



NIEUWSBRIEF

29 oktober 2010



Kennis maken met...

Op 18 oktober heeft Colzaco op uitnodiging een presentatie gegeven over Brassica op de Chef's Master Experience bij Koppert Cress in Monster. De uitgenodigde chef-koks, restauranteigenaren en de leerling-koks van de Rooi Pannen, de Cas Spijkers- en Cees Helder Academie konden kennis maken met een twintigtal exclusieve producten waaronder de Brassica olie. Tijdens dit soort presentaties leg ik dan de groeiwijze uit van de koolzaad en hoe koolzaad geperst wordt tot de hoogwaardige Brassica olie .

Na de presentatie krijg ik vaak de volgende opmerkingen te horen: "waarom moet je olie van ver halen terwijl het hier groeit en bloeit" en "ik wist niet dat koolzaadolie zulke goede en gezonde eigenschappen heeft".

Veel mensen vinden Brassica een duurzaam product omdat het van dichtbij komt. Hierdoor past het prima bij het thema MVO, Maatschappelijk Verantwoord ondernemen.

Colzaco houdt zich terdege bezig met MVO. Wij als boeren voelen ons hiervoor verantwoordelijk. De werkgroep van de Colzaco vereniging is continue bezig om hier nog een betere invulling aan te geven.

Antoon Kleverkamp

Secretaris Koolzaadvereniging Colzaco

Topkok Robert Kranenburg in Misset Restaurant

Koolzaadolie

Kranenburg noemde zijn vader, die ook kok was, als zijn voorbeeld over hoe je jus in zijn pure vorm moet maken. Verder liet hij weten sinds de uitbraak van de gekkekoeienziekte geen botten meer te gebruiken voor het trekken van jus. Vlees van goede kwaliteit is de beste basis. Daarnaast brak hij een lans voor het gebruik van Hollandse koolzaadolie van Brassica om het vlees mee te bakken.



Heeft u lekkere recepten met Brassica?

De interesse voor Brassica is buitengewoon! We krijgen vele positieve reacties over het gebruik en de smaak. Heeft u een lekker recept met Brassica? Deze kunt insturen naar info@colzaco.nl!

De lekkerste recepten vermelden wij op www.brassicaolie.nl