

De drie G's van Gemak, Gezondheid en Genieten waren de ingrediënten van de Food Week 2007. De industrie pakte uit met kant-en-klare magnetronproducten, zuivel- en vleesproducten verrijkt met omega-3- en -6-vetzuren, lichtvarianten, en een keur aan mediterrane en exotische specialiteiten.

De vleesindustrie is een nieuwe weg ingeslagen met gemakproducten die niet alleen op smaak gebracht, maar ook voorgegaard zijn. Friki heeft een lijn met vier bijtklare kipproducten ontwikkeld voor het komende BBQ-seizoen. Friki Grillgemak is er in de varianten spare ribs, kipdrummetts, vleugels en drumsticks. De per 500 gram verpakte boutjes in rook- en paprikasmaken zijn na vijftien minuten barbecuen klaar voor consumptie. Maar de kluijjes kunnen ook met polystyrenschuimverpakking en al de magnetron in. Dat levert, aldus product manager Mark Torenbosch, in vijf minuten een tafelsnackje op en een nieuw gebruiksmoment. Friki wil de grillproducten, die opvallend verpakt zijn in een met vlammen bedrukte sleeve met ovale venster, in week 17 introduceren. Of dat gaat gebeuren, hangt af van de opnamebereidheid door de handel na de beurs. De adviesprijs zal in dat geval € 4,99 per kilo bedragen. Dutch Grill Specialties (DGS) presenteerde een lijn rotisserieproducten voor het supermarktkanaal. Het gaat om spare ribs in de smaken ketjap en BBQ, gekruide kippenpoten, spicy kippenspareribs en beenham in saus. De range is in december bij AH XL gelanceerd. De consument hoeft de vleesproducten slechts in de magnetron te doen.

Tokogemak

Opvallend is dat kant-en-klaarproducten steeds exotischer worden. Zo is er nu ook Bobotisaus in een stazak, terwijl de consument de Zuid-Afrikaanse keuken nog nauwelijks kent. Binnen 'exotisch' is Surinaams in opkomst. Het gaat vooral om pittige (brood)snackjes uit toko's en eet-



Spruitgroenten van Koppert Cress: natuurlijke bron van gezondheid.

Verantwoord gemak rode draad tijdens Food Week 2007

Meeliften op de gezon

huisjes. Ook Nederlanders met een Surinaamse afkomst kopen steeds vaker dit soort gemakproducten, zegt directeur Gilbert Chan van de Tokoman. De jonge generatie Surinamers kan volgens hem niet meer koken. Reden om populaire gerechten als roti diepgevroren aan te bieden. Chan en zijn vrouw hebben hiervoor zelf de productontwikkeling ter hand genomen naar oude familie receptuur. Nieuw zijn vier Surinaamse broodjes in de smaken hete kip, kip kerrie, babi pangang en binnenkort ook vegetarisch. De gevulde snacks zitten in een susceptorverpakking, waarin het product in anderhalve minuut knapperig verhit wordt. Tokoman heeft voor een hoogwaardige receptuur gekozen. Zo bevat de kip/kerrievariant 75% kip en 24% kouseband in de vulling. De smaak blijkt onvervalst Surinaams, kruidig en pittig. Het broodje komt zoals op de verpakking beloofd krokant uit de sleeve. De Diepvriesspecialist (Van Rijsingen Diepvries) overweegt een Surinaamse

snacklijn te lanceren. De dummyverpakkingen stonden al in de schappen, maar producten waren er nog niet te proeven. De smaken zijn Hindoestaans getint: gebakken banaan (beter bekend als 'baka bana'), 'barra' gevuld met kouseband en kip, 'naanbrood' gevuld met chicken tika en 'rotirol' gevuld met kouseband. Deze producten moeten tussen de € 3 en € 4 gaan kosten. Het bedrijf vertegenwoordigt ook de authentiek Indiase kant-en-klaargerechten van het Britse Shobha's. De diepvriesmaaltijden met halalkeur zijn in Engeland onder huismerk te koop bij Asda en Tesco. De Lamb Bhuma, Chicken Tikka Massala, Sultan Chilli Chicken en Dilbar Sang Chicken bleken goed op smaak en boordevol kip. Ook de basmatirijst met saffraan of groenten bleek van hoge kwaliteit. Het karakter was behoorlijk vurig. Dat zal voor veel Nederlandse smaakpapillen wellicht net iets te veel van het goede zijn. De prijs per maaltijd (één persoon) zal rond de € 5 komen te liggen.



Surinaamse snacklijn bij de Diepvriesspecialist.



Weideyoghurt van Natuurhoeve met meer omega-3-vetzuren.



Kookworst met minder vet van Zandvliet.



Exotisch tafelzuur van Enrico in supermarkterverpakking.



Magnetronvlees van DGS.



