

Nieuwe productlijn van vergeten groenten

TOP Foodlab heeft een lijn van producten ontwikkeld op basis van een drietal herontdekte vergeten groenten. De productlijn laat consumenten op een lekkere manier kennis maken met de bijzondere groenten. Het gaat om de groenten heksenknol, stekelpompoen en nierkool. Voor velen nog onbekend maar daar gaat snel verandering in komen. Op 2 december is de officiële lancering met een proeverij.

Omdat het hier gaat om oude gewassen die niet, zoals onze moderne gewassen, direct geschikt zijn voor rauwe consumptie was het al snel duidelijk dat ze heel goed ingemaakt kunnen worden in zuur. Deze manier van groenten inmaken, ook wel pickles genoemd, is een traditionele conserveringsmethode die we tegenwoordig weer vaak zien op het menu in restaurants en in delicatessenwinkels.

De namen heksenknol, stekelpompoen en nierkool zijn afgeleid van het bijzondere uiterlijk van de groenten. Qua smaak zijn ze ook zeer interessant. De heksenknol is rauw erg bitter maar krijgt een zoete smaak als deze gaar is. De stekelpompoen heeft een zoete, muskaatachtige smaak. De nierkool heeft een pittige, mosterdachtige smaak. Dennis Favier van TOP Foodlab: 'We kwamen heel toevallig in aanraking met deze groenten via een bevriende plantenspecialist. We zien het als een uitdaging om hier iets lekkers mee te maken, en om zo deze groenten weer onder de aandacht te brengen'.

Vergeten groenten worden wel vaker herontdekt. Echter worden ze ook weer vaak vergeten, en dat is zonde. Meer variëteit in aanbod en smaak zorgt er ook voor dat het leuker en lekkerder wordt om groenten te eten. Op 2 december organiseert TOP Foodlab een proeverij in Utrecht voor de officiële lancering van de producten. Hier kun je bij zijn. Er zijn beperkt plaatsen beschikbaar dus meld je snel aan via de website www.topfoodlab.nl, en proef als één van de eersten deze bijzondere producten.

Over TOP Foodlab

Is een open voedsel innovatie platform dat wordt gerund door een jong en dynamisch team van food professionals. TOP Foodlab is verantwoordelijk voor conceptontwikkeling en food design binnen TOP bv in Wageningen.

#

Noot voor de redactie

Bijgevoegde afbeeldingen zijn rechtenvrij te gebruiken. Voor meer informatie kunt u contact opnemen met Dennis Favier van TOPFoodlab: 0317 466 278. Ook de pers is uitgenodigd om te komen proeven, meldt u zich daarvoor aan via info@topfoodlab.nl