieten van deze smaken. Nu kunnen ook zij hun buik vullen met deze lekkernij, zonder achteraf de gevolgen te moeten dragen. Zoals steeds zijn onze ingrediënten fairtrade. In plaats van melk en eieren bevatten de varianten amandelmelk en kokosolie.



reclame  
video

Ben & Jerry's

Privacy Policy  
Gebruiksvoorwaarden

Made by Xenia Tranchet & Jitske Segers



## Hoe we ons ijs maken

1. Alle Fairtrade ingrediënten worden geleverd aan onze fabriek.
  2. Wanneer de tankwagens bij de fabriek arriveren, worden de amandelmelk en de kokosolie in vier opslag-silo's van 22.600 liter gepompt en op 2°C gehouden tot we klaar zijn om ze om te vormen tot Ben & Jerry's vegan ijs.
  3. Een zeer bekwame en ervaren persoon, beter bekend als de Mengmeester, voert de mengactiviteiten uit bij de Mengtank, onze roestvrijstalen megamenger van 3.700 liter. Een partij ijsmengsel start met kokosolie, amandelmelk en vloeibare rietsuiker. Aan deze ingrediënten voegt de Mengmeester ook maiszetmeel, caecaopoeder voor onze chocoladesmaken, en natuurlijke stabilisatoren toe; deze laatste voorkomen een hitte-schok en vorming van ijskristallen.
- Alle ingrediënten worden 6 tot 8 minuten gemengd, met als resultaat een wit "zoete room"-mengsel of een chocolademengsel.
- De gehele partij van het mengsel gaat dan via een of twee zeven naar de Surge-tank. De Surge-tank is waar het mengsel wordt opgeslagen tot het klaar is voor het pasteurisatieproces.
4. Nadat het ijsmengsel gemengd is, is het klaar om te pasteriseren en homogeniseren. Pasteuriseren is het proces van verhitting van het mengsel om schadelijke bacteriën te doden. De Pasteuriseermachine bestaat uit een reeks zeer dunne roestvrijstalen platen. Aan de ene kant van de platen stroomt heet water (83°C) en wanneer het koude mengsel (2°C) langs de andere zijde van de platen gepompt wordt, wordt de warmte van het hete water naar het mengsel overgebracht en wordt het mengsel verhit tot 80°C.
  5. Voordat het mengsel de kans krijgt om af te koelen, gaat het de Homogeniseermachine in. Daar wordt het mengsel onder hoge druk (ongeveer 140 kg per vierkante cm) door een zeer kleine opening gevoerd zodat de vetteeltjes van de room zo fijn gedeeld en geëmulsificeerd zijn dat ze zich niet meer van de rest van het mengsel scheiden. De Homogeniseermachine werkt zoals een zuigerpomp: mengsel wordt in de cilinder gezogen bij de neerwaartse slag en bij de opwaartse slag wordt het onder zeer hoge druk naar buiten gevoerd.
- Het afgekoelde mengsel wordt dan overgepompt naar de Tankkamer (een kamer van 2°C met zes mengsel-opslagtanks van 18.000 liter), waar het 4 tot 8 uren blijft om de ingrediënten de kans te geven zich verder met elkaar te vermengen (het is net als een borrelend sausje of een wijn laten ademen – we willen het gewoon de tijd geven!).
5. Een van de redenen waarom Ben & Jerry's vegan ijs zo goed is, kan worden verduidelijkt met één enkel woord: smaak. Wij nemen onze smaken – en onze smaakgevingstechnieken – zeer ernstig. De mensen die met de Smaakvaten werken zijn experts op het gebied van de kunst van de smaak, en slechts de fijnste smaakingrediënten krijgen de kans om zich te vermengen met een smaakvat vol met ons ijsmengsel.
- ...

[Ben & Jerry's](#)

[Privacy Policy](#)

[Gebruiksvoorwaarden](#)

Made by Xenia Tranchet & Jitske Segers

uitklapbare  
menu

SMAKEN

OVER B&J

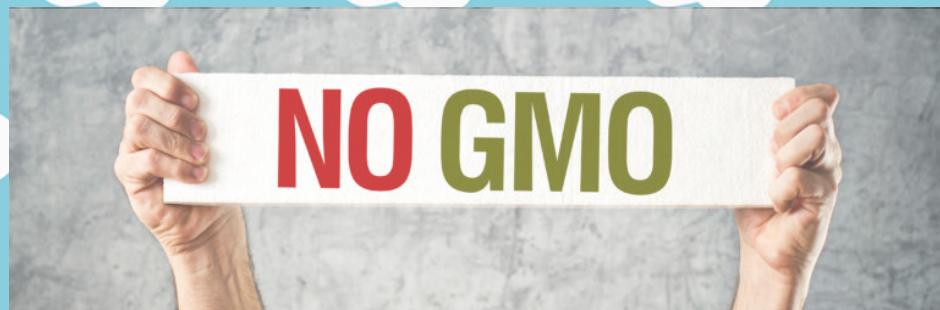


WAARDEN

CONTACT

Fairtrade  
non-GMO  
verpakking

## ONZE WAARDEN



Ben & Jerry's

Privacy Policy  
Gebruiksvoorwaarden

Made by Xenia Tranchet & Jitske Segers

hover: wanneer je over één van  
deze foto's hovert, verschijnt een  
scherpere afbeelding.

+  
link naar detailpagina waarden

SMAKEN

OVER B&J



WAARDEN

CONTACT



### GMO? Nee bedankt!

We hebben en zullen nooit genetisch gemanipuleerde producten gebruiken. Onze leveranciers ondertekenen allen een ethisch charter, bovendien valt de afkomst van onze producten eenvoudig te achterhalen.

Ben & Jerry's

[Privacy Policy](#)

[Gebruiksvoorwaarden](#)

Made by Xenia Tranchet & Jitske Segers



## verpakking

In de voorbije jaren hebben we ons volledig geconcentreerd op ons doel om ervoor te zorgen dat al onze ijsbekers gemaakt worden van milieuvriendelijk papier en karton.

