

A close-up photograph of a hand holding a brown paper cone filled with golden-brown french fries. A bright red chili pepper is tucked into the fries, and a green chili pepper is visible on the left side. The background is a blurred blue and white pattern, possibly a person's shirt.

Patatje
oorlog?

**PATATJE
UPGRADE!**

Tuurlijk, het patatje oorlog blijft wel. Tegelijkertijd willen gasten steeds vaker een exclusiever frietje, op niveau. Dát vraagt natuurlijk om luxere mayonaises met verrassende smaken. Een kolfje (tubetje of flesje...) naar de hand van Van Wijngaarden.

“Friet verkopen en serveren wordt op een hoger level gezet, exclusiever gemaakt. Dat zie je al aan het aantal cafetaria's dat verse friet serveert. Bij zo'n bijzonder frietje willen gasten dan ook een luxere mayonaise.” Accountmanager Rob Dekker van mayonaise-, dressing- en sausmaker Van Wijngaarden merkt het overal. “Steeds meer snackbarhouders kiezen daarom voor een upgrade in hun saus. Ze gaan van frietsaus met 25 of 30 procent olie over op echte mayonaise; daar zit minstens 70 procent olie in. Bovendien kiezen ze daarbij vaker voor een lekkerder, verfrissender smaak. Vandaar dat we vijf nieuwe Zaanse speciaalmayonaises ontwikkelden.”

Eerlijk en romig zuurtje

Maar eerst even terug naar de basis: wat onderscheidt Zaanse mayonaise van andere? “Er zit een zuurtje in, méér dan wat we in Nederland van mayonaises gewend zijn. Verder smaakt Zaanse mayonaise echt vol en romig. Dat komt doordat wij er maar liefst 80 procent olie in doen. Zo ontstaat de volle smaak van echte mayonaise.” De scharreleieren die erin zitten, helpen beslist ook mee. Wat verder opvalt? Dat de producent de speciaalmayonaises vrij van gluten houdt; een mooie kans voor de fastfoodondernemer om zich te onderscheiden van collega's.

Beetje van uzelf en beetje van...

Wie nóg meer onderscheid wil, raadt Rob aan om een eigen draai te geven aan de mayonaises. “Voeg bijvoorbeeld zelf nog wat knoflook toe aan onze knoflookmayonaise. Of vlak de smaak juist iets af door te mengen met wat yoghurt.”

Sputen maar

De nieuwe Zaanse mayonaises levert Van Wijngaarden in handige, hersluitbare flesjes van 500 milliliter. Net als de originele mayo gaan ook deze speciale smaken zo'n tien maanden mee. Het risico dat een cafetaria er zó lang mee doet, is echter klein, gezien de lekkere smaken en beperkte hoeveelheid in een flesje. En met de slottip van Rob is de fles al helemaal zo op: “Dankzij de spuitdop gebruik je de fles eenvoudig. Serveer je broodjes? Garneer er dan het bord mee. Lekker feestelijk.”

Laat de volgende zomer maar komen

Voor het bieden van nóg meer keuze aan gasten, werkt Van Wijngaarden trouwens al weer aan het volgende: basilicummayonaise en limoenmayonaise, dus wat zomerser smaken. Natuurlijk weer met als basis de echte Zaanse mayo. “Zo helpen we de ondernemer de totale verkoop van friet naar een hoger plan te tillen.” ■

FRIET NAAR
HOGER PLAN
TILLEN



ROB DEKKER VAN
VAN WIJNGAARDEN



Meer smaken, meer variatie

KRACHTIGE KERRIE

Wat? Zaanse Kerrie Mayonaise.

Wat zit erin? Kerriekruidenmelange, ui, dille en citroensap.

Lekker bij? Onder meer salades, kip, vis en opgebakken aardappeltjes; geeft dankzij de 80 procent olie fijne twist aan aardappelgerechten. Zowel warm als koud heerlijk.

Tip: Maak er een verrassend gerechtje mee met fijngeraspte bloemkoolrauwkost; beetje aanmaken met mayonaise en dan serveren met wat sla.

MAKKELIJK MET MOSTERD

Wat? Zaanse Mosterd Mayonaise.

Wat zit erin? Echte Zaanse mosterd natuurlijk!

Lekker bij? Onder meer kroket en bitterbal, portie kaas, broodje kaas en broodje gezond.

Bijzonderheden? Vervanger voor de klassieke pot met mosterd.

LEKKER TRUFFELTJE VAN ME

Wat? Zaanse Truffel Mayonaise.

Wat zit erin? Echte truffelzwam.

Lekker bij? Onder meer broodje pulled porc, rosibief of fricandeau.

Bijzonderheden? Behalve dat 'truffel' geschikt is als koosnaam, smaakt de zwam dus vooral ook goed in de echte romige Zaanse mayonaise.

SPICY IN BALANS

Wat? Zaanse Pittige Mayonaise.

Wat zit erin? Versgemalen rood pepertje en verder geheime smaakrediënten.

Lekker bij? Onder meer hotdog, broodje hamburger of als upgrade van vleesgerechten.

Bijzonderheden? Geeft bij de eerste hap een fijne combinatie van smaakcomponenten, gevolgd door een nabrandertje achter in de mond. Niet superheet, maar dankzij de romige tegenhanger op een prettige manier aanwezig en in balans. Mengt goed met andere smaken zoals de ui en sla van het broodje hamburger.

> Inspiratie opdoen?

Check de recepturen van Van Wijngaarden op Facebook.

CREATIEF MET KNOFLOOK

Wat? Zaanse Knoflook Mayonaise.

Wat zit erin? Gepureerde knoflooktenen, fijne ui, peper, peterselie en citroensap.

Lekker bij? Onder meer vissnacks en barbecuegerechten.

Bijzonderheden? Vertrouwde smaak van 'stokbrood met Aioli', maar dan als mayonaise. Mooi alternatief voor sauzen waar minder olie en meer zetmeel in zitten. Het zetmeel in die sauzen maken de hals van de flesjes vaak vies. Met deze knoflookmayonaise blijft het flesje frisser.