Shoba's wil authentiek Indiase maaltijden in Nederland introduceren.

dheidstrend

Binnen de tafelzuren zet Peppadew zijn opmars voort. Het mild scherpe, rode paprikapepertje uit Zuid-Afrika is in steeds meer smaken te koop. Enrico heeft ze met roomkaas-, tonijn en guacamolevulling. Op de stand waren ook met geitenkaas gevulde puntpaprika's (sweeetbite), babyvijgen, dadels en abrikozen te proeven op gekruide zonnebloemenolie. Ze worden geproduceerd door geitenkaasfabrikant de Molkerei uit Bildt. Nieuwste tafeluursnackje zijn gele, Zuid-Afrikaanse minipompoentjes gevuld met tonijn en geitenkaas. Veel van deze specialiteiten levert Enrico aan het speciaalkanaal, maar een deel is nu ook in plastics cups voor het supermarkt beschikbaar.

Verrijkte veka's

De vleesindustrie is helemaal in de ban van de visolie. Diverse fabrikanten zetten de komende tijd omega-3- of -3/6-varianten op de markt. De Encko Foodgroep lanceert de Fit & Good-lijn. Panklare pro-

ducten bestaande uit 50% mager rundergehakt, 25% groente, 25% tarwevezels en omega-3-vetzuren. De Hollandse gehaktballen, Mexicaanse rundergehaktballetjes, Griekse runderschijven en Italiaanse runderfilets bevatten volgens Encko de helft minder vet dan reguliere vlogklaarproducten. Het vetpercentage ligt tussen de 6 en 8%. De veka's zijn daarbij verrijkt met vitamines en mineralen. Dalco Food, private label-producent van onder meer Valess en Alpro-producten, demonstreerde een wellness-vleesconcept voor retailers. Er werden hamburgers, schnitzels en cordon bleus gebakken, verrijkt met omega-3-, -6- en -9-vetzuren. De visolie wordt tijdens de productie in het product aangebracht. Dalco is nog op zoek naar supermarktororganisaties die de verrijkte, gegaarde vleesproducten in hun huismerkassortiment op willen nemen. De Zuivelmaatschappij had enkele yoghurtvarianten met een gezondheidsclaim in het assortiment. Op de markt sinds januari dit jaar is Weideyoghurt. De zuivel bevat extra hoge gehalten aan omega-3- en -7-vetzuren en relatief minder omega-6-vetzuren. Dit wordt bereikt door de koeien een weidegang te geven op de veengronden van het Groene Hart en ze te voeren met Frans voer met lijn-

zaadolie. Volgens producent Natuurhoeve ligt het omega-3- en -7-vetzuurpercentage twee keer zo hoog als in normale zuivel. De yoghurt is te krijgen in de smaken natuurlijk aardbei, zwarte kers en apperrozijn-kaneel. Nog niet op de markt is geitenyoghurt van Amalthea. Hiervan werken de probiotische cultures volgens de leverancier gunstig op het immuunsysteem. Daarbij bevordert de samenstelling de vetafbraak in de darm.

Minder suiker en vet

Naast verrijking kiezen veel mkb-bedrijven voor een 'light'-strategie. Minder vet en/of minder suiker, maar wel met behoud van smaak. Zandvliet heeft een Extra Light-worst ontwikkeld die tevens glutenvrij is. De halve kookworst in vacuüm skinverpakking bevat minder dan 9% vet tegen zo'n 20% voor reguliere varianten. Toepassing van deels rundvlees zorgt voor een verlaagd vetgehalte, maar ook voor een dubbele prijs ten opzichte van Gelderse kookworst. Van Rijsingen Diepvriesspecialist heeft in samenwerking met JPM Fastfood een bruin worstenbroodje ontwikkeld met kippengehakt. Dit bevat de helft minder calorieën dan gebruikelijk bij dit Brabantse tussen-doortje. Ook zitten er meer vezels in. Lindemulder, bekend van Indische Cake, heeft succes met zijn Cakyline. Deze light-cake werd vorig jaar genomineerd voor de Jaarprijs Goede Voeding en ligt inmiddels bij veel landelijke en regionale supermarktketens in de schappen. De cake bevat 40% minder vet en 60% minder suiker dan een gewone cake. Toevoeging van inulinevezels zorgt voor voldoende mondgevoel en bulkmassa. Dankzij maltitol smaakt het product minstens zo zoet als hotelcake. Bij het bedrijf draait de productie van eierkoeken overigens op volle toeren vanwege het Sonja Bakker-dieet. Pizzaketen Al Capone's, anderhalf jaar geleden gestart als retailmerk, heeft een pizza ontwikkeld die binnenkort het Ik kies bewust-logo gaat krijgen. De Buono Sana-pizza is belegd met paprika, rucola, rode ui, kipfilet en kaas. De bodem is verrijkt met extra vezels (inuline). De pizza's worden verkocht in Plus, C1000 en Coop en gemaakt bij Welten Foods in Uden. In 2004 kreeg Al Capone's al de aanmoedigingsprijs voor de Jaarprijs Goede Voeding.

Vincent Hentzepeter