FSC gecertificeerde kartonnen bekers

Vandaag de dag zijn al onze kartonnen bekers en verpakkingen voorzien van de Forest Stewardship Council (FSC) Certification, met uitzondering van een kleine hoeveelheid verpakkingen voor onze kwart-bekers. FSC certificering betekent dat het pulp in het papier/karton afkomstig is uit bossen die beheerd worden voor de bescherming van de natuur, biodiversiteit en andere bosbeheer- en duurzaamheidscriteria.

We volgen de ontwikkelingen op gebied van industriële verpakkingen op de voet, met name die van voedselveilige coatings van hernieuwbare materialen, een belangrijke stap naar de ontwikkeling van verpakkingen die bio-afbreekbaar en geheel composteerbaar zijn.

Ben & Jerry's

[Privacy Policy](#)  
[Gebruiksvoorwaarden](#)

Made by Xenia Tranchet & Jitske Segers



## Fairtrade

Bij Ben & Jerry's nemen we eerlijkheid serieus. Of het nu gaat om hoe we onze medewerkers behandelen, met onze fans communiceren of nieuwe smaken ontwikkelen voor onze klanten, eerlijkheid gaat boven alles. Daarom willen we ervoor zorgen dat onze boeren ook een eerlijke beloning krijgen. Wij ondersteunen Fairtrade, een wereldwijd initiatief om ervoor te zorgen dat kleine boeren in ontwikkelingslanden zich kunnen redden in de zeer concurrentiële wereldmarkt.

Alle boeren in het Fairtrade-systeem stemmen ermee in om er milieuvriendelijke bedrijfspraktijken en eerlijke arbeidsvooraarden op na te houden en te investeren in hun gemeenschappen. De sociale premie van Fairtrade, een extra bedrag dat wordt betaald boven op de eerlijke prijs die boeren ontvangen, maakt dergelijke investeringen mogelijk.

### SUIKER

We kopen onze zoete Fairtrade-suiker van een aantal kleine boeren, waaronder die van de Belize Sugar Farmers' Association. Belize is een wereldwijd rolmodel geworden voor suikerproductie. Tot 85% van de bevolking op sommige delen van het platteland is afhankelijk van de suikerindustrie. Daarom is het investeren van sociale premies zo belangrijk. Nieuwe alternatieve manieren van plaagbestrijding helpen bijvoorbeeld om de suikervelden van de Association te beschermen, terwijl de hoeveelheid schadelijke pesticiden drastisch afneemt.

### CACAO

Al die heerlijke chocolade chunks komen niet per ongeluk in onze pints terecht. We werken samen met cacaoproducenten in de Ivoorkust, dat ongeveer 40% van de wereldproductie van cacao voor haar rekening neemt (hoewel de meeste producten geen fair trade zijn). Sociale premies zorgden ervoor dat een coöperatie in staat was een ziekenhuis te bouwen, een verpleegster in dienst te nemen, zonnepanelen te installeren en een waterpomp te kopen. We gebruiken ook Fairtrade-cacao van producenten in Ghana, waar ze hebben geïnvesteerd in plattelandsscholen en studiebeurzen voor kinderen.

### VANILLE

Vanille is een essentieel ingrediënt in tientallen van onze favoriete smaken. Hoewel het merendeel van de vanille op aarde wordt verbouwd in Madagaskar, vechten veel boeren daar voor hun bestaan. Zoals we overal ter wereld zien, vallen daar waar boerderijen omvallen gemeenschappen ook om. Fairtrade-prijzen maken een einde aan deze vicieuze cirkel. Een van de coöperaties waarmee we in Madagaskar werken, heeft zijn sociale premies gebruikt om een gezondheidscentrum nieuw leven in te blazen, een school te repareren en een kantoor te bouwen. We werken ook met Fairtrade-vanilleboeren in Oeganda die gestart zijn met het opzetten van onafhankelijke netwerken om zo hun duurzaamheid te vergroten en in hun levensbehoefte te voorzien.

...

Ben & Jerry's

[Privacy Policy](#)

[Gebruiksvoorwaarden](#)

Made by Xenia Tranchet & Jitske Segers

## BEN & JERRY'S RECEPTEN



Ben & Jerry's

Privacy Policy

Gebruiksvoorwaarden

Made by Xenia Tranchet & Jitske Segers

hover: wanneer je over één van deze foto's houdt, verschijnt een scherpere afbeelding.

link naar detailpagina recept



## Chocoladebroodpudding

### INGREDIËNTEN

2 pints Ben & Jerry's Coffee caramel fudge ijs, op kamertemperatuur  
 1 banaan  
 1 tbs bakpoeder  
 375 tot 500 gram brood of gebak van een dag oud

### RECEPT

1. Leg alle ingrediënten klaar.
2. Snijd het brood en/of gebak (vooral croissants en brioche zijn goed) in kleine blokjes of plakjes. Leg het brood op een bakplaat. Je kunt nu twee dingen doen: 1) laat de het brood een nachtje staan zodat het wat harder wordt. Of 2) toast het brood ongeveer 10 minuten in de oven terwijl die aan het voorverwarmen is.
3. Doe je gesmolten ijs in een hele grote kom en voeg de banaan en bakpoeder eraan toe. Roer het geheel om alles goed te mengen. Voeg de stukjes brood toe en meng alles goed. Laat het broodmengsel een uurtje rusten zodat de ingrediënten goed opgenomen kunnen worden. Verwarm als het uur bijna om is de oven voor op 180°C.
4. Vet een taartblik in met olie of boter. Doe het broodmengsel in het blik en laat het ongeveer 30-40 minuten bakken in de oven.
5. Als de pudding klaar is, haal hem dan uit de oven en laat hem wat afkoelen. Serveer hem met een grote scoop Ben & Jerry's ijs en smullen maar. Jummm!

### Reacties

voeg een reactie toe

#### BERICHT

[voeg toe](#)

[vorig](#)

[volgend](#)

button

button + link naar ander recept

*social media  
widget*

SMAKEN

OVER B&J



WAARDEN

CONTACT

## Contact

Heb je een vraag over...? Hulp nodig met...? Wil je iets kwijt over....?  
Wil je weten wie, wat, waar, waarom of wanneer....?

