

la Fruzette



www.Fruitsnacks.be

SINCE 2019 · WIJER

3^e editie - Herfst 2019



Dag Fruitnackers

Het klokhuis: Kies Belgisch!

Bij Fruitsnacks proberen we zoveel mogelijk Belgisch fruit in onze fruitmanden te doen. Wie ons een beetje kent, weet dat we dit héél belangrijk vinden. We zijn dan ook zelf teler van de appels en peren die jullie in jullie fruitmand vinden.

Maar soms kunnen we natuurlijk niet anders. De bananen groeien hier nu eenmaal niet aan onze bomen. Ook hadden we in 2017 een zeer slechte appel- en perenoogst door lentenachtvorst. Dit bracht met zich mee dat onze frigo's in juni volledig leeg waren en we dus door onze voorraad appels en peren heen zaten. Dit was niet alleen hier bij Fruitsnacks het geval, maar voor heel de BeNe-Lux. In deze periode waren we

verplicht buitenlandse appels aan te kopen.

Gelukkig ziet het er dit jaar een stuk beter uit en kunnen we weer volop genieten van onze 8 verschillende soorten appels (Jonagold, Jonagored, Braeburn, Delbare Estivale, Elstar, Red Prince, Golden Delicious en Greenstar) en 5 soorten peren (Conférence, Doyenné du Comice, Concorde, Durondeau en het nieuwe ras Q-Tee).

Ook willen we jullie graag melden dat we dit jaar nog 2 nieuwe rassen geplant hebben. Asfari, een groen-gele zomerpappel die we zullen gebruiken als groene logo-appel. Daarnaast ook nog de Wellant, een zeer smakelijke aromatische appel. Haspengouw, de streek

waar Fruitsnacks gevestigd is, wordt immers gekenmerkt door zijn honderden hectaren appel- en perenplantages.

Toch merken we dat de herkomst van sommige appel- en perenrassen voor vele mensen onbekend is. Neem nu de Jazz appel. Deze appel is op een perfecte manier in de markt gezet en is afkomstig uit de meer zuidelijk gelegen landen. Tussen november en april is deze appel afkomstig uit Frankrijk of Italië, tussen april en november uit Chili of Nieuw-Zeeland. De Jazz is dus nooit Belgisch. Deze appel is hier niet te telen omdat deze een lang groeiseizoen heeft. Deze appel is pas rijp in oktober, maar dan is de kans op nachtvorst hier in West-Europa te groot.

Al jaren is men koortsachtig op zoek naar een roodgebloeste peer om te telen in Europa. Dit om de concurrentie aan te gaan met de Forelle peer uit Zuid-Afrika die hier in de winkels ligt tussen mei en september. Deze peer is hier zeer moeilijk te telen omdat ze heel bacteriegevoelig is. Goed nieuws: met onze Q-tee peer hebben we een Haspengouws alternatief gevonden. Een zeer lekkere en mooi gebloeste peer die we jullie nu ook kunnen aanbieden van bij ons.

Kies dus net zoals wij zoveel mogelijk Belgisch. Dit is niet alleen milieuvriendelijker maar ook een boost voor onze Belgische economie en fruittelers. 😊



Verras je klant met het ideale geschenkje!
meer info zie **p. 8 >>**



De oogst is begonnen
meer info zie **p. 3 >>**



Maak kennis met 2 van onze seizoenarbeiders
meer info zie **p. 5 >>**



Ontdek onze Haspengouwse appels
meer info zie **p. 7 >>**

De geschiedenis van appels in België.

Bij Fruitsnacks telen we onze appels en peren zelf. Ondertussen kan je in onze boomgaarden 10 verschillende appelrassen en 5 verschillende perenrassen terugvinden, maar vroeger was dit anders.

Vanaf de jaren '30 heerste er als het ware een monocultuur. Heel wat appelteilers focusten zich namelijk op de productie van de Golden Delicious. Een appelras dat niet alleen lekker is, maar ook makkelijk te telen.

