



DE HEERLIJKE FRISSE APPEL DIE NIET BRUIN WORDT

GREENSTAR®

HET ANTWOORD VAN DE
NATUUR OP UW ZAKELIJKE
UITDAGING.



GREENSTAR® UNIEKE TEELT

Greenstar® is een kruising tussen de appelsoorten Delbarestival en Granny Smith. Lokaal door telers met licentie.

Wat maakt Greenstar®-appels zo geweldig? De unieke eigenschappen!
Smaak: vol, fris en lichtzoet. Textuur: stevig, knapperig en zeer sappig.
En natuurlijk de kleur: heldergroen met wit en friszuur vruchtvlees.
Greenstar®-appels blijven na het aansnijden mooi van kleur!

Daarmee komen Greenstar®-appels niet alleen tegemoet aan de vraag van de Europese fruitindustrie, maar voldoen ze ook aan de toenemende eisen op het gebied van regionaliteit, traceerbaarheid en productkwaliteit.



AANTREKKELIJKE HELDERE KLEUR

GEEN OXIDATIE

VRUCHTVLEES BLIJFT STEVIG EN SAPPIG

BEVATTEN VEEL VITAMINE C

KRUIISING TUSSEN DELBARESTIVAL EN GRANNY SMITH

LOKAAL GETEELD

HOOGSTE KWALITEITSNORMEN



TRENDS IN DE MARKT

Consumenten willen gezond leven en eten, maar willen niet veel tijd in de keuken doorbrengen. Ook professionele koks en cateringbedrijven zijn voorstander van tijdbesparende oplossingen bij het koken. Voedzame, natuurlijke, kant-en-klare opties worden steeds meer beschikbaar voor consumenten en voedingsdeskundigen.

Voor de appelsector brengt dit enkele uitdagingen met zich mee:

- Ervoor zorgen dat appelschijfjes fris blijven en hun kleur behouden zonder toevoegingen
- Houdbaarheid maximaliseren
- Appels gebruiken die industrieel makkelijk te verwerken zijn
- Maximale smaak bieden



GREENSTAR®-APPELS ZIJN IDEAAL VOOR UW BEDRIJF

De eigenschappen van Greenstar®-appels voldoen perfect aan de eisen van de markt en de uitdagingen waarmee bedrijven gespecialiseerd in vers gesneden producten en de horeca worden geconfronteerd:

- Mooie heldergroene kleur met wit vruchtvlees
- Verkleuren niet na aansnijden; hoog vitamine C gehalte & antioxidanten voorkomen oxidatie
- Blijven lange tijd stevig en sappig
- Volle smaak en delicate, knapperige bite
- 100% natuurlijk

Dankzij hun lange houdbaarheid, hun knapperige vruchtvlees en hun blijvende frisse kleur, zijn Greenstar®-appels ideaal voor het bereiden van maaltijden. En ze zijn perfect voor het verwerken van convenience concepten zoals voorverpakte appelschijfjes of vers gesneden salades.



Het Greenstar® logo kan worden gebruikt om uw producten te labelen.

HOE BLIJVEN GREENSTAR® APPELS ZO VERRASSEND FRIS?

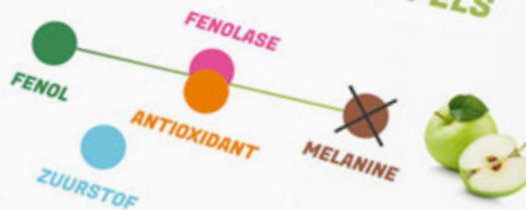
Appels worden bruin wanneer de cellen beschadigd zijn, bijvoorbeeld wanneer je een appel in plakjes snijdt. Hierdoor komt een enzym (polyfenoloxidase – PPO) vrij dat oxideert met polyfenolen in het vruchtvlees van de appel. Dit proces staat bekend als enzymatische bruinverkleuring.

Greenstar®-appels bevatten een hoog gehalte vitamine C en veel antioxidanten waardoor ze pas na veel langere tijd verkleuren. De appels blijven heldergroen, stevig, sappig en fris.

BRUININGSPROCES BIJ APPELS



GREENSTAR®-APPELS



INSPIRATIE

De niet-bruinende eigenschappen en de frisse, knapperige bite van Greenstar®-appels maken ze uitermate geschikt voor gezonde, smakvolle gerechten, salades, tussendoortjes, vruchtensappen of als garnering.

Ga naar www.greenstarapple.com voor inspiratie en overheerlijke recepten.

Een goed
Greenstar®-recept gevonden?
Deel het met ons via **contact@
greenstarapple.com**



GROENE PUNCH



APPELSAP MET MUNT



FRISSE WALDORFSALADE



**KOMKOMMERSALADE
MET APPEL EN BANAAN**



**APPELSALADE MET
WATERKERS**



FRISSE APPEL-MUNT SORBET

**GREENSTAR®
DE PERFECTE APPEL VOOR UW
CONCEPTEN MET VERS OF IN
SCHIJFJES GESNEDEN PRODUCTEN**



VOOR MEER INFORMATIE:
CONTACT@GREENSTARAPPLE.COM
WWW.GREENSTARAPPLE.COM

GREENSTAR® IS EEN GEREGISTREERD
HANDELSMERK VAN KANZI EUROPE (GKE NV).