We vinden het leuk om van je te horen. Alle tips, vragen of eventueel klachten zijn altijd welkom. We horen graag van jou dus laat gerust iets weten.

Geef ons je mening over de site of stel ons een vraag.

Volg ons!



### Hoe kan je ons bereiken?

Bel ons: 0032 (0)78/152201 (verlaagd tarief)

Schrijf ons: Ben & Jerry's België, Humaniteitslaan 292, 1190 Vorst, België

NAAM

---

E-MAIL

---

ONDERWERP

---

BERICHT

verzend

Ben & Jerry's

Privacy Policy

Gebruiksvoorwaarden

Made by Xenia Tranchet & Jitske Segers

*button*

## 2.6 MOBILE

---

# VISUAL DESIGN

---

# hamburger menu

**carrousel**

**link naar smaken pagina**

**link naar wed strijd pagina**

**link naar amandelmelk pagina**

**link naar waardenpagina**

**link naar Unilever pagina**

**link naar Unilever pagina**

**gebruik van amandelmelk**

**waarden**

**KLIK HIER OM MEER TE WETEN**

**KLIK HIER OM MEER TE WETEN**

**BEN & JERRY'S**

**PEACE, LOVE & ICE CREAM**

**Ben & Jerry's**

Privacy Policy  
Gebruiksovereenkomst  
Made by Xenia Tranchet & Jitske Segers

**HOME**

**SMAKEN**

**OVER AMANDELMELK**

**RECEPTEN**

**VERZIN JE EIGEN SMAAK**

**OVER B&J**

**HOE WE ONS IJS MAKEN**

**ONZE WAARDEN**

**GMO? NEE BEDANKT!**

**FAIRTRADE**

**VERPAKKING**

**CONTACT**

**ONZE LACTOSEVRIJE SMAKEN**

**Coconut sever layer bar**  
kokos ijs met fudgestukjes, walnoten, karamel en stukjes koek

**PB & Cookies**  
vanille-ijs met chocolade sandwichkoekjes en crunchy pindakaasswirls

**Chunky monkey**  
bananenijs met walnoten en stukjes fudge

**Cherry Garcia**  
Kersen-ijs met kersen en fudge schaafsels

**Chocolat fudge brownie**  
chocolade ijs met stukjes brownie

**Caramel almond brittle**  
amandelijs met gezonden karamel stukjes en amandelschaafsels

**Coffe caramel fudge**  
koffieijs met fudgestukjes en een caramel-swirls

Ben & Jerry's  
Privacy Policy  
Gebruiksovereenkomst  
Made by Xenia Tranchet & Jitske Segers

**hover:** wanneer je met je muis over de afbeelding gaat, opent het potje.

**Over amandelmelk**

Ben & Jerry's lactosevrij heeft eindelijk zijn debuut gemaakt. Na bijna drie jaar van proeven en aanpassen van recepten, zijn we zeer enthousiast om ons nieuwe assortiment van lactosevrij ijs aan jullie voor te stellen.

Als vervangmiddel voor koemelk waren er verschillende opties: soja melk, cashew melk, rijstmelk, kokosmelk en amandelmelk. Na het experimenteren met allerlei verschillende formules, hebben onze testpersonen besloten dat amandelmelk het beste paste om de originele Ben & Jerry smaken te evenaren. Dit was de enige soort melk die geen 'kuren' vertoonde. Bij al de rest liep er wel telkens iets fout: te hard, te zacht, te lopend, te overheersend, enzovoort. Maar we hebben de gouden combinatie gevonden met amandelmelk. In combinatie met brownies, karamel, noten, chocolade, kokos enzovoort is het verschil met ons koemelk ijs niet te onderscheiden. Het is zo rijk, romig en verrukkelijk dat jezelf eraan moet herinneren dat het lactosevrij is.

Er zijn een aantal goede voordelen verbonden aan amandelmelk:

- Mensen met lactose intolerantie kunnen het drinken
- Bevat veel vitamine en mineralen (Vitamine B en E)
- Zeer licht verterbaar
- Bevat geen verzadigde vetten
- Bevat geen cholesterol
- Bevat de minste calorieën van alle melkvervangers
- Bevat hoge kwaliteit eiwitten
- 2x zoveel calcium als in gewone melk

Ben & Jerry's  
Privacy Policy  
Gebruiksvoorwaarden  
Made by Xenia Tranchet & Jitske Segers



**Chocoladebroodpudding**

**INGREDIËNTEN**

2 pints Ben & Jerry's Coffee caramel fudge ijs, op kamertemperatuur  
1 banaan  
1 tbs bakpoeder  
375 tot 500 gram brood of gebak van een dag oud

**RECEPT**

- Leg alle ingrediënten klaar.
- Snijd het brood en/of gebak (vooral croissants en brioche zijn goed) in kleine blokjes of plakjes. Leg het brood op een bakplaat. Je kunt nu twee dingen doen: 1) laat de het brood een nachtje staan zodat het wat harder wordt. Of 2) toast het brood ongeveer 10 minuten in de oven terwijl die aan het voorverwarmen is.
- Doe je gesmolten ijs in een hele grote kom en voeg de banaan en bakpoeder eraan toe. Roer het geheel om alles goed te mengen. Voeg de stukjes brood toe en meng alles goed. Laat het broodmengsel een uurtje rusten zodat de ingrediënten goed opgenomen kunnen worden. Verwarm als het uur bijna om is de oven voor op 180°C.
- Vet een taartbliek in met olie of boter. Doe het broodmengsel in het blik en laat het ongeveer 30-40 minuten bakken in de oven.
- Als de pudding klaar is, haal hem dan uit de oven en laat hem wat afkoelen. Serveer hem met een grote scoop Ben & Jerry's ijs en smullen maar. Jummm!

