



## So Good & Veggie: 100% plantaardig alternatief voor zuivel

So Good & Veggie van Andros is een 100% plantaardig alternatief voor zuivel dat verkrijgbaar is in twee varianten: een alternatief voor yoghurt op basis van kokosmelk (natuur en perzik, 4 x 100 gr) en een alternatief voor desserts op basis van amandelmelk (vanille en hazelnoot, 2 x 120 gr). De producten zijn gluten- en lactosevrij, bevatten geen dierlijke ingrediënten, zijn vrij van soja en conserveermiddelen en te vinden in het koelvak.

So Good & Veggie Natuur, Perzik en Hazelnoot zijn op dit moment verkrijgbaar bij een groot aantal filialen van Coop. So Good & Veggie Hazelnoot en Vanille zijn verkrijgbaar bij een groot aantal filialen van Jumbo. Een heerlijk verwenmoment voor iedereen op elk moment van de dag!

Ga naar de website voor meer informatie en heerlijke recepten: [www.androsveggie.nl](http://www.androsveggie.nl)



## Drunken Mel maakt natafelen een begrip

Toen eigenaar Anthony in Vietnam een ijskoude karamel-likeur na zijn diner geserveerd kreeg, was hij op slag verkocht. Terug in Nederland bleek de likeur nergens verkrijgbaar te zijn, dus besloot hij het zelf te gaan maken. Met succes!

De scheve fles en het opvallende logo (rabbit or duck) trekken de aandacht. Drunken Mel is het verlengstuk van elk diner – of dit nu thuis aan de eettafel is of in een mooi restaurant.

Je drinkt de likeur ijskoud (uit de vriezer) én in goed gezelschap. Zo smaakt de drank op zijn best.



## Nieuw-Zeelandse lamsracks van LeJean.nl

De lamsracks van LeJean.nl zijn een must voor op de barbecue of voor in de pan.

Het mooie lamsvlees is afkomstig uit Nieuw-Zeeland. Dat land staat bekend om de ruimte en de schitterende natuur. De lammeren hebben een optimale bewegingsvrijheid en leven het hele jaar door buiten in de vrije natuur. Hierdoor groeien zij onder natuurlijke omstandigheden op, wat in hoge mate bijdraagt aan de kwaliteit en lekkere smaak van het vlees.

Naast het Nieuw-Zeelandse lamsvlees biedt LeJean ook rund, gevogelte, wild & exotisch vlees aan. LeJean, Taste the Extraordinary!



Foodybox van Kroon op het Werk

# De Fitbox komt terug

KOOG AAN DE ZAAAN - Kroon op het Werk komt dit jaar voor de tweede keer met de Fitbox. Het broertje van de Foodybox was vorig jaar zo'n succes dat het PR-bureau heeft besloten met een vervolg te komen.

Interview | door Lisa van der Linden

Kroon op het Werk stuurt al voor het zesde jaar op rij de Foodybox naar honderd geselecteerde food- en lifestylebloggers en vijftig culinaire en lifestyle redacties van kranten en tijdschriften. De Foodybox Lenté is onlangs de deur uitgegaan. Tijd voor Robert Kroon, managing director bij Kroon op het Werk, om de aandacht te richten op volgende box die 15 juni wordt verstuurd. "Gezondheid en bewegen worden alsnog belangrijker. Uit de testcase van vorig jaar bleek dat de Fitbox echt een groot succes was", vertelt Kroon. "Het is een hele andere doelgroep dan de Foodybox, maar de markt voor gezonde levensmiddelen groeit ontzettend hard. Consumenten zijn zich steeds meer bewust van de werking van healthy producten. Er is zelfs bewezen dat patiënten met diabetes 2 van hun ziekte afkomen als ze gezond eten."

### Producten

De Fitbox wordt verstuurd aan 130 bloggers en 20 redacties van

tijdschriften die zich focussen op gezondheid. Dat varieert van gezonde voeding tot yoga en van fitness tot afvallen. "Vorig jaar hebben we de Fitbox volop gepromoot en op dat succes kunnen we nu voortborduren. Het is een hele andere insteek dan de Foodybox, maar we zien bij producenten ook de hoeveelheid gezonde producten toenemen." Net als bij de Foodybox wordt de Fitbox ondersteund met een video over alle producten. "Dit jaar hebben we ervoor gekozen om de presentatie in handen te geven van twee goed uitziende personen, een man en een vrouw. Dat zijn Claudia Kooy van Beafitmom.nl en Luuk van Mervijk van Luukskitchen.nl." Kroon op het Werk heeft inmiddels al diverse producenten voor de Fitbox weten te strikken, waaronder Dextro Energy, Servero en Zuivelhoeve. "We zijn nog bezig met verspreiden, want de focus ligt natuurlijk op pure producten. Allerlei supplementen en poeders zijn niet te vinden in de Fitbox", benadrukt Kroon.



Claudia Kooy van Beafitmom.nl en Luuk van Mervijk van Luukskitchen.nl.

