

Lekkernijver

VAKBLAD VOOR ONDERNEMERS IN FOODSPECIALITEITEN

14^e jaargang - nr. 38 - maart 2011



Het behoud van de
Texelse schapenkaas



Bernhard Veldhuyzen
over het KB-keurmerk



Social media
voor de speciaalzaak



Kaas met
plantaardig vet

Kaas met plantaardig vet slaat aan



Marc van Wanroij en Gijs Jansen met hun 'Kees'.

Kaas voor een cholesterolverlagend dieet, dat is de missie van twee nieuwe ondernemers in kaas. Het eerste onderzoek startte al in het jaar 2000, maar in 2009 was het zover: de nieuwe kaas – genaamd 'Kees' – was geboren. Keesmakers BV is een nieuw bedrijf gespecialiseerd in gezonde zuivelproducten, opgezet door twee ondernemers uit Leiden, levensmiddelen Marc van Wanroij en medicus Gijs Jansen. Het bedrijf is sinds begin 2009 operationeel.

In 2010 is 'Kees' uitgezet bij de eerste kaaswinkels in de omgeving van Leiden.

In Nederland kampt één op de drie oudere met een verhoogd cholesterol. Deze mensen weten dat ze bewust met hun verzadigd vet inname en zoutinname moeten omspringen. Tot voor kort kochten deze mensen minder kaas of magere kazen, terwijl ze eigenlijk niet op hun lijn hoeven te letten.

Met 'Kees' wil het bedrijf Keesmakers de oplossing bieden voor deze groep consumenten. In de melk die voor KEES wordt gebruikt, worden de dierlijke vetten vervangen door plantaardige vetten. Deze plantaardige vetten hebben een gunstigere verhouding tussen verzadigd vet en onverzadigd vet waardoor KEES minder verzadigd vet dan bijvoorbeeld een 30+ kaas bevat. Daarom past KEES in een cholesterolverlagend voedingspatroon.

"'Kees' is geen licht kaas, en behoudt daarom zijn volle pittige smaak", stellen de makers. De distributie onder kaasspecialzaken in Leiden en omgeving laat zien dat de nieuwe kaas aanslaat onder consumenten. "Verschillende winkeliers geven aan nieuwe klanten te kunnen begroeten die blijven terugkomen."



Enrico Puro e Bravo

Enrico Mediterrane Specialiteiten komt met een nieuwe lijn olijven: Enrico Puro e Bravo.

Pure olijven, rechtstreeks van de productiegrond en zo min mogelijk additieven (E-nummers). De consument wordt steeds bewuster van wat hij eet en kiest steeds vaker

voor puur eten, eerlijk eten en authenticiteit. Enrico juicht dat toe. "Stop met het gebruik van met ijzergluconaat geferfde olijven, en gebruik een natuurlijk product als de Leccino olijfsjes: prachtige door de zongerijpte olijven, bruin/paars gekleurd met een onweerstaanbare smaak. Of de piment olijven met

echte stukjes paprika, in plaats van paprikapuree en natrium alginaat." Enrico verwijst naar een aflevering van De Keuringsdienst van Waarde, aflevering 7 van 2010, over olijven, terug te zien op de website www.keuringsdienst.nl. Informatie: www.enrico.nl