**Reacties**  
voeg een reactie toe

BERICHT

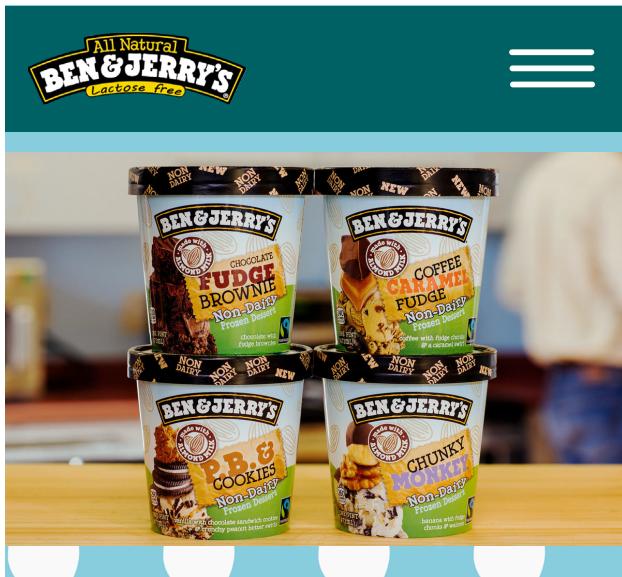
voeg toe

voorig volgend

Ben & Jerry's  
Privacy Policy  
Gebruiksvoorwaarden  
Made by Xenia Tranchet & Jitske Segers

hover: wanneer je over één van deze foto's hovers, verschijnt een scherpere afbeelding.

link naar detailpagina recept



## wedstrijd: verzin je eigen smaak!

Het Ben & Jerry's team daagt jullie uit om een volledig nieuwe lactose vrije smaak te bedenken. Omdat de veganisten en personen met een lactose allergie zich altijd vergeten voelden, wordt het nu tijd om dit goed te maken. Speciaal voor hen gaan we een volledig nieuwe smaak creëren, deze nog niet bestaat onder de originele smaken. De winnaar van de gekozen smaak kan een reis winnen naar het Ben & Jerry's hoofdkwartier in Los Angeles (met een extra persoon)! Waar vele workshops en ontdekkingen op hem/haar te wachten staan. De wedstrijd loopt dat 31/10/2017. Veel succes en we zijn benieuwd!

SMAAK

BESCHRIJVING

VOORNAAM

GEBOORTEDATUM

EMAIL

TELEFOONNUMMER

STRAAT

GEMEENTE

PROVINCIE

verzend

reglement



button

**wedstrijdreglement**

Deze voorwaarden zijn van toepassing op de wedstrijd die wordt georganiseerd door unilever belgium nv, gevestigd te 1190 brussel (vorst), humaniteitslaan 292, met ondernemingsnummer 0438.390.312, hierna te noemen: "unilever".

**Artikel 1 algemeen**

Elke in België woonachtig persoon is gerechtig aan deze wedstrijd deel te nemen. 2. Indien je jonger bent dan 18 jaar, dien je toestemming te hebben van je wettelijke vertegenwoordiger om mee te kunnen doen aan de wedstrijd. 3. Medewerkers en personeel van Unilever die betrokken zijn bij deze wedstrijd en door Unilever ingeschakelde derde(n) zijn uitgesloten van deelname. 4. Er wordt slechts één prijs per familie wonende op hetzelfde adres toegekend. 5. Alle personen die in georganiseerd verband deelnemen, of in het kader van enige juridische of feitelijke vereniging, of op enige andere wijze samenwerken met het oog op verhoging van winstkansen of die door Unilever van fraude verdacht worden zijn uitgesloten van deelname. 6. Deelnemers moeten op elk moment in staat zijn om een bewijs van hun identiteit voor te leggen opdat Unilever mogelijke misbruiken kan controleren en indien nodig kan sanctioneren.

**Artikel 2 persoonsgegevens**

Om mee te doen aan de wedstrijd kan gevraagd worden om bepaalde persoonlijke gegevens (bijvoorbeeld je naam, adres, e-mailadres, enz.). 2. Je garandeert dat alle door jou verstrekte gegevens correct, up-to-date en volledig zijn. Unilever is niet verantwoordelijk indien er door de deelnemer onjuiste / niet actuele / onvolledige gegevens gecommuniceerd werden. 3. De persoonsgegevens die je ons verstrekt worden gebruikt conform onze privacyverklaring, te vinden op www.unilever.be.

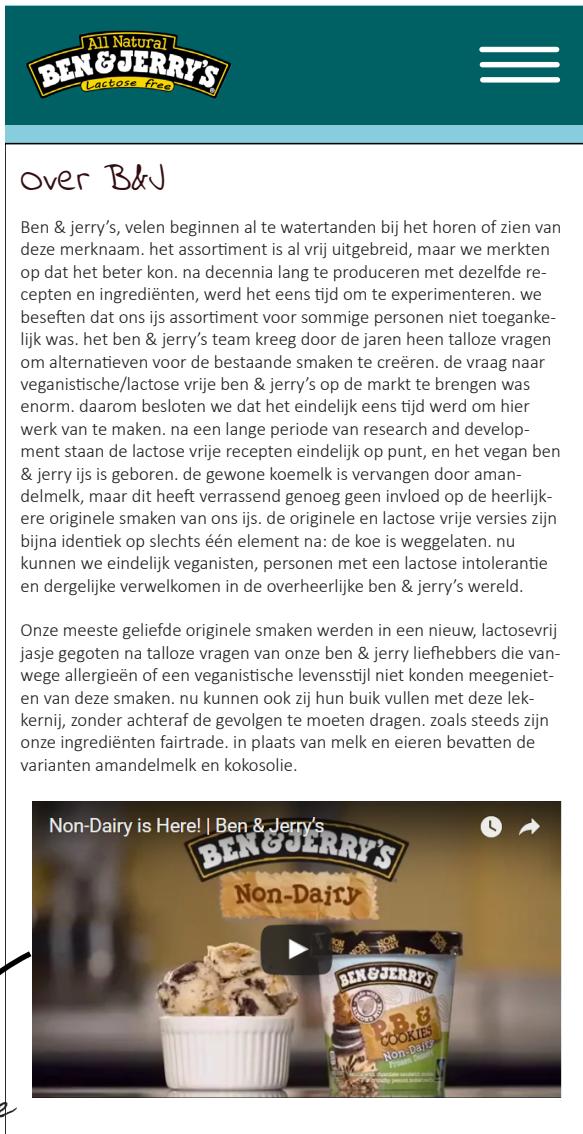
**Artikel 3 hoe en wanneer kan je meedoen?**

