



GROENE KETCHUP??

Niet mooi genoeg voor in de supermarkt – zo zouden we ze kunnen noemen, de tomaten die vanwege hun uiterlijk niet geschikt zijn voor winkelverkoop. Bijvoorbeeld omdat ze een gekke vorm hebben of omdat sommige winkels ze het liefst per tros van zes verkopen. Die tomaten komen nu goed terecht.

De kleur is gewoon rood. Toch zit er een duurzaam groen tintje aan de nieuwe, Oerhollandische Tomatenketchup van Oliehoorn. De tomaten in deze ketchup hadden tot voor kort namelijk een andere bestemming. “Tijdens seizoenspieken is er een overschot aan tomaten. Die gingen voorheen tegen dumprijzen weg of de groenbak in”, doet Wim Dijk uit de doeken. “Ook stellen supermarkten hoge eisen aan het uiterlijk van hun tomaten. Veel tomaten die daar niet aan voldoen, eindigen als biogas of bij voedselverwerkers. Een groep Nederlandse tomatentelers bedacht voor deze kastomaten een 100 procent pure tomatenbasis en vroeg ons om die te verwerken. Zo ontstond Oerhollandische Tomatenketchup”, vertelt de trotse eigenaar van Oliehoorn.

De verschillen:

Klassieke ketchup

In de traditionele ketchup zit zo'n 50 procent tomaten, afkomstig uit Spanje en Portugal. Om het vervoer te vereenvoudigen maken ze in die landen pasta van de tomaten. In Nederland lengen fabrikanten die pasta vervolgens aan met water. Daarnaast voegen ze er zo'n 20 tot 25 procent suiker aan toe.

Oerhollandse Tomatenketchup

De Oerhollandse Tomatenketchup bestaat voor 70 procent uit een tomatenbasis. Dat geeft hem een heerlijk frisse tomatensmaak. De tomaten die erin zitten, komen allemaal uit Nederland. En omdat er geen water bij in gaat, komt de, van nature zoete, tomatensmaak beter bovendrijven. Hierdoor hoeft er ook flink minder suiker bij in, slechts 11 procent!

Met stukjes, net als pindakaas

Het meest opvallende aan de verrassend lekkere ketchup lijkt bijna afgekeken te zijn van een ander oer-Hollands product: pindakaas. "Normaal gesproken zijn de velletjes en pitjes van de tomaat voor ketchup afval. Voor een andere smaakbeleving laten wij die er juist in. Net als bij de pindakaas met nootjes", lacht Wim. "Voor kinderen is het misschien wel wennen", ziet hij als mogelijk nadeel. "Maar hiermee bied je het product wel aan in de puurste vorm. En bovendien onderscheid je je hiermee als horecaondernemer."

Tip voor burgertrend

Wim stelt dat de grove ketchup onder meer goed past op een mooie tosti en in combinatie met de trend van stoere burgers. "Laat 'm in ieder geval als ambachtelijke ketchup zien. Door de dikte oogt dat meteen anders." Verder raadt Wim fastfoodondernemers aan om de onderscheidende eigenschappen van de ketchup - de grove structuur en 70 procent tomaten - op de kaart te zetten.

Het mag duidelijk zijn: met deze vinding heeft zelfs een van de meest klassieke producten uit de fastfoodkeuken er eindelijk een hippe variant bij! ■

VELLETJES EN
PITJES VOOR
ANDERE
**SMAAK-
BELEVING**





NIEUW OP DE KAART

> Gaat u de uitdaging aan?

Durf deze verrassend verrukkelijke ketchup uit te proberen.
Vraag hiervoor samples aan via uw Horesca horeca-adviseur.

