



Colruyt informeert



Belgische appels en peren van het nieuwe seizoen!

In de versmarkt van uw Colruyt-winkel vindt u heel wat soorten Belgische appels en peren. Elke variëteit heeft zijn eigen smaak: u ontdekt ze in deze informatiefiche.

Peren



- **Conférence (van september tot juni)**
Deze heel sappige peer heeft een fijne, zoete smaak. Hij is erg lekker om zo te eten.



- **Durondeau (van september tot november)**
Deze peer heeft een uitgesproken, licht zure smaak. Heel goed te gebruiken in warme en koude bereidingen.



- **Doyenné (van november tot maart)**
Dit is de dessertpeer bij uitstek: heel sappig, zoet en aromatisch van smaak.

Appelen



- **Belgica (van augustus tot november)**
Zijn heel zoete smaak en aangename aroma's komen het best tot uiting na een dagje rust op kamertemperatuur.



- **Elstar (van september tot februari)**
De heel zoete en fijne smaak maakt van deze appel een heerlijk dessert.



- **Boskoop (van september tot februari)**
Appel met een dikke goudbruine schil. Door zijn lichtjes tot erg zure smaak is hij perfect voor warme bereidingen als appelmoes of appeltjes uit de oven.



- **Cox (van september tot maart)**
Ook deze appel is uitstekend als dessert. Hij heeft bijzonder aromatisch en sappig vruchtvlees.



- **Kanzi (van oktober tot juni)**
Appel met een egale, frisrode kleur en heel sappig, krokant vruchtvlees. De smaak is fris en zoetzuur.



- **Jonagold (van oktober tot juli)**
Deze appel heeft stevig en sappig vruchtvlees. Zijn grote populariteit dankt hij aan zijn evenwichtige, zoetzure smaak.



- **Jonagored (van oktober tot juli)**
Deze appel heeft stevig en sappig vruchtvlees. De smaak is aromatisch en lichtjes zurig. Uitstekende appel om uit het vuistje te eten.

Tip

Speciaal voor kinderen of de kleine honger zijn er mini-appelen.

Voedingswaarde en bewaring

Appelen zijn rijk aan vezels en leveren vitamine C en anti-oxidanten. Peren zijn heel rijk aan vezels en bevatten ook vitamine C.

Bewaar appelen en peren in het groentebakje van uw koelkast. Haal de appelen enkele uren voor u ze eet uit de koelkast. Voor peren mag dat zelfs 2 dagen vooraf zijn. Zo komen alle aroma's van het fruit volledig tot hun recht.