

Soepen en sauzen van geredde groenten



Gewas

Tomaat

Solanum lycopersicum L.

Gewasdeel

Vrucht

Toepassingsgebied

Voedsel & diervoeder

Status

Commerciële fase

Relevante plantenstoffen

Vitaminen en mineralen

Beschrijving

Een lading beschadigde courgettes, te kleine uien, klonterige pompoenen, een partij onjuist geëtiketteerde tomaten, snijresten van bloemkool en broccoli, paprika's met vlekken ... allemaal voorbeelden van reststromen die "De Verspillingsfabriek" weet te hanteren. Natuurlijk willen ze zoveel mogelijk groenten besparen, maar ze willen ook hun klanten een continue levering van kwaliteitsproducten garanderen. Er is een grote en continue reststroom van een aantal producten, zoals tomaten, broccoli, courgettes, paprika's en uien. De Verspillingsfabriek verwerkt dit in zoveel mogelijk verschillende producten. De kopjes en peuken van de tomaten gaan bijvoorbeeld in de soep, ketchup, passata en pizzasaus. Sommige seizoensgroenten, zoals pompoen in de winter, worden plotseling aangeboden als een grote partij. Ze verwerken deze eenmalige reststromen ook tot smakelijke producten.

Voorbeelden van eindproducten



Tomatensoep



Tomatenketchup

Voor- en nadelen

- + Circulaire economie
 - + Opwaardering van reststromen
-

Bronnen

<https://deverspillingsfabriek.nl/nl/home> Website van initiatief