Deze wedstrijd loopt van 1 april 2017 tot en met 31 oktober 2017 om 23u59. 2. De wedstrijd is toegankelijk via de Ben & Jerry website onder de tab "verzin je eigen smaak". 2.1 Om geldig aan deze wedstrijd deel te nemen moet de deelnemer een formulier invullen op de website, onder de post waar de wedstrijd aangekondigd wordt 2.2 De inzending dient betrekking te hebben op de wedstrijdvraag: "verzin een nieuwe smaak" Enkel inzendingen die leesbaar, correct en volledig ingevuld zijn, en conform de wedstrijdvraag ingevuld zijn, zullen in aanmerking worden genomen bij het bepalen van de winnaar. 3. Iedere persoon kan slechts één enkele keer geldig deelnemen, namelijk met zijn/haar e-mail adres. Bijkomende deelnames zullen niet opgenomen worden in de lijst met geldige deelnames. Unilever behoudt zich het recht voor om voor enig welke reden dan ook deelnames die zij frauduleus acht te verwijderen of te beperken tot één enkele geldige deelname zonder zich hiervoor te moeten rechtvaardigen en zonder mogelijkheid tot beroep voor de uitgesloten deelnemer.

**Artikel 4 aanwijzing van de winnaars**

...

Ben & Jerry's  
Privacy Policy  
Gebruiksvoorwaarden  
Made by Xenia Tranchet & Jitske Segers



**Over B&J**

Ben & Jerry's, velen beginnen al te watertanden bij het horen of zien van deze merknaam. Het assortiment is al vrij uitgebreid, maar we merkten op dat het beter kon. Na decennia lang te produceren met dezelfde recepten en ingrediënten, werd het eens tijd om te experimenteren. We besefte dat ons ijs assortiment voor sommige personen niet toegankelijk was. Het Ben & Jerry's team kreeg door de jaren heen talloze vragen om alternatieven voor de bestaande smaken te creëren. De vraag naar veganistische/lactose vrije Ben & Jerry's op de markt te brengen was enorm. Daarom besloten we dat het eindelijk eens tijd werd om hier werk van te maken. Na een lange periode van research en development staan de lactose vrije recepten eindelijk op punt, en het vegan Ben & Jerry's ijs is geboren. De gewone koemelk is vervangen door amandelmelk, maar dit heeft verrassend genoeg geen invloed op de heerlijker originele smaken van ons ijs. De originele en lactose vrije versies zijn bijna identiek op slechts één element na: de koe is weggetoten. Nu kunnen we eindelijk veganisten, personen met een lactose intolerantie en dergelijke verwelkomen in de overheerlijke Ben & Jerry's wereld.

Onze meeste geliefde originele smaken werden in een nieuw, lactosevrij jasje gegoten na talloze vragen van onze Ben & Jerry liefhebbers die vanwege allergieën of een veganistische levensstijl niet konden meegenieten van deze smaken. Nu kunnen ook zij hun buik vullen met deze lekkernij, zonder achteraf de gevolgen te moeten dragen. Zoals steeds zijn onze ingrediënten fairtrade. In plaats van melk en eieren bevatten de varianten amandelmelk en kokosolie.

**Non-Dairy is Here! | Ben & Jerry's Non-Dairy**

**reclame video**



## Hoe we ons ijs maken

- Alle fairtrade ingrediënten worden geleverd aan onze fabriek.
- Wanneer de tankwagens bij de fabriek arriveren, worden de amandelmelk en de kokosolie in vier opslagsilo's van 22.600 liter gepompt en op 2°C gehouden tot we klaar zijn om ze om te vormen tot Ben & Jerry's vegan ijs.
- Een zeer bekwaam en ervaren persoon, beter bekend als de mengmeester, voert de mengactiviteiten uit bij de mengtank, onze roestvrijstalen megamenger van 3.700 liter. Een partij ijsmengsel start met kokosolie, amandelmelk en vloeibare rietsuiker. Aan deze ingrediënten voegt de mengmeester ook maiszetmeel, cacaopoeder voor onze chocoladesmaken, en natuurlijke stabilisatoren toe; deze laatste voorkomen een hitteschok en vorming van ijskristallen.

Alle ingrediënten worden 6 tot 8 minuten gemengd, met als resultaat een wit "zoete room"-mengsel of een chocolademengsel.

De gehele partij van het mengsel gaat dan via een of twee zeven naar de surge-tank. De surge-tank is waar het mengsel wordt opgeslagen tot het klaar is voor het pasteurisatieproces.

- Nadat het ijsmengsel gemengd is, is het klaar om te pasteuriseren en homogeniseren. Pasteuriseren is het proces van verhitting van het mengsel om schadelijke bacteriën te doden. De pasteuriseermachine bestaat uit een reeks zeer dunne roestvrijstalen platen, aan de ene kant van de platen stroomt heet water (83°C) en wanneer het koude mengsel (2°C) langs de andere zijde van de platen gepompt wordt, wordt de warmte van het hete water naar het mengsel overgebracht en wordt het mengsel verhit tot 80°C.

Voor dat het mengsel de kans krijgt om af te koelen, gaat het de homogeniseermachine in. Daar wordt het mengsel onder hoge druk (ongeveer 140 kg per vierkante cm) door een zeer kleine opening gevoerd zodat de vetdeeltjes van de room zo fijn gedeeld en geëmulsificeerd zijn dat ze zich niet meer van de rest van het mengsel scheiden. De homogeniseermachine werkt zoals een zuigerpomp: mengsel wordt in de cilinder gezogen bij de neerwaartse slag en bij de opwaartse slag wordt het onder zeer hoge druk naar buiten gevoerd.

...

