

## BOON introduceert tempeh die geen tempeh is

BOON Tempeh Blokjes zijn voedingsrijk en onzinnig. En dus ook vrij van soja. Witte bonen maken ze natuurlijk lekker eiwitrijk en die komen ook nog eens van lekker dichtbij. Dit maakt ze nóg plantaardiger voor mens en wereld. We hebben onze Tempeh Blokjes ook alvast op smaak gebracht met een hartige marinade. Jij hoeft ze dus alleen te verhitten in een pan of oven. Of je serveert ze koud in een salade. Of je kijkt gewoon op boonbonen.nl voor recepten om je scherm bij af te likken. Dat kan natuurlijk ook. Tot BOON!



## Heerlijk eten met biologische olijfolie van Filippo Berio

Italië staat gelijk aan heerlijk eten, toch? Geef je gerechten een heerlijke smaak met Filippo Berio Extra Vierge Bio olijfolie!

Filippo Berio is een premium olijfolie, exclusief verkrijgbaar bij Albert Heijn. Filippo Berio Extra Vierge Bio olijfolie is gemaakt van 100 procent biologisch geteelde olijven. Het product heeft een uitgesproken rijke smaak en is goed uitgebalanceerd met een diep groengouden kleur. Ideaal voor over je pasta, zoals over spaghetti alla puttanesca, of over salades of in je dips.

Kijk voor meer receptinspiratie ook eens op [www.filippoberio.nl](http://www.filippoberio.nl). Deel met ons je favoriete herfstrecept met #FilippoBerio en volg ons op Instagram en Facebook (@FilippoBerio\_NL).



## Ontmoet jouw nieuwe... Best Fruit Friend

Die ene peer is toch echt de andere niet; ontmoet deze heerlijke 'lady in red': Sweet Sensation. Deze peer brengt met haar rode en gouden tinten de stevige frisheid van de herfst in huis. Ze is een echte 'love at first bite' met haar verfrissende, stevige en friszoete smaak.

Schillen is bij deze peer niet nodig. Wachten tot de Sweet Sensation-peer helemaal rijp is, is ook niet nodig, want ook stevig is ze meteen goed op smaak. Perfect voor onderweg, na het sporten of tijdens de lunchbreak. Sweet Sensation is jouw nieuwe Best Fruit Friend voor on-the-go.

Geniet daarnaast nog meer van Sweet Sensation en probeer onze recepten. Proef zelf hoe gerechten nog lekkerder worden door de smaak en stevigheid van de Sweet Sensation. Kijk voor meer informatie op [www.bestfruitfriend.nl](http://www.bestfruitfriend.nl).



## Mosterd en sauzen van TON

Bij van TON doen wij zoveel mogelijk zelf. Wij wegen de ingrediënten zelf af. Daarna voegen wij ze handmatig samen. Met liefde en precisie.

Omdat wij alleen verse, pure ingrediënten gebruiken, is er geen plek voor conserveringsmiddelen. Ook niet voor geur-, kleur- en smaakstoffen. Maar dit is ook helemaal niet nodig. De ingrediënten zijn juist wat de smaak zo uniek maakt.

Onze Vijgen Mosterd is stevig en zoet van smaak, heerlijk bij een borrelplank met worst en kaas, maar ook op een sandwich.

Kortom: de producten van TON kennen de perfecte receptuur, bevatten de mooiste ingrediënten en zijn met liefde gemaakt. En dat proef je! Kijk voor inspiratie op onze website: [www.van-ton.nl](http://www.van-ton.nl). En volg ons op Instagram: @eerlijkesmaken.



## Grozette Cheese Sensation is dé smaakmaker in de keuken!

Voor een makkelijke maaltijd door de week, een culinair hoogstandje in het weekend of tijdens een gezellig borrelmoment; met Grozette Cheese Sensation zet je in een handomdraai iets verrassends op tafel!

Onder de naam Cheese Sensation presenteert Grozette twee geraspte kaasproducten met elk een eigen karakter. De Cheese Sensation Flakes, vóór de rebranding bekend onder de naam Italian Style Flakes, zijn al jaren favoriet bij de gebruikers. De Flakes zijn namelijk dé ultieme smaakmaker op bijvoorbeeld salades, carpaccio en pasta.

Daarnaast is nu ook de Cheese Sensation Nacho geïntroduceerd. Een smaakvolle mix van geraspte rode en witte cheddar met perfecte smelteigenschappen. Dé perfecte smaakmaker op gerechten als burrito's, taco's en nacho's, maar ook lekker om een tosti mee te maken.

Met de uitbreiding van het aanbod van geraspte kaasproducten speelt Grozette in op de trend van het inspireren tot koken met kaas. Je ziet steeds meer culinaire programma's op televisie en op social media, waarin kaas een belangrijke rol krijgt als smaakmaker. Waar kaas voorheen voornamelijk werd gebruikt in Italiaanse recepten, is geraspte kaas tegenwoordig culinair niet meer weg te denken in welke keuken dan ook. Daarbij zijn vegetarisch koken, E-nummervrij en minder zout ook steeds belangrijkere eigenschappen geworden. Eigenschappen die deze producten zoveel als mogelijk uitdragen.