In de eerste decennia na de Tweede Wereldoorlog kende de fruitteelt een bloeiende periode. De Golden was populairder dan ooit. Aan het einde van de jaren '60 kwam hier helaas verandering in en brak voor heel wat Belgische telers een zwarte periode

aan. Door de invoering van het Vrijhandelsbeleid van de Europese Economische Gemeenschap waren er nieuwe handelsregels van toepassing. Deze regels gaven de Franse Golden-varianten onbeperkte toegang tot de Belgische markt en dit veroorzaakte een verzadigingscrisis. Hierdoor geraakten bergen appels niet meer verkocht. Een zure appel om door heen te bijten, want voor het harde labeur kregen de telers niets.

De Jonagold blaast Haspengouw nieuw leven in

In een onderzoekscentrum in Geneva, een stad in de staat New York, hadden onderzoekers van het State Agricultural Experiment Station in 1953 een nieuw ras, nl. de Jonagold ontwikkeld. Fruitboomkweker

Jo Nicolai heeft samen met landbouwvoorlichter Jef De Coster in 1967 de Jonagold naar Haspengouw gebracht. De komst van de Jonagold blies de fruitsector in de jaren '80 nieuw leven in en zorgde voor een nieuw, commercieel succes.

De Jonagold kon zich onderscheiden van de rest door zijn unieke, tweekleurige karakter. Dit is de eerste tweekleurige appel en is een kruising tussen de Golden Delicious en Jonathan. Door de goede smaak van de Jonathan en de bewaareigenschappen van de Golden Delicious is de appel bij ons zeer populair. Hij is knapperig van textuur en zoetzuur van smaak. Hij bezit bovendien de ideale kenmerken om in het Limburgse Haspengouw te telen en de bomen zijn erg productief.

Tot een echte monocultuur zal het niet snel meer komen, want de fruitsector is zich nu bewust van de gevaren ervan. Er wordt daarom voortdurend onderzoek gedaan naar de ontwikkeling van nieuwe rassen.



FRUITSNACKS & CHARITY

Perenplukdag Make-A-Wish®

Karel Paesmans, zaakvoerder van Fruitsnacks uit Wijer, heeft samen met de kinderen van Make-A-Wish® hun wensboomgaard, waar ze dit jaar hun eigen perenboom adopteerden, geoogst. Elk jaar schenkt Fruitsnacks kinderen met een levensbedreigende ziekte een appel- of perenboom. Meer dan twintig wenskinderen uit heel Vlaanderen kwamen dit jaar hun wensboompje oogsten.

Jaarlijks vervult Make-A-Wish zo een 150 wensen. Hier maken wij graag deel van uit door ons steentje bij te dragen aan een lach op het gezicht van de wenskinderen. De kinderen worden het hele jaar door op de hoogte gehouden over de evolutie van hun wensboom. We ma-

ken foto's van de bloesems en de eerste appels die aan hun boom groeien en sturen die door naar de kinderen. Ze kunnen dan van thuis zien hoe het gaat met hun boompje. Wanneer het plukseizoen begint, komen de kinderen hun wensboom dan ook oogsten en kunnen ze smullen van hun zelf geplukt fruit.

Dit moment was nu aangebroken. Op 31 augustus kwamen de kinderen samen met hun familie langs om hun peren te plukken. We kunnen zeggen dat het een geslaagde dag was. We hebben heel veel lachende gezichtjes gezien die gretig aan het plukken waren. Voor ons is het een kleine inspanning om de plukdag te organiseren, maar het geeft ons zoveel voldoening terug.

Daarbij doneerden we de week van de plukdag 1 euro per fruitmand aan Make-A-Wish®. We konden hen dit jaar een cheque van 5.089 euro overhandigen. >>>





De oogst is begonnen!

Tegen het einde van de zomer, blozen de appels en de peren aan de bomen. Tijd om de oogst voor te bereiden. De plukwagens worden klaargezet en de manden gepakt. Want plukken wordt steeds volledig met de hand gedaan.