## De voordelen van meedoen

Kroon op het Werk garandeert de producenten dat zij minimaal de investering van 2950 euro terugverdienen aan de hand van de media-aandacht die eruit voort komt. Zo niet, geld terug. Het tweede is de waarborg dat het product in een promotievideo goed naar voren wordt gebracht. Die video wordt gestuurd naar gezondheidsredacteuren van kranten en tijdschriften en social influencers op het gebied van health & fitness. Daarnaast ontvangen alle deelnemers na drie maanden een rapportage over wat er met het product is gebeurd, hoeveel postings en artikelen eruit zijn gerold, hoeveel mediawaarde er is gegenereerd en hoeveel mensen er zijn bereikt. Daar gebruikt Kroon op het Werk mediamonitoring voor. Ten slotte ontvangen de deelnemers een themavideo voor eigen gebruik en kunnen ze alle postings en redactionele artikelen zelf toepassen in de communicatie naar retail en op sociale media. Je krijgt dus content voor je eigen product.

## Doe méér met honing

Ontdek de variatie in honing met Melvita. We bieden diverse soorten pure honing, maar nu ook honing met specerijen. Zo kan je met honing als natuurlijke smaakmaker eindeloos blijven variëren.

Melvita Honing & Gember is heerlijk zachte crèmehoning verrijkt met echte gember. Heerlijk zoet met een pittig randje. Ideaal voor door de thee, maar ook lekker door warme melk, smoothies of bij (wok)gerechten.

Ook nieuw is de Honing & Kaneel, crèmehoning met echte Ceylon-kaneel. Heerlijk op toast of warme broodjes en als zoetmiddel voor het bakken van koekjes en taarten. Verkrijgbaar in luxe glazen potjes van 250gram.



## Saitaku verhoogt verkoopfrequentie met Poké Sprinkle

Al 10 jaar is Saitaku hét merk voor de Japanse keuken. Saitaku inspireert consumenten sushi te maken en creëert daarmee waarde voor de oosterse categorie. Om nog meer consumenten te inspireren, omarmt Saitaku de poké bowl. Een makkelijke maaltijd vol verse ingrediënten voor elke dag van de week. Zo stimuleert Saitaku de penetratie & aankoopfrequentie van Japans.

Profiteer van cross-sell met verscategorieën als groenten en vis met Saitaku en de nieuwe Poké Sushi & Salad Sprinkle, krokante zeewiersnippers met sesam als topping voor poké bowls.



## Maak de Mexicaan in je wakker

Silvo introduceert zes zinnenprikkende street food kruidenmixen, waaronder Mexican. Of laat je verrassen door een van de andere smaken: Baharat, Caribbean Jerk, Chimichurri, Korean BBQ of Sriracha. Je zet snel en makkelijk een heerlijke maaltijd op tafel, ook als je nog niet zo vertrouwd bent in de keuken. Kook een van de recepten op de verpakking of geef een van je klassieke recepten een nieuwe draai.

Deze op jongeren gerichte mixen trekken nieuwe consumenten naar de categorie en leveren zo additionele omzet.



## Pit toevoegen aan je gerecht? Spice It up

Met de pittige en kruidige smaak van Spice It geef je pit aan elk gerecht. Wat Spice It anders maakt dan andere sambals is dat de productie volledig plaatsvindt in Azië. De chilipepers worden naast de fabriek verbouwd, waardoor de tijd tussen oogst en verwerking van de chilipepers minimaal is. En dat proef je! Ook de overige ingrediënten zijn waar mogelijk vers en van lokale oorsprong. Alle Spice It-sambals worden gemaakt volgens authentiek recept. Elk soort sambal heeft zijn eigen toepassing. Zo wordt de Spice It Sambal Badjak gemaakt door versgemalen pepers te vermengen met ketjap, ui en kruiden. Vervolgens wordt dit mengsel gebakken waardoor deze sambal minder pittig van smaak is. Deze sambal is erg lekker in de marinade of noedelsoep!



## Basmati Excellence

Uitzonderlijk, smakelijk en heerlijk. Tilda boogt op 50 jaar ervaring met excellente basmatirijst. Van het planten, oogsten, kwaliteit meten, leveren in honderden variëteiten: in alle producten is Tilda in staat aan elke rijstwens te voldoen.

Basmati Excellence begint bij de bron op de velden, in het dagelijkse werk met de boeren die op contract werken. Basmati oogst één keer per jaar, waarbij elke rijstkorrel maanden nodig heeft om tot wasdom te komen. Puurheid wordt gegarandeerd door een kleurenscaan, aangezien Tilda alleen de perfecte grootte van de witte basmati gebruikt. Deze aandacht en kwaliteit vind je terug in de Basmati Pure 500 g voor een sensitieve en complexe smaak.



## Zwarte knoflook: een geur armer en een smaak rijker

Door witte knoflook tweeënhalve week te fermenteren in de oven worden de teentjes zwart en zacht en verdwijnt de knoflookgeur en -smaak. Hiervoor in de plaats is een smaak van soja gekomen, gecombineerd met rozijnen en balsamico.

De zwarte knoflook is een echte smaakmaker en -versterker die in alle gerechten past. Bij vis, vlees, groente, sauzen, salades en zelfs ijs!

Het is zonder toevoegingen en geschikt voor vegans en paleo. Een groot bijkomend voordeel is dat zwarte knoflook bijna twee keer zo gezond is als de witte. Door het proces zijn de antioxidanten namelijk bijna verdubbeld. Een gezond teentje knoflook!

