

# Van de boomgaard naar uw versmarkt

**D**e nieuwe oogst Belgische appels en peren ligt sinds kort in uw Colruyt-winkel. Van de boomgaard tot in de versmarkt van uw winkel worden heel wat controles gedaan om de kwaliteit van het fruit te garanderen.

## Uitsluitend rijpe vruchten

De kwekers plukken enkel de perfect rijpe vruchten; de andere rijpen nog enkele dagen verder aan de boom. Het versgeplukte fruit gaat naar de Belgische veilingen, waar het volgens kaliber gesorteerd wordt.

## Sint-Truiden, fruithoofdstad

Colruyt koopt zijn Belgische appels en peren uitsluitend op Belgische veilingen, in de streek van Sint-Truiden. Duizenden fruitkwekers verhandelen er hun appels en peren, maar ook aardbeien, kersen, enz. Jean-

Pierre, onze aankoper, trekt er 2 maal per week naartoe: "Dat is de beste manier om zelf de kwaliteit te controleren van de appels en peren die Colruyt koopt. We bekijken niet alleen de kleur en het uitzicht van de vruchten, maar ook het suikergehalte, de stevigheid... en vooral de smaak!"

## Milieuvriendelijke teelt

In de veilingen waar Colruyt zijn fruit koopt, moeten alle producenten het lastenboek 'Milieuvriendelijke teelt - pitfruit' ondertekenen. Dat bevat eisen als perfecte



In de boomgaard gebruikt onze aankoper een penetrometer om de hardheid van het fruit te meten.



De pluk gebeurt in verschillende beurten: alleen perfect rijpe appels worden geoogst. De andere rijpen nog enkele dagen aan de boom.

traceerbaarheid, sluitende hygiënevoorschriften en respect voor het milieu. De kwekers bestrijden de vijanden van de fruitbomen op een zo natuurlijk mogelijke manier: zo zijn lieveheersbeestjes dol op bladluizen... Om na te gaan of alle normen strikt gerespecteerd worden, nemen onafhankelijke, erkende organisaties onaangekondigd heel wat stalen; niet alleen van het fruit, maar ook van de bladeren en zelfs van de grond!

## Heel wat kwaliteitscontroles

Onze aankoper heeft alle nodige hulpmiddelen om zijn job te doen: "Met deze refractometer meet ik de hoeveelheid natuurlijke suikers in het fruit: voor appels schommelt dat tussen 8 à 16 %. De smaak van elke appelvariëteit verschilt volgens de verhouding tussen de natuurlijke suikers en zuren. Met de penetrometer controleer ik de hardheid van de vruchten".



Onze aankoper gaat naar de veiling om er de kwaliteit van het fruit te controleren.

### Van de veiling tot in uw koelkast

Het fruit dat we in de veiling kopen wordt geleverd aan ons distributiecentrum. Daar blijft het 1 à 2 dagen opgeslagen in een gekoelde ruimte die speciaal daarvoor voorzien is. Colruyt doet dan extra controles, zowel op zicht als organoleptisch (qua smaak en geur). We controleren

**Een goede appel heeft een natuurlijk suikergehalte tussen 8 en 16 %**

regelmatig of het residu van pesticiden niet hoger is dan de wettelijk toegelaten norm. Dagelijks leveren we appels en peren

vanuit het distributiecentrum aan onze Colruyt-winkels. Daar zetten we de vruchten zo snel mogelijk in de gekoelde versmarkt. De vermelding 'Nieuwe oogst' vindt u terug op het etiket of op de verpakking.

### Hoe bewaart u uw appels en peren het best?

Jean-Pierre: *"Ik geef onze klanten dikwijls de raad hun appels en peren in het groentebakje van de koelkast te bewaren. Door de koudeketen te respecteren, blijft de kwaliteit van het fruit optimaal bewaard. Haal de vruchten enkele uren voor gebruik uit de koelkast. Voor peren mag dat zelfs 2 dagen vooraf zijn. Zo komen alle aroma's van het fruit volledig tot hun recht".*

## "Een appel per dag houdt de dokter het huis uit."

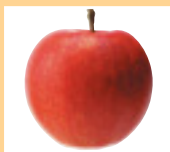
Appelen en peren bevatten veel vezels, vitamines (A, B1, B2, C, enz.), mineralen (magnesium, calcium, enz.) en andere stoffen die het natuurlijke afweersysteem versterken. Het zijn dus gezonde en natuurlijke tussendoortjes.

### Appelen



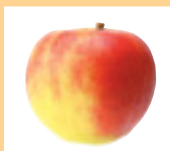
#### Jonagold

Deze appel heeft stevig en sappig vruchtvlees. Zijn grote populariteit dankt hij aan zijn perfect evenwichtige zoetzure smaak.



#### Jonagored

Deze appel heeft stevig en sappig vruchtvlees. Smaakt goed door en is lichtjes zurig. Uitstekend om uit het vuistje te eten.



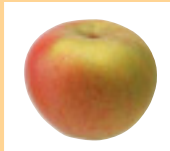
#### Elstar

Met zijn bijzonder zoete en fijne smaak past deze appel uitstekend als dessert.



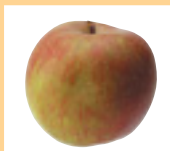
#### Belgica

Zijn smaak en aangename aroma's komen het best tot uiting na een dagje rust op kamertemperatuur.



#### Cox

Met zijn bijzonder aromatisch en sappig vruchtvlees past deze appel uitstekend als dessert.



#### Boskoop

Appel met een dikke goudbruine schil en een licht tot sterk zure smaak. Uitstekend voor bereidingen als appelmoes, taartbeleg of appeltjes in de oven.

### Peren



#### Conférence

Deze zeer sappige peer met een fijne, zoete smaak, is uitstekend om gewoon zo te eten.



#### Doyenné

Deze dessertpeer bij uitstek is zeer sappig, zoet en aromatisch.



#### Durondeau

Met zijn uitgesproken, lichtzure smaak, is deze peer goed om te gebruiken in culinaire bereidingen.



### Het hele jaar door extra verse Belgische appels

De nieuwe oogst Belgische appels en peren ligt sinds kort in uw Colruyt-winkel. Om **het hele jaar door** extra verse Belgische appels en peren te kunnen aanbieden, bewaren de veilingen het tijdens de herfst geoogste fruit in **speciale koelkamers**. Door de zuurstof bijna volledig uit deze koelkamers weg te halen - er blijft maar 1 % zuurstof meer over - wordt het verouderingsproces van het fruit stopgezet. Zo blijft de **oorspronkelijke kwaliteit optimaal bewaard**. Het fruit komt pas uit deze koelkamers om aan het Colruyt-distributie-centrum geleverd te worden. Zo kunnen wij u het hele jaar door extra verse en krokante Belgische appels en peren aanbieden.