**Ben & Jerry's**  
Privacy Policy  
Gebruiksvoorwaarden  
Made by Xenia Tranchet & Jitske Segers

hover: wanneer je over één van deze foto's hovert, verschijnt een scherpere afbeelding.

link naar detailpagina waarden

## Fairtrade

Bij ben & jerry's nemen we eerlijkheid serieus. of het nu gaat om hoe we onze medewerkers behandelen, met onze fans communiceren of nieuwe smaken ontwikkelen voor onze klanten, eerlijkheid gaat boven alles. daarom willen we ervoor zorgen dat onze boeren ook een eerlijke beloning krijgen. wij ondersteunen fairtrade, een wereldwijd initiatief om ervoor te zorgen dat kleine boeren in ontwikkelingslanden zich kunnen redden in de zeer concurrentiële wereldmarkt.

Alle boeren in het fairtrade-systeem stemmen ermee in om er milieuvriendelijke bedrijfspraktijken en eerlijke arbeidsvooraarden op na te houden en te investeren in hun gemeenschappen. de sociale premie van fairtrade, een extra bedrag dat wordt betaald boven op de eerlijke prijs die boeren ontvangen, maakt dergelijke investeringen mogelijk.

**Suiker**

We kopen onze zoete fairtrade-suiker van een aantal kleine boeren, waaronder die van de belize sugar farmers' association. belize is een wereldwijd rolmodel geworden voor suikerproductie. tot 85% van de bevolking op sommige delen van het platteland is afhankelijk van de suikerindustrie. daarom is het investeren van sociale premies zo belangrijk. nieuwe alternatieve manieren van plaagbestrijding helpen bijvoorbeeld om de suikervelden van de association te beschermen, terwijl de hoeveelheid schadelijke pesticiden drastisch afneemt.

**Cacao**

Al die heerlijke chocolade chunks komen niet per ongeluk in onze pints terecht. we werken samen met cacaoproducenten in de ivoorkust, dat ongeveer 40% van de wereldproductie van cacao voor haar rekening neemt (hoewel de meeste producten geen fair trade zijn). sociale premies zorgden ervoor dat een coöperatie in staat was een ziekenhuis te bouwen, een verpleegster in dienst te nemen, zonnepanelen te installeren en een waterpomp te kopen. we gebruiken ook fairtrade-cacao van producenten in ghana, waar ze hebben geïnvesteerd in plattelandsscholen en studiebeurzen voor kinderen.

**Vanille**

Vanille is een essentieel ingrediënt in tientallen van onze favoriete smaken. hoewel het merendeel van de vanille op aarde wordt verbouwd in madagascar, vechten veel boeren daar voor hun bestaan. zoals we overal ter wereld zien, vallen daar waar boerderijen omvallen gemeenschappen ook om. fairtrade-prijzen maken een einde aan deze vicieuze cirkel. een van de coöperaties waar mee we in madagascar werken, heeft zijn sociale premies gebruikt om een gezondheidscentrum nieuw leven in te blazen, een school te repareren en een kantoor te bouwen. we werken ook met fairtrade-vanilleboeren in oeganda die gestart zijn met het opzetten van onafhankelijke netwerken om zo hun duurzaamheid te vergroten en in hun levensbehoefte te voorzien.

...

Ben & Jerry's  
Privacy Policy  
Gebruiksvoorwaarden  
Made by Xenia Tranchet & Jitske Segers

**All Natural  
BEN&JERRY'S  
Lactose Free**

**verpakking**

In de voorbije jaren hebben we ons volledig geconcentreerd op ons doel om ervoor te zorgen dat al onze ijsbekers gemaakt worden van milieuvriendelijk papier en karton.

Fsc gecertificeerde kartonnen bekers

Vandaag de dag zijn al onze kartonnen bekers en verpakkingen voorzien van de forest stewardship council (fsc) certification, met uitzondering van een kleine hoeveelheid verpakkingen voor onze kwart-bekers. fsc certificering betekent dat het pulp in het papier/karton afkomstig is uit bossen die beheerd worden voor de bescherming van de natuur, biodiversiteit en andere bosbeheer- en duurzaamheidscriteria.

We volgen de ontwikkelingen op gebied van industriële verpakkingen op de voet, met name die van voedselveilige coatings van hernieuwbare materialen, een belangrijke stap naar de ontwikkeling van verpakkingen die bio-afbreekbaar en geheel composteerbaar zijn.

**Ben & Jerry's**  
[Privacy Policy](#)  
[Gebruiksvoorwaarden](#)  
 Made by Xenia Tranchet & Jitske Segers

**All Natural  
BEN&JERRY'S  
Lactose Free**

**NO GMO**

GMO? Neeen bedankt!

We hebben en zullen nooit genetisch gemanipuleerde producten gebruiken. Onze leveranciers ondertekenen allen een ethisch charter, bovendien valt de afkomst van onze producten eenvoudig te achterhalen.

Ben & Jerry's  
[Privacy Policy](#)  
[Gebruiksvoorwaarden](#)  
 Made by Xenia Tranchet & Jitske Segers

The screenshot shows the Ben & Jerry's website on a mobile phone. At the top is the Ben & Jerry's logo with 'All Natural' and 'Lactose free' text. To the right is a menu icon. Below the header is a section titled 'Contact' with a sub-section 'Hoe kan je ons bereiken?'. It includes a phone number (0032 (0)78/152201), an address (Ben & Jerry's België, Humaniteitslaan 292, 1190 Vorst, België), and fields for 'NAAM', 'E-MAIL', and 'ONDERWERP'. There is also a large text area for 'BERICHT' with a 'verzend' button. Below this is a section titled 'Volg ons!' with social media icons for Facebook, Twitter, Instagram, Google+, and YouTube. The footer is dark teal with white text, featuring the Ben & Jerry's logo, links to 'Privacy Policy' and 'Gebruiksvoorwaarden', and the text 'Made by Xenia Tranchet & Jitske Segers'. A black arrow points from the handwritten label 'button' to the 'verzend' button, and another arrow points from the handwritten label 'social media widget' to the social media icons.

## 2.7 DESKTOP

---

# SCREEN- SHOTS

---



## ontdek onze nieuwe lactosevrije smaken!

De leegte in de buiken van ben & jerry liefhebbers met lactose intolerantie zijn eindelijk gevuld: de vegan ben & jerry is er eindelijk!

