

Colourfultaste.nl

Paprikatelers brengen paprika onder de aandacht bij Nederlandse consument

Bijna iedereen in Nederland is bekend met paprika; toch wordt de paprika relatief weinig in Nederland gegeten. De Nederlander eet minder dan de helft van het volume paprika van onze Duitse buren, die hun paprika voornamelijk in Nederland kopen. Daarom willen de Nederlandse paprikatelers hun mooie product graag onder de aandacht brengen bij de consument. Er is een gemeenschappelijk logo ontwikkeld, dat meteen verwijst naar de nieuwe website van de Nederlandse paprika: www.colourfultaste.nl. Het nieuwe logo prijkt binnenkort op een groot aantal kassen waar paprika wordt gekweekt. Zo ook in gemeente Westland: bij Fa. T. & E. van Ruijven en Kwekerij Oud-Valkenhorst in Kwintsheul, bij Mts. L.H. Bruinen in Monster en bij Fa. P. Boekestijn & Zn. in De Lier. Daar wordt vandaag het logo op de kas bevestigd.

De Nederlandse paprikatelers werken sinds het begin van het Nederlandse paprikaseizoen van dit jaar, mei jl., samen om de Nederlandse paprika onder de aandacht te brengen bij de Nederlandse consument. Paprika is een veelzijdige vruchtgroente, die er niet alleen heel mooi uitziet, maar ook heerlijk smaakt. Daarbij heeft elke kleur (bijvoorbeeld rood, oranje, geel en groen) en vorm (puntpaprika, minipaprika en de bekendere blokpaprika) zijn eigen specifieke smaak en bereidingen. Zo is de groene paprika vooral geschikt in warme gerechten zoals stoofpotjes, terwijl de zoetere rode, gele en oranje soorten ook heel ge-

schikt zijn om rauw (bijvoorbeeld in salades) of zelfs zo uit het vuistje te eten.

Bij de genoemde kwekerijen wordt maximaal biologisch geteeld. Dit geldt overigens niet alleen voor hen, maar voor alle Nederlandse paprikatelers. Paprika uit de Nederlandse kas is een pure en eerlijke vruchtgroente, overheerlijk van smaak en ook nog eens gezond. De Nederlandse paprikatelers staan garant voor de kwaliteit van hun product. Zij staan bekend als toegewijde vakmensen, die hun uiterste best doen om een mooi product af te leveren. Producten waar zij trots op zijn. Maximaal biologische teelt wil zeggen dat er alles aan wordt gedaan om de paprikaplant op natuurlijke wijze in optimale gezondheid te houden en het paprikagewas te beschermen. Resultaat is een schoon, veilig en gezond product, dat op de meest milieuvriendelijke wijze wordt geteeld.

Dit wordt streng door de overheid en de supermarkt gecontroleerd.

De website www.colourfultaste.nl geeft veel informatie over de Nederlandse paprika. Natuurlijk mét heel veel recepten, want er valt volop te variëren met deze veelzijdige groente die boordevol vitamine C zit. Het logo op de kas bij de kwekerijen maakt van de kas in feite één groot billboard dat de passant opmerzaam maakt op de kleurrijke campagne voor de Nederlandse paprika én stimuleert om een kijkje te nemen op www.colourfultaste.nl.

