

11 dagen. Smit's Uien verwerkt 240.000 kilo in de week. De uienverwerker neemt af bij een twintigtal vaste telers in Nederland. Alleen in de maanden juni en juli worden uien betrokken uit Spanje. Door de langere houdbaarheid levert Smit's Uien behalve aan Nederland en Duitsland ook aan bedrijven in Denemarken en Zweden. Inkopers uit die landen hebben op de Anuga ook al

belangstelling getoond, vertelt Mahieu. Hij zegt dat Smit's Uien de core business trouw blijft en alleen uien verwerkt. Wel worden nieuwe producten ontwikkeld. Zo worden ook sjalotten aangeboden en zijn na vragen uit de visverwerkende industrie potten uien in het zuur ontwikkeld. "Die uien blijven ondanks het sap toch knapperig", stelt Mahieu.



Het Nederlandse Vepo Cheese introduceerde Manchego kaas. Dit is schapenkaas met beschermde oorsprongsbenaming (BOB), die in de Spaanse regio La Mancha gemaakt wordt van melk van het Manchego-schap, vertelt Silvester Hoogeveen.



Beschermde oorsprongsbenaming? Edammer kaas uit Egypte.

Rood vloeibaar zout

Het Italiaanse Acetificio Mengazzoli presenteerde een heel andere smaakmaker. Hoewel zout tegenwoordig een slechte naam heeft gekregen, heeft het bedrijf toch een innovatief zoutproduct voor op bijvoorbeeld vlees en gegrilde vis op de markt gebracht. Het rode vloeibare zout dankt zijn kleur aan de Alea-klei. Tijdens het droogproces zorgt de combinatie van klei en zout voor een hoog ijzergehalte. Het product wordt daarom aanbevolen voor mensen met bloedarmoede. Doordat het een zoutoplossing is, kan het beter worden gedoseerd. Dat zorgt ervoor dat het zout beter wordt verspreid en voorkomt dat teveel wordt gebruikt, stelt de producent.

Espresso Rub

Het Amerikaanse Stonewall Kitchen presenteerde op de Anuga de Espresso Rub, een droge marinade met espresso voor vlees. "De Espresso Rub geeft vlees een rokerige, warme smaak", zegt international salesmanager Carol Deeney. De rub is bedoeld als droge marinade voor vlees als steaks en eend. "Het haalt de smaak van het vlees naar boven." Het aroma is echter niet een pure koffiesmaak, maar meer het aroma van gerookte paprika. Naast espresso en paprika bevat de marinade onder meer bruine suiker. De Espresso Rub, in juli geïntroduceerd tijdens een Amerikaanse voedingsmiddelenbeurs, maakt deel uit van een lijn met ook 'streekmarinades' als de hot & spicy Louisiana Rub, de milde Memphis Rub en de hete Carolina's Rub. Ze worden verkocht in blikjes. ▶▶▶



Rood vloeibaar zout.