



Veel vraag naar bestaande producten met nieuwe toepassingen HOOFDROL VOOR GROENTEN IN 2017

Waar een paar jaar geleden de kant-en-klare gemakspullen hoogtij vierden, lijkt men nu weer uit te willen pakken met bijzondere producten en gerechten. Gemak is nog steeds een vereiste, maar verantwoord en originaliteit zijn zeker zo belangrijk. We vroegen horeca- en retailgroothandel Smeding Groenten en Fruit welke producten populair zijn tijdens de feestdagen en welke trends we gaan zien in het nieuwe jaar.

Op de vraag wat de trendproducten voor de feestdagen zijn, noemt Grietje Bakker van Smeding onder andere de Sous Vide gegaarde verse groenten en fruit van FRSH Matters. Hiermee kunnen volgens haar gemakkelijk en snel verantwoorde, maar toch bijzondere gerechten gemaakt worden. "De Franse term sous vide staat voor vacuüm gegaard. Verse groenten en fruit worden vacuüm verpakt en in een waterbad gegaard. Daardoor blijven smaak, structuur, kleur, vitaminen en voedingswaarden optimaal behouden", verklaart ze. Ook de Hot Lemonades zijn populair. Deze warme variant van de fresh lemonade biedt een caloriearm alternatief voor suikerrijke winterdranken als warme chocolademelk.

"De Fresh Lemonade Infusion appel, kaneel & citroen is de smaak van dit seizoen en past helemaal in de trend van de warme appeldranken", voegt ze eraan toe. Fresh Lemonade Infusion, ook van FRSH Matters, is een fruit- en kruidenconcentraat op basis van puur natuurlijke ingrediënten zonder E-nummers en zonder toegevoegde suikers. Het concentraat is toe te voegen aan zowel warme als koude dranken en zorgt direct voor smaak.

GOURMETTEN EN DESSERTS MET GROENTEN

Stoofpeertjes, speciale aardappelen, padenstoelen en truffels zijn ieder jaar in trek met de feestdagen. Ook gourmetten wordt

nog steeds veel gedaan, maar is tegenwoordig wel meer dan alleen vlees grillen. "Men is op zoek naar nieuwe en bijzondere producten waarbij groenten een steeds grotere rol spelen", aldus Grietje. Smeding heeft een luxe gourmetschaal ontwikkeld met bijzondere groenten zoals pompoen, zoete aardappel, mini paksoi en zeebraam. De drang naar bijzondere producten en gerechten uit zich volgens haar ook in de desserts. Zo zorgen groentendesserts dit jaar voor een verrassingseffect op tafel. "Denk aan een taartje van pastinaak, appel en venkel of een Italiaanse cannolo van wortel, gevuld met paprika-sinaasappelmousse en overgoten met een siroop van rode biet."

Welke producten ook zeker niet mogen ontbreken tijdens de kerstdis van 2016 zijn gekookte krulgroenten zoals gele peen en rode biet, gegrilde groenten als gekleurde bospeen en groene koolbladeren, beignets van boerenkoolblaadjes en eetbare bloemen. "Chips gemaakt van appel, rode biet of truffelaardappel worden veel gebruikt als crispy topping."



Exoten van ver of lokaal?

"De groenten en fruit van Smeding komen uit zo'n veertig landen over de hele wereld. Daarbij proberen we zo weinig mogelijk kilometers te maken en hebben producten met keurmerken als Milieukeur, Fairtrade Max Havelaar, Rainforest Alliance, Fair for Life en Sustainably Grown de voorkeur. Exoten worden steeds dichterbij Nederland geteeld, zoals mango's uit Spanje. Bijzondere exoten zien er speciaal uit en smaken fantastisch. Daarom passen ze perfect bij de feestdagen."

Smaakexplosie of enkele sterke basisproducten?

"Beide! Gebruik groenten in haar puurste vorm als basis. Met bijzondere kruiden, cressen en pepers zorg je voor een smaakexplosie."

Horeca of retail?

"De grenzen tussen retail en horeca vervagen steeds meer, de blurring trend. Zowel de thuiskok als de foodprofessional wil imponeren met beleving aan tafel zonder te veel handelingen. Retail- en horecaklanten zijn op zoek naar producten die in hun gemak voorzien en bijzondere producten om hun gasten te verrassen met smaak en presentatie."

TRENDS & THEMA'S IN 2017

Echte trendproducten zijn de Poké bowl en verticale salade. De Poké bowl is een Hawaïaans gerecht met sushirijst, rauwe vis en verschillende toppings in een kom. Voor deze toppings worden groenten en fruit gebruikt zoals avocado, komkommer, wortel en mango. De bowls spelen in op de vraag naar een snelle, gezonde en toch vullende maaltijd. In het serveren van salades is verticaal een hit. "Niet husselen, maar laagjes creëren van de afzonderlijke ingrediënten", legt ze uit. De vraag naar gemakspullen, pure producten en bestaande producten met nieuwe toepassingen is groot, concludeert Grietje. Daarnaast is duurzaamheid volgens haar een belangrijk thema. "Smeding heeft een integrale visie op duurzaamheid. Op alle vlakken van de bedrijfsvoering zijn we het continu aan het verduurzamen. Smeding is op weg naar een volledig duurzaam Nederlands assortiment in 2020. De eerste stappen zijn inmiddels gezet. Zo zijn we dit jaar gecertificeerd op het gouden niveau van de Barometer Duurzame Groenten & Fruit. Daarmee zijn wij de

eerste groothandel in groenten en fruit met dit certificaat."

GROENTEN IN DE HOOFDROL

In 2017 gaan we meer groenten op het bord zien. Als voorbeeld noemt Grietje de Sous Vide groenten en fruit, verkrijgbaar in de varianten pompoen, zoete aardappel met rozemarijn & tijm, bospeen met dragon, schorseneren, appel met munt en knolselderij met laurier, salie & tijm. Met deze laatste kun je eenvoudig een vegetarische hamburger bereiden. "Ook groentepasta's en verse groentefriet gaan we in het nieuwe jaar veel zien. Groentepasta's geven passend antwoord op de vraag naar koolhydraatarme maaltijden. Deze gezonde spaghetti kan gemaakt worden van courgette, gele en paarse peen, rettich of zoete aardappel." Ze laat weten dat ook andere gezonde alternatieven haar opmars gaan

maken. De groentepank biedt in plaats van een kaas- of vleespank een gezond alternatief tijdens de borrel. Op de groentepank kunnen bijvoorbeeld kleurrijke groenten en fruit, alsmede tapenades, hummus of zelfgemaakte groentesalsa's geserveerd worden. De Coolwrap is een vrij nieuwe koolsoort met een platte vorm en een milde smaak. Deze kool is ideaal voor wraps, sushi, sandwiches en salades of als vervanger van pastabladen in een lasagne. Tot slot zet Smeding volgend jaar een aantal iconen in de spotlights, zoals asperges, Hollandse aardbeien en truffels. (CH) ■

gbakker@smeding.nl



Geïsoleerde panelen en deuren

Syboned B.V. - 073-5991965 - info@syboned.nl - www.syboned.nl

(U.L.O.) Koelcellen

Vriescellen

Verwerkingsruimten