

Ovengedroogde Hollandse tomaten



Gewas

Tomaat

Solanum lycopersicum L.

Gewasdeel

Vrucht

Toepassingsgebied

Voedsel & diervoeder

Status

Commerciële fase

Verkrijgbaarheid kennis

Niet openbaar

Beschrijving

Soms is het aanbod tomaten zo groot, dat er geen klant voor is. En dat is zonde, want er is niets mis met de kwaliteit van de tomaten. Dus zocht Duijvestijn Tomaten naar oplossingen en ontwikkelden ze een bijzondere droogmachine die deze overschotten direct uit de kas droogt tot een smaakvol kwalitatief hoogwaardig eindproduct, zoals gedroogde tomaten en tapenades.

De droogmachine werkt op basis van warm water uit een natuurlijke warmtebron en droogt vers geteelde tomaten in de oven tot een duurzaam, smakelijk en uniek eindproduct. Een unieke methode in Nederland en consistent met het maatschappelijk verantwoorde ondernemerschap van Duijvestijn Tomaten.

Begin 2014 introduceerde Duijvestijn Tomaten op basis van de duurzame methode van in de oven gedroogde tomaten haar eigen merk Frezta® op de Nederlandse markt. Naast de missie van duurzaamheid, werd de ontwikkeling van het merk gecreëerd vanuit het idee dat de tomatenmarkt nog steeds kon groeien door inspiratie van marketing en verse productconcepten. Frezta® staat daarom voor ideeën voor verse tomaten. Met Frezta® richt Duijvestijn Tomaten zich op de foodretail, foodservice, delicatessen en out-of-home kanalen in zowel Nederland als Europa.

Frezta® is gebaseerd op de unieke methode om tomaten aan de lucht te drogen om de warmte en duurzame groei van de aarde toe te passen. Met betrekking tot het drogen in de zon, behoudt deze methode met name de zachte textuur van de tomaat. Ook is de basissmaak intenser en blijven de goede eigenschappen van de tomaat, zoals vitamines, beter behouden.

De in de oven gedroogde tomaten zijn op een specifieke manier verpakt en worden in verschillende varianten aangeboden. Bovendien kan de 'food lover' de producten meteen gebruiken. In de maaltijd, met een drankje of als een gezonde heerlijke snack. Geen gedoe met olie of rehydrateren van de tomaten. Het hele jaar door een betrouwbare kwaliteit. Ook de nieuwe pakketten, de aantrekkelijke vorm om verleiding in de schappen te creëren, evenals de duidelijke communicatie zijn voordelen, resulterend in impulsieve en herhaalde aankopen voor de winkelier en een nieuwe voedselervaring voor de consument.

Voorbeelden van eindproducten



Ovengedroogde tomaten

Frezta® heeft een assortiment in de oven gedroogde tomaten en tapenades. Momenteel zijn de in de oven gedroogde tomaten verkrijgbaar in de smaken naturel, knoflook & oregano, rozemarijn en tijm.



Tomenade

Frezta® heeft een assortiment in de oven gedroogde tomaten en tapenades. De tapenades, of zoals we ze 'Tomenades' noemen, zijn gemaakt van in de oven gedroogde tomaten in de smaken natuurlijk, kappertjes, olijven en kruidig.

Voor- en nadelen

- + Methode behoudt de zachte textuur van de tomaat
 - + Overschot van verse tomaten wordt gebruikt in een nieuw product
 - + Benodigde energie komt van aardwarmte
-

Bronnen

<https://duijvestijntomaten.nl/frezta/> Website van initiatief