



Vorige week was het weer tijd voor de ledenvergadering van Colzaco. Tijdens de ledenvergadering hebben we het nieuwe logo van Colzaco gepresenteerd. Het nieuwe logo dat het coöperatieve karakter, de unieke gele velden en het product koolzaadolie met elkaar verbind. Het bestuur had ook een gastspreker uitgenodigd, de heer Roelf Having

van Team- ecosys, die een informatief verhaal heeft gehouden over de teelt van koolzaad. Rode draad in zijn verhaal was dat een bodem in balans moet zijn; dit is de basis voor gezondere planten, een hogere productie en gezondere eindproducten. De conditie van de bodem moet goed en in balans zijn, zodat er ook een vitaal gewas geteeld kan worden! Een vitaal gewas kan zelf zorgen voor een natuurlijke bescherming tegen ziekten en plagen, waardoor we zo min mogelijk gewasbeschermingsmiddelen hoeven gebruiken! Mede hierdoor krijgen we een goede kwaliteit van het eindproduct en daarmee een goede opbrengst! Dit geeft eigenlijk goed weer hoe wij boeren dagelijks proberen een balans te vinden tussen een goede opbrengst en een goed product, samen met de natuur!

Namens Colzaco
Antoon Kleverkamp
Secretaris

Wij stellen aan u voor:

Jos van Grunsven – Proeverij Witloof

Jos van Grunsven heeft als jurylid op Smaakvol 2009 kennis kunnen maken met Brassica Koolzaadolie. Onze Brassica koolzaadolie heeft in 2009 niet gewonnen, maar had er wel een liefhebber bij! Jos is erg enthousiast over het product en kookt er zelf mee in zijn restaurant Witloof Proeverij en tijdens kooksessies die hij regelmatig geeft aan enthousiaste kookliefhebbers!

Witloof Proeverij is een restaurant waar zoveel mogelijk gekookt wordt met lokale producten! Bij de bereiding van de gerechten is de smaak altijd doorslaggevend en werken zij het liefst zo puur en naturel mogelijk. Brassica Koolzaadolie sluit hier goed bij aan! Jos heeft met elke variant eigenlijk wel een favoriet gerecht! Brassica Rotisserie gebruikt hij graag om grote braadstukken mee in te smeren, alvorens ze op de juiste temperatuur te garen! De Classic vind Jos uitermate geschikt voor dressings en mayonaise. Maar ook bij zelfgemaakte tapenades kan de Classic vergelijking met olijfolie goed aan! Door de subtiele nootsmaak van Brassica Classic geeft het de tapenade een bijzondere beleving! Vissoorten als platvis en schol krijgen door het bakken in Brassica Classic een smaakvol eindresultaat! Favoriet is de Brassica Culinair, de geur alleen al doet denken aan roomboter! Jos heeft hiermee een eigen mayonaise ontwikkeld, op basis van donker bier en koolzaadolie Culinair. Kijk eens op www.wit-loof.nl voor meer informatie!

