

FOODFLITS

DINSDAG 29 SEPTEMBER



SMULLEN UIT EEN SPIUTZAKJE

Windmolenkaas is een nieuwkomer op de Food Week en meteen wordt van de gelegenheid gebruik gemaakt om een noviteit te introduceren: verse roomkaas in spuitzakjes. Rosa is als productontwikkelaar binnen Windmolenkaas medeverantwoordelijk voor de receptuur. "Er zijn 3 smaken: groene pesto, bieslook en peppersweet. Die laatste is op smaak gemaakt met zoete Afrikaanse pepers." Bieslookroomkaas was al een bestaand product van het Amerikaanse kaasbedrijf, maar de verpakking is geheel nieuw. "Het werkt heel eenvoudig, zonder knoeien," aldus Rosa. Koos van der Wind vertelt dat zijn bedrijf specialist is in seizoenskaas met een bijzondere smaak of vorm. "We komen drie keer per jaar met een seizoenskaas. Dat is nu rum-rozijnen met stukjes walnoot, maar we hebben ook al eens kokos-mango gehad. We zoeken steeds naar vernieuwing; dat doet de consument tenslotte ook!"



DE STEENOVEN-TOPLIJN UIT ITALIË

Bofra International introduceert als uitbreiding op de Pizza Line de nieuwe toplijn Italiaanse steenovenpizza's in 6 smaken: Margherita Esagerata, Quattro Formaggi, Hawaii, Tonno e Cipolla, Salami Picante en Prosciutto e Fungi. "Ze zijn op steen gebakken op de traditioneel Italiaanse manier en voorzien van een dunne, krokante bodem," vertelt commercieel directeur Jan van den Bergh, terwijl hij ons het smakelijke bewijs daarvan laat proeven. Ook de verpakking is nieuw; de combinatie van de bekende Italiaanse kleuren groen, wit en rood tegen een zwarte achtergrond geeft het product een opvallend culinaire en chique uitstraling. "Deze pizza's gaan zeker opvallen in het schap!"



AL 25 JAAR ORGANIC

Olivier van der Staal is een bekend gezicht op foodbeurzen en al helemaal als het gaat om live cooking met biologische en authentieke producten. Hij kookt dagelijks op het Bio & Streek Paviljoen met de producten van de exposanten. Hij heeft er heerlijke en verrassende recepten mee bedacht, van Weidenaar Worst tot en met Wagyu-rundvlees.

Bezoekers weten de proeverijen prima te waarderen. "Toen ik hier 25 jaar geleden mee begon, was ik een uitzondering," aldus Van der Staal, "Maar je ziet: organic is hot!"



100% DJIÉ-NÀR

Hoe zegt u? Staat die ook op de beurs? Ja hoor! Greenhub is de deelnemer, hun introductie is Gnar Juice, uitgesproken als...Djié-nàr! Nar is het Turkse woord voor granaatappel en dat is ook het enige wat je terug zult vinden in dit 100% pure sap. Niet zomaar elke granaatappel belandt in het groene Gnar-flesje. Alleen de sappigste en meest smakvolle Turkse granaatappels

worden fijngeperst tot Gnar Juice. Gnar Juice is er in 3 smaken: Puur Granaatappel – Bosbes, Puur Granaatappel – Cranberry en Puur Granaatappel – Sinaasappel. Er wordt niets aan toegevoegd en is zelfs een gezondheidsbooster door zijn ruime hoeveelheid antioxidanten.





AGF CHIPS

De Hoeksche Chips zijn te proeven op het Bio & Streek Paviljoen. Ze zijn er in diverse smaken. Bij wijze van test liggen de nieuwste smaken klaar om geproefd te worden: mosterd, zeezout en knoflook. Ook de nieuwe verpakking, helemaal eco-style, wordt getoond. Hoeksche Chips zijn er sinds 2005. Henk Scheele vertelt: "We wilden een product waarmee we de consument direct konden bereiken." De eerste 20 testzakjes kwamen bij een bevriende groenteman op de toonbank. Die dacht dat hij er niet vanaf zou komen, maar niets bleek minder waar. De voorraad vloog er doorheen. "Lastig, want in het begin deden we dagenlang over een paar zakjes maken," aldus een lachende Scheele, "We groeiden door naar 2 kilo per uur, en naar een verbeterde houdbaarheid, van 6 naar 12 weken." Inmiddels worden de Hoeksche zaken groot aangepakt: er staan nu 2 pannen met 1.80 m doorsnee in de productie. Een doorbraak vindt Scheele dat de Hoeksche Chips bij Super de Boer in de AGF afdeling liggen en niet bij de chips. "Daar zijn we echt trots op!"

EFFICIËNT INVESTEREN IN OMZETGROEI

Bent u op zoek naar nog meer klanten? Adverteer dan op FoodVakbeurs.nl, dé online vakbeurs van de organisator van o.a. Food Week in Jaarbeurs Utrecht. Dagelijks zijn honderden food professionals op zoek op www.foodvakbeurs.nl naar leveranciers, nieuwe producten en scherpe aanbiedingen. Daarnaast ontvangen ruim 34.000 food professionals (retail en foodservice) iedere maand de nieuwsbrief van FoodVakbeurs.nl met berichten van leveranciers. Dus adverteer op FoodVakbeurs.nl en wordt direct zichtbaar voor de bezoekers van Food Week & Slavakto, 24 uur per dag 365 dagen per jaar!

De voordelen van adverteren op FoodVakbeurs.nl op een rij:

- realiseer uw marketing doelstellingen: nieuwe contacten, introduceer nieuwe producten en diensten, vergroot uw naamsbekendheid
- 365 dagen per jaar, 24 uur per dag in direct contact met uw klant
- Profiteer van de brede database van VNU Exhibitions Europe
- Iedere maand aandacht in de digitale nieuwsbrief
- Volg het succes van uw campagne met inzichtelijke rapporten
- Kom in contact met de bezoekers van Food Week & Slavakto



COLOFON



Handig Communicatie

Postbus 178
1230 AD Loosdrecht
Tel. 06-54338860
Email: info@handigcommunicatie.nl
Website: www.handigcommunicatie.nl

Redactie:
Ellen Wonder

Vormgeving:
Chantal Creemers, www.ccfactory.nl