Onze meeste geliefde originele smaken werden in een nieuw, lactosevrij jasje gegoten na talloze vragen van onze ben & jerry liefhebbers die vanwege allergieën of een veganistische levensstijl niet konden meegenieten van deze smaken. nu kunnen ook zij hun buik vullen met deze lekkernij, zonder achteraf de gevolgen te moeten dragen. zoals steeds zijn onze ingrediënten fairtrade. in plaats van melk en eieren bevatten de varianten amandelmelk en kokosolie.



### Gebruik van amandelmelk

Omdat koemelk volledig uit den boze is, ging het ben & jerry team de uitdaging aan om naar alternatieven te zoeken. na talloze testen met verschillende plantaardige alternatieven, hebben we de perfect match gevonden: amandelmelk. het is echt ongelofelijk hoe klein het verschil is met de originele smaken, je zal je smaakpapillen niet geloven! naast de heerlijke smaak, zijn er nog vele extra's verbonden amandelmelk. ontdek hier de voordelen.

[KOM MEER TE WETEN OVER AMANDELMELK](#)



### waarden

Het gaat ons niet alleen om het mixen van de beste ingrediënten; onze leveranciers zijn net zo belangrijk. we kopen onze ingrediënten zo veel mogelijk bij producenten en leveranciers die dezelfde waarden hebben als wij: dat kan van alles zijn, van vrije uitloop eieren tot duurzaam geproduceerde melk en ingrediënten met het max havelaar keurmerk.

[LEES MEER OVER ONZE WAARDEN](#)

Ben & Jerry's

[Privacy Policy](#)  
[Gebruiksvoorwaarden](#)

Made by Xenia Tranchet & Jitske Segers

## ONZE LACTOSEVRIJE SMAKEN



Coconut Seven Layer Bar

Kokos ijs met fudgestukjes, walnoten, karamel en stukjes koek



PB&amp;Cookies

Vanille-ijs met chocolade sandwichkoekjes en crunchy pindakaasswirls



Chocolat fudge brownie

Chocolade ijs met stukjes brownie



Coffee caramel fudge

Koffie ijs met fudgestukjes en een caramelswirls



### Coconut Seven Layer Bar

Kokos ijs met fudgestukjes, walnoten, karamel en stukjes koek

#### Ingredienten:

Almond milk (water, almonds), liquid sugar (sugar, water), coconut oil, sugar, corn syrup, walnuts, corn syrup solids, dried cane syrup, coconut, soybean oil, corn starch, cocoa, wheat flour, graham flour, pea protein, sunflower lecithin, natural flavor (sesame, coconut), canola oil, salt, soy lecithin, molasses, malt extract (barley), vanilla extract, guar gum, locust bean gum, tapioca starch, caramel color, baking soda, carrageenan. allergy information: may contain other tree nuts.

#### voedingswaardetabel

<b>Nutrition Facts</b>	
Serving Size	1/2 cup (107g)
Servings Per Container	
Amount Per Serving	
Calories	320
Calories from Fat	160
Total Fat	18g
% Daily Value*	28%
Saturated Fat	9g
% Daily Value*	45%
Trans Fat	0g
Cholesterol	0mg
% Daily Value*	0%
Sodium	100mg
% Daily Value*	4%
Total Carbohydrate	37g
% Daily Value*	12%
Dietary Fiber	2g
% Daily Value*	8%
Sugars	28g
Protein	2g
Vitamin A	0%
Vitamin C	0%
Calories from Fat	160

## BEN & JERRY'S RECEPTEN



Chocoladebroodpudding



Ben &amp; Jerry's cake



Gebakken appel met Ben &amp; Jerry's



How to: je eigen 'Wich' maken



### Bananencake op zijn Ben & Jerry's

#### INGREDIËNTEN

Bovenlaag:

- 8 el veganistische boter
- 2/3 kopje bruine suiker
- 3 tot 4 medium bananen, goed rijp, in de lengte doormidden gesneden

Cake:

- 4 el veganistische boter, op kamertemperatuur
- 1/3 kopje basterdsuiker

**Reacties**

one response to "Chocoladebroodpudding"

xenitran says:  
May 27, 2017 at 8:58 pm (Edit)  
Super recept!  
[Reply](#)

**Voeg een reactie toe**  
Logged in as xenitran. log out?  
Comment  
  
[Voeg reactie toe](#)

[Vorig recept](#)

**Ben & Jerry's**  
[Privacy Policy](#)  
[Gebruiksvoorwaarden](#)  
Made by Xenia Tranchet & Jitske Segers

**SMAKEN**    **OVER B&J**    **BEN & JERRY'S**    **ONZE WAARDEN**    **CONTACT**

**over Ben & Jerry's**

Ben & Jerry's, velen beginnen al te watertanden bij het horen of zien van deze merknaam. Het assortiment is al vrij uitgebreid, maar we merkten op dat het beter kon, na decennia lang te produceren met dezelfde recepten en ingrediënten, werd het eens tijd om te experimenteren. We beseften dat ons ijs assortiment voor sommige personen niet toegankelijk was. Het Ben & Jerry's team kreeg door de jaren heen talloze vragen om alternatieven voor de bestaande smaken te creeren. De vraag naar veganistische/lactose vrije Ben & Jerry's op de markt te brengen was enorm. Daarom besloten we dat het eindelijk eens tijd werd om hier werk van te maken. Na een lange periode van research and development staan de lactose vrije recepten eindelijk op punt, en het vegan Ben & Jerry's is geboren. De gewone koemelk is vervangen door amandelmelk, maar dit heeft verrassend genoeg geen invloed op de heerlijker originele smaken van ons ijs. De originele en lactose vrije versies zijn bijna identiek op slechts één element na: de koe is weggeleten. Nu kunnen we eindelijk veganisten, personen met een lactose intolerantie en dergelijke verwelkomen in de overheerlijke Ben & Jerry's wereld.

Onze meeste gelliefde originele smaken werden in een nieuw, lactosevrij jasje gegeten na talloze vragen van onze Ben & Jerry liefhebbers die vanwege allergieën of een veganistische levensstijl niet konden meegenieten van deze smaken. Nu kunnen ook zij hun bulk vullen met deze lekkernij, zonder achteraf de gevolgen te moeten dragen. Zoals steeds zijn onze ingrediënten Fairtrade. In plaats van melk en eieren bevatten de varianten amandelmelk en kokosolie.

