



**Panklare oranje
Biologische
pompoenen
met eetbare schil**

Eetbare schil

- Geselecteerd -

Onze rode pompoenrassen voor biologische landbouw worden speciaal geselecteerd op smaak. Smaak van het vruchtvlees en smaak van de schil. Smaak na oogst en smaak na langdurige bewaring. De zachte schil van onze rode pompoenen verreekt de smaak.

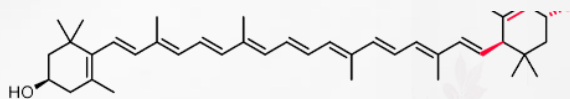
Uit een **LinkedIn** enquête blijkt dat 55% op de hoogte is dat de schil goed eetbaar is. 32% weet het niet.

- De schil en haar nutriënten -

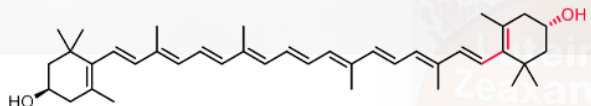
De schil van pompoenen bevat luteïne en zeaxanthine. 2 carotenoïde pigmenten die je iedereen gunt, want wanneer we onvoldoende luteïne en zeaxanthine binnen krijgen, vermindert de pigmentconcentratie in het netvlies en de macula.



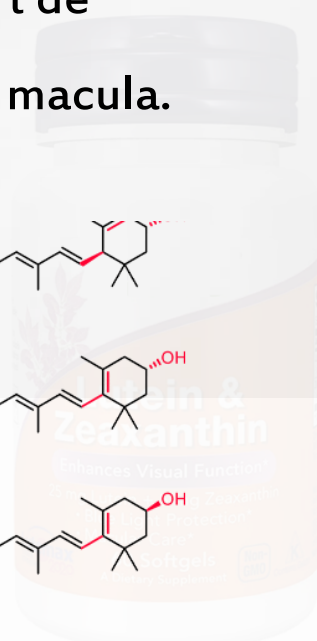
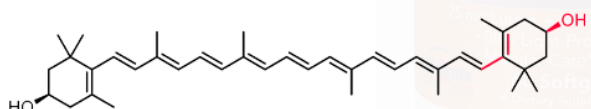
Lutéine



Méso-zéaxanthine



Zéaxanthine



De kwaliteiten

- Onze rassen –

- Rassen: Orange Summer, Uchiki Kuri en Flexi Kuri
 - Rassen geselecteerd op smaak
 - Hoge brix (8-14)
 - Hoog droge stof gehalte
 - Zeer geschikt voor verschillende bereidingen
 - Stevig vruchtvlees, nootachtig en relatief zoet van smaak



Jeroen Robbers

De producten

Half-ontpitte rode pompoen.



Tenminste 8 dagen houdbaar na versnijden.

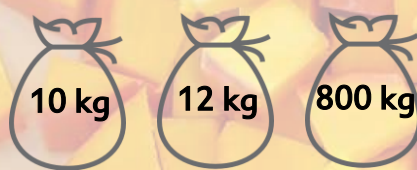
Koel en droog bewaren op 2-7° Celsius.

Invriezen kan ook.

Voedingswaarde per 100 g	
Energie	180 kJ 42 kcal
Vet	0.58 g
waarvan verzadigde vetzuren	0.1 g
Koolhydraten	6.4 g
waarvan suikers	5.34 g
Polyolen	0 g
Zetmeel	1.06 g
Vezels	3.1 g
Eiwit	1.3 g
Zout	0.002 g



10mm en 20mm blokjes



Tenminste 8 dagen houdbaar na versnijden.

Koel en droog bewaren op 2-7° Celsius.

Invriezen kan ook.

Voedingswaarde per 100 g	
Energie	180 kJ 42 kcal
Vet	0.58 g
waarvan verzadigde vetzuren	0.1 g
Koolhydraten	6.4 g
waarvan suikers	5.34 g
Polyolen	0 g
Zetmeel	1.06 g
Vezels	3.1 g
Eiwit	1.3 g
Zout	0.002 g



Voedselveiligheid

Onze faciliteit is IFS Food gecertificeerd. De IFS Food Standard is een door de GFSI (Global Food Safety Initiative) erkende norm voor audits van voedselproducenten en omvat het volgende:

- Borging van voedselveiligheid en voedselketen
 - Kwaliteit van het product
- toetsing van processen en interne procedures



Voedselveiligheid

- Verpakking –

Onze verpakkingsmaterialen voldoen aan de hoogste eisen van de voedingsindustrie. Wij maken enkel gebruik van gecertificeerde verpakkingsleveranciers die door de IFS Food certificering worden vereist.

- Certificeringen onze faciliteit -

- Bio, IFS Food, QS, Global GAP, Demeter

- Capaciteit onze faciliteit -

- 6.400 – 12.800 kg per dag
 - 6 dagen per week

- Levering -



Jaarrond topkwaliteit van een specialist



Rode pompoen versus flespompoen

Onafhankelijke BRIX analyse

Januari
2023

