

WEEKBERICHT

Week 8 | 2012

PRODUCT VAN DE WEEK

ROZEMARIJN



In ons assortiment vindt u een uitgebreid aanbod kruiden. Deze week lichten wij het bekende kruid **rozemarijn** uit, dat het gehele jaar in ons assortiment voorhanden is. Rozemarijn is een sterk geurende groenblijvende heester uit de lipbloemfamilie waartoe ook tijm en salie behoren.

Al eeuwenlang wordt het kruid in de keuken verwerkt maar rozemarijn wordt ook gebruikt in de medische en cosmetische wereld. Zo staat het kruid bekend als een oud middel voor de versterking van het geheugen. Restanten van rozemarijn vond men al terug bij de Egyptenaren in de piramides, waar het kruid als heilig aangeschreven stond. Bij de Grieken en de Romeinen stond het symbool voor liefde, vriendschap en trouw.

De smaak van rozemarijn is sterk aromatisch, harsachtig en heel licht bitter en is zeer geschikt in Italiaanse gerechten en vleesgerechten.

KOPEN EN BEWAREN

Koop verse takjes die stevig zijn en lekker ruiken. Rozemarijn blijft in vershoudfolie in de koeling ongeveer een week goed.

BEREIDING & TOEPASSING

Was de rozemarijn voor gebruik. Aangezien de smaak vrij sterk is, is rozemarijn zeer geschikt om vleessoorten met een stevige smaak zoals wild en rood vlees te begeleiden. Rozemarijn is een van de weinige kruiden die goed bestand is tegen (lang) verhitten.

INSPIRATIE VOOR UW KLANTEN

- in de oven geroosterde aardappeltjes met spekjes en ui
- in tomatensaus
- in risotto met paddenstoelen en pittige kaas
- in marinade voor lamsvlees en wild
- bij rode bieten met uien
- in (pittige) soepen
- in omelet en roerei
- in stoofgerechten



Bron: www.groentenfruitbureau.nl

HOE KAN FOODSERVICE GROEIEN?

UITKOMST ONDERZOEK FSIN

De consument verandert zijn gedrag. Hij wordt kritischer en zal niet 'zomaar' buiten de deur eten. Het FoodService Instituut Nederland (FSIN) heeft in samenwerking met onderzoeksbureau GfK de consument gevraagd hoe hij verleid kan worden tot een hogere besteding buitenshuis. De belangrijkste conclusie is dat foodservice kan proberen het tij te keren door de **prijzen te verlagen** en met meer **aanbiedingen/kortingsacties** te komen.

VERANDERINGEN BINNEN FOODSERVICE

De hoge voedselprijzen veroorzaken een verandering in het businessmodel. Phil Lempert, ook wel bekend als de 'SupermarketGuru' heeft een aantal belangrijke veranderingen aangekaart. Hieronder zetten wij een tweetal van deze veranderingen voor u uiteen zodat u hier wellicht met uw onderneming op kunt inspelen.

- 1. Voedselprijzen stijgen:** Deze trend is al in 2011 begonnen. Consumenten gaan door de hoge voedselprijzen steeds meer op zoek naar kortingsbonnen, bonuskaarten voor frequente bezoekers en gebruiken boodschappenlijstjes.
- 2. Elektrische snuffjes:** Het wordt steeds belangrijker om ook de nieuwe media actief te gebruiken. Zelfscanners, mobiele scanners, prijsvergelijkingen met andere aanbieders geven de consument een extra persoonlijk tintje aan de foodshopervaring. Vooral wanneer de consument op basis van de koopgeschiedenis een persoonlijke aanbieding krijgt aangeboden. Bron: www.fsin.nl

LAMBADA AARDBEIEN

ZE ZIJN ER WEER!

Lambada aardbeien: Wij hebben de eerste Hollandse **Lambada aardbeien** inmiddels in ons assortiment! De Lambada aardbei is vanwege haar uitzonderlijke smaak, sterke aroma en mooie rode kleur een prachtige aardbei om zo te eten, maar is ook zeer geschikt voor de gastronomische keukens. De zeer sappige aardbei is enigszins lang kegelvormig, glanzend en mooi van formaat. Het kroontje staat daarbij hoog op de vrucht. De eerste Lambada's worden verpakt in een 8x200gram verpakking onder het Beekers Berries merk en zijn tot en met eind juni in ons assortiment beschikbaar.



WEEKACTIES

GELDIG VAN 18 t/m 24 - 2 - 2012

TOMATEN



Collo à 6 kilo
Gran Canaria
Per kilo

€ 1.25

GROTE HASS AVOCADO



Collo à 10 stuks
Chili
Per stuk

€ 0.85

LAETITIA PRUIM



Maat AA
Zuid-Afrika
Collo à 5 kilo

€ 7.00

BIOLOGISCHE CITROEN BERGAMOT



Karton à 12 kilo
Italië
Per kilo

€ 1.75

MARKTINFORMATIE

GROENTEN



- **Hollandse groenten:** Het nieuwe seizoen **Hollandse cherrytomaten** en **rode paprika's** is van start gegaan en deze zijn volop bij ons voorhanden!
- **Winterweer (Spanje):** Door de vorst is de groei van de **vollegrond- en vruchtgroenten** uit Spanje gestagneerd waardoor de vruchten slecht doorkleuren. Ook is er gewasschade opgetreden bij de vollegrondsproducten. Naar verwachting zal dit de komende twee weken aanhouden. Dit heeft consequenties voor zowel de prijs als de kwaliteit van diverse soorten groenten. Onze inkopers zetten momenteel alles op alles om alleen de beste kwaliteit groenten voor u te verkrijgen.

FRUIT

- **Magnificent meloen:** De **Magnificent meloen** is weer in ons assortiment verkrijgbaar! Deze meloen lijkt qua uiterlijk op de Galia meloen alleen heeft deze meloen oranje vruchtvlees. De Magnificent heeft een heerlijk zoete smaak en mag zeker niet in uw assortiment ontbreken.
- **Framboosaardbeien en ananasaardbeien:** Naar verwachting zijn de framboos- en ananasaardbeien eind week 9 in ons assortiment aanwezig. Wij houden u op de hoogte!

EXOTEN

- **Courgette Fleur (Holland):** Vanaf dinsdag 21 februari is de **Courgette Fleur** in ons assortiment verkrijgbaar. De eetbare bloemen worden direct na de oogst verpakt, waardoor de kwaliteit en houdbaarheid optimaal blijft. In ons assortiment vindt u de Courgette Fleur per 4 stuks verpakt.
- **Mango:** Deze week is een mooie week om uit te pakken met **mango's**! De mango's uit Peru zijn momenteel van topkwaliteit. Van onze aflader Camposol uit Peru hebben wij de variëteit **Kent** ontvangen. Een aantal hiervan is geselecteerd en wordt gerijpt voor het label 'ready to eat'. Daarnaast hebben wij ook nog vliegtuigmango's en ook de gevlogen '**Nam Dok Mai**' mango's uit Thailand ontbreken uiteraard niet in ons assortiment.



GEEF UW BESTELLING OP VIA
TELEFOONNUMMER: (020) 606 18 18