We zijn als Haspengouwse fruitteiler trots op onze appels en peren van hier en promoten deze dan ook zo veel mogelijk. Want wat is er lekkerder dan een knapperige appel of peer recht van de boom?

De oogst begint in augustus en eindigt in oktober. Drie maanden lang werken onze vaste medewerkers en onze seizoenarbeiders eraan om al de appels en peren geplukt te krijgen. Ze worden geplukt en meteen opgeslagen in grote 'paloxen' of houten kisten en gaan dan de koelruimtes of ULO's in. Deze ULO's of ultra low oxigen koelsystemen zorgen ervoor dat het fruit tot de volgende oogst bewaard kan blijven.

Net zoals wij, haalt fruit adem. Doordat de cellen luchtdicht gemaakt worden, raakt de zuurstof binnenin geleidelijk aan op. Al bewaken we het minimumpercentage van 1%.

Het fruit zal dan trager "ademen" en langer bewaren. Zo kunnen we het hele oogstjaar genieten van kraakverse appels en peren. Meteen na de pluk worden ze hier in bewaard tot vlak voor gebruik.

Voor de appels en peren in onze manden kunnen gaan, moeten ze nog gesorteerd worden op grootte en op vorm. Dit wordt gedaan door een computergestuurde sorteermachine.

De esthetisch 'minder mooie'

in jullie manden terecht. Kleinere appels worden samen verpakt en per kilo verkocht in winkels. Grotere worden dan weer uitgevoerd naar het buitenland.

Wist je trouwens ook dat onze fruitfrigo's én onze sorteermachine voorzien worden van energie door zonnepanelen? Op ons dak liggen 708 zonnepanelen die 147.360 watt/jaar aan stroom opwekken. Dit is naast onze frigo's nog eens goed voor 40 gezinnen

"De appels met de mooiste maten komen in jullie manden terecht"

te voorzien van elektriciteit. Als alle appels en peren geplukt zijn, vallen ook stillaan de blaadjes van de bomen. Net als de lente geeft de herfst veel kleur aan de plantages. Het is beslist een bezoekje waard!



vruchten doneren we steeds aan Sint-Vincentius.

De rest van het fruit worden per grootte in kistjes gelegd. We werken met diametermaten van 65 tot 95 mm. De appels worden dus gesorteerd op maat. Appels met de mooiste maten - tussen 75-80 en 80-85 cm - komen



Maken gewasbeschermingsmiddelen je fruit *ongezond?*



Schil ik best mijn appel? Of moet ik steeds mijn fruit en groenten wassen? Deze vragen werden al verschillende keren in de media gesteld. Maar zijn gewasbeschermingsmiddelen nu echt ongezond? En is biologische landbouw beter?

De realiteit is dat bijna al de groenten en fruit die we in de supermarkten vinden, bespoten zijn. Het klimaat in het westen is nu eenmaal gunstig voor allerlei ziekten en schimmels die vochtigheid nodig hebben. Zonder deze middelen is het hier bijna niet mogelijk om fruit te telen. Ook moeten wij als fruitteiler rekening houden met de esthetische standaarden van de consument. Zij hebben liever een appel of peer zonder 'plekjes'.

De gewasbeschermingsmiddelen hebben het ons mogelijk gemaakt om op een beperkte ruimte fruit en groenten te telen aan democratische prijzen. Ook worden voedselverliezen tijdens transport hierdoor beperkt. Genoeg voordelen voor de teler dus. Maar ook voor jou als consument?

Strengere controles

We willen dadelijk stellen dat bespoten fruit 100% veilig en gezond is. Het is nog steeds

beter om een bespoten appel te eten, dan er geen te eten. Daarbij is een teveel aan suiker en zout in onze voeding gevaarlijker en is slechts 0,01% van alle minder goede stoffen die we binnenkrijgen door de mens toegevoegd.

Om je toch nog verder gerust te stellen, worden er strenge controlestandaarden gesteld door middel van een MRL, het maximale residu limiet. Dit is de wettelijk vastgelegde maximale hoeveelheid van een pesticide dat in een gegeven levensmiddel aanwezig mag