



Valorisatie nevenstromen fruit voor food



Marijke Jozefczak
pcfruit vzw

Foodpairing is een wetenschappelijke methode om aan de hand van de aroma-analyses van een product te bepalen welke combinaties je met dat product kunt maken. Naast de gekende combinaties zoals appel en kers, kan deze methode zorgen voor erg verrassende 'pairings' zoals deze tussen framboos en tomaat.

pcfruit gaat de uitdaging aan met tien verschillende variëteiten: appel (Jonagold, Boskoop, Braeburn, Elstar, Wellant, Natyra en Red Love) en peer (Conference,

Durondeau en Beurré Alexander Lucas). **Vrijdag 24 maart 2017** nodigen de voorzitter, gedeputeerde Inge Moors, en de raad van bestuur je uit voor een workshop waarin we graag de resultaten delen met alle geïnteresseerden op pcfruit in Sint-Truiden. Op basis van de aroma-analyses beogen we enkele lekkere combinaties met appel en/of peer aan te bieden voor de aanwezigen. ■

Met steun van de provincie Limburg en de Vlaamse overheid.



Vlaamse
overheid

FOODPAIRING®


habo

**De grootse speciaalzaak
van boombeschermers tegen vraatschade
in de benelux**

**GROOTHANDEL IN TUINBOUWMATERIALEN
HOOGSTRAAT 179D, 9550 HERZELE | WWW.HABOBELGIUM.BE**

124842470219