Heb je kookinspiratie nodig voor koken met kaas? Ga snel naar de website [www.grozette.nl](http://www.grozette.nl) en bekijk onze verrukkelijke recepten!

**Cheese Sensation Flakes, zakje 100 gram**  
Grozette introduceert na de restyling van de iconische rode strooibus nu ook een restyling van een ander icoon, de Italian Style Flakes. Deze verse kaasflakes hebben een nieuw jasje gekregen en een nieuwe naam: Cheese Sensation Flakes. Gemaakt van gerijpte kaas met een lichtzoete nasmaak. De flakes bevatten geen E-nummers en zijn ook geschikt voor vegetariërs.

**Cheese Sensation Nacho, zakje 90 gram**  
De perfecte mix van smaakvolle rode en witte cheddar. Deze mix is geselecteerd om zijn smelteigenschappen. Daarnaast is de nachomix 100 procent vegetarisch.



## Foodybox van Kroon op het Werk

# 'De Kerstbox is het vlaggenschip van het jaar'

KOOG AAN DE ZAAAN - Volgend jaar bestaat de Foodybox van PR-bureau Kroon op het Werk alweer acht jaar, maar eerst komt de Kerstbox er nog aan. Robert Kroon, managing director bij het bureau, noemt die box 'het vlaggenschip van het jaar.'

Interview | door Roel Diender

"Om alvast een klein tipje van de sluier op te lichten; in de Kerstbox zullen verschillende trends van komend jaar al terug te vinden zijn", aldus Kroon. "Wat opvalt is dat er veel middelgrote bedrijven steeds beter hun weg naar de Foodybox weten te vinden. Neem bijvoorbeeld mosterd van TON, Black Garlic of Nu+cao, bedrijven die hun producten via Foodybox in een keer bij 50 redacteurs en 100 social influencers onder de aandacht brengen, zonder intensieve en dure onlinemarketing te hoeven voeren."

### Trends

Kroon vertelt dat consumenten in 2020 op zoek gaan naar avontuur. "Dat is een van de tien trends voor

volgend jaar. Dat avontuurlijke zal al weerspiegeld worden in de Kerstbox van dit jaar. Andere trends die zich zullen uitvullen zijn producten met een link naar planten, zoals vleesvervangers, maar ook zuivelvervangers, zoals de amandelmelk van innocent. Producten die passen in een

gezonde(re) levensstijl zullen ook populairder worden, evenals de snackificatie van de consument. Zij zullen vaker een snackmoment inlassen voor een hapje, dan vasthouden aan de traditionele eetmomenten ontbijt, lunch, diner. Denk daarbij aan gezonde repen of kleinere verpakkingen van snacks.



Denise Schuitema (l) en Mirre Koeten (r) van de blog Gezonde Dutchies.

## innocent dairy free: natuurlijk, zo simpel is het

Velen van jullie kennen innocent misschien van de smoothies en sapjes. Die maken ze van het beste fruit dat ze kunnen vinden, altijd zonder toegevoegde suikers of andere onnatuurlijke nonsens. Maar nu is er ook innocent Dairy Free, in vier (plant)jaardig lekkere smaken: amandel, kokosnoot, hazelnoot en haver.

Ieder drankje bevat slechts enkele ingrediënten, die direct uit de natuur komen. Geen stabilisatoren, geen additieven, geen toegevoegde suikers. Wel meer amandelen, kokos, hazelnooten en haver, met als resultaat een heerlijke, natuurlijke smaak.



## The future of Foodybox

Niet alleen bestaat de Foodybox in 2020 acht jaar, ook PR-bureau Kroon op het Werk blaast volgend jaar op 14 februari 20 kaarsjes uit. Kroon: "We zullen ons 20-jarig jubileum niet ongemerkt voorbij laten gaan, maar daar komen we later op terug. Wat wel leuk is om te vertellen is de ontwikkeling in de afgelopen acht jaar van de Foodybox. In 2011 kwam pionier Esmée Scholten, ze is namelijk de eerste blogger van Nederland, naar ons toe. Ze vroeg of wij haar en andere bloggers destijds op de hoogte konden houden van de nieuwste innovaties. En of we haar producten konden geven om over te schrijven. Dat waren toen meer 'online post-it's', want Instagram stond nog op een laag pitje. Ook de fabrikanten waren zoekend naar een manier om de nieuwe online- en crossmediale mogelijkheden te gebruiken om producten aan de man te brengen. Zo is de Foodybox ontstaan, een 'brug' tussen de producent en online- en offline-redacteurs. Als er nog producenten zijn die hun product in de Kerstbox willen stoppen is dat mogelijk, er zijn nog vier plekken vrij. Wel moeten ze er snel bij zijn, begin december gaat de box de deur uit."

Volgend jaar komt de Foodybox uit in april, juli, oktober en december. De Fitbox verschijnt in mei.