**Volg ons!**

**Non-Dairy is Here! | Ben & Jerry's Non-Dairy**

SMAKEN

OVER B&J



ONZE WAARDEN

CONTACT

## ONZE WAARDEN

# NO GMO

GMO? Nee dan niet!



SMAKEN

OVER B&J



ONZE WAARDEN

CONTACT

## Contact

Heb je een vraag over...? hulp nodig met...? wil je iets kwijt over...? wil je weten wie, wat, waar, waarom of wanneer....?

We vinden het leuk om van je te horen. Alle tips, vragen of eventueel klachten zijn altijd welkom. We horen graag van jou dus laat gerust iets weten.

Geef ons je mening over de site of stel ons een vraag.

### Hoe kan je ons bereiken?

Bel ons: 0032 (0)78/152201 (verlaagd tarief)

Schrijf ons: ben & jerry's belgië, humaniteitslaan 292, 1190 vorst, belgië

Naam (vereist)

E-mail (vereist)

Onderwerp

Bericht

Volg ons!



## 2.8 MOBILE

---

# SCREEN- SHOTS

---



## Ontdek onze nieuwe lactosevrije smaken!

De leegte in de buiken van ben & jerry liefhebbers met lactose intolerantie zijn eindelijk gevuld: de vegan ben & jerry is er eindelijk!

Onze meeste geliefde originele smaken werden in een nieuw, lactosevrij jasje gegoten na talloze vragen van onze ben & jerry liefhebbers die vanwege allergieën of een veganistische levensstijl niet konden meegenieten van deze smaken. nu kunnen ook zij hun buik vullen met deze lekkernij, zonder



### waarden

Het gaat ons niet alleen om het mixen van de beste ingrediënten; onze leveranciers zijn net zo belangrijk. we kopen onze ingrediënten zo veel mogelijk bij producenten en leveranciers die dezelfde waarden hebben als wij. dat kan van alles zijn, van vrije uitloop eieren tot duurzaam geproduceerde melk en ingrediënten met het max havelaar keurmerk.

[LEES MEER OVER ONZE WAARDEN](#)

Ben & Jerry's

[Privacy Policy](#)  
[Gebruiksvoorwaarden](#)

Made by Xenia Tranchet & Jitske Segers

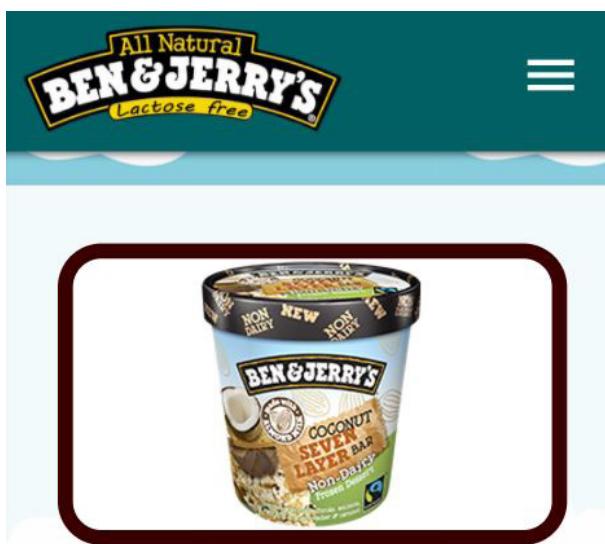


## ONZE LACTOSEVRIJE SMAKEN



Coconut Seven Layer Bar

Kokosjjs met fudgestukjes, walnoten, karamel en stukjes koek



## Coconut Seven Layer Bar

Kokosjjs met fudgestukjes, walnoten, karamel en stukjes koek

### Ingredienten:

Almond milk (water, almonds), liquid sugar (sugar, water), coconut oil, sugar, corn syrup, walnuts, corn syrup solids, dried cane syrup, coconut, soybean oil, corn starch, cocoa, wheat flour, graham flour, pea protein, sunflower lecithin, natural flavor (sesame, coconut), canola oil, salt, soy

## BEN & JERRY'S RECEPTEN



## Over B&J

Ben & Jerry's begonnen al te watertanden bij het horen of zien van deze merknaam. Het assortiment is al vrij uitgebreid, maar we merkten op dat het beter kon. Na decennia lang te produceren met dezelfde recepten en ingrediënten, werd het eens tijd om te experimenteren. We beseften dat ons ijs assortiment voor sommige personen niet toegankelijk was. Het Ben & Jerry's team kreeg door de jaren heen talloze vragen om alternatieven voor de bestaande smaken te creëren. De vraag naar veganistische/lactose vrije Ben & Jerry's op de markt te brengen was enorm. Daarom besloten we dat het eindelijk eens tijd werd om hier werk van te maken. Na een lange periode van research and development staan de lactose vrije recepten eindelijk op punt, en het vegan Ben & Jerry's ijs is geboren. De gewone koemelk is vervangen door amandelmelk, maar dit heeft verrassend genoeg geen invloed op de heerlijke en originele smaken van ons ijs. De

## Hoe kan je ons bereiken?

Bel ons: 0032 (0)78/152201 (verlaagd tarief)

Schrijf ons: ben & jerry's belgië, humaniteitslaan 292, 1190 vorst, belgië

Naam (vereist)

E-mail (vereist)

Onderwerp

Bericht

Verzenden

Volg ons!



# 3. DEPLOY

## 1.1 DEPLOYMENT GUIDE

### **Pantheon**

- *dashboard link:* <https://dashboard.pantheon.io/sites/72f80625-d4ee-4d49-8d50-d2b405bdea3b#dev/code>
- *server site:* <http://dev-benjerry.pantheonsite.io>
- *login:* xenitran
- *wachtwoord:* gY86tfDF

### **Wordpress**

- *dashboard link:* <http://dev-benjerry.pantheonsite.io/wp-login>
- *server site:* <http://dev-benjerry.pantheonsite.io>
- *login student:* xenitran
- *wachtwoord student:* gY86tfDF
- *login docent:* gdmdocent
- *wachtwoord docent:* gdmD0c3n