

Paprikatelers presenteren gemeenschappelijk logo voor de Nederlandse consument

Lansingerland - 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 burens, die hun paprika voorname-lijk 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 bij Kwekerij Bergpeppers en Kwekerij Montrea in Berkel & Rodenrijs en bij Kwekerij Oosthoek in Bergschenhoek.

De Nederlandse paprikatelers werken sinds het begin van het Nederlandse paprikaseizoen van dit jaar 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 geschikt zijn om rauw (bijvoorbeeld in salades) of zelfs zo uit het vuistje te eten.

Maximaal biologisch

Bij de aangesloten 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.

Informatie

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 opmerkelijk maakt op de kleurrijke campagne voor de Nederlandse paprika én stimuleert om een kijkje te nemen op www.colourfultaste.nl.



Het nieuwe logo prijkt op een groot aantal kassen waar paprika wordt gekweekt. Zo ook bij Kwekerij Bergpeppers en Kwekerij Montrea in Berkel & Rodenrijs (foto) en bij Kwekerij Oosthoek in Bergschenhoek. Daar werd 24 en 25 juli het logo op de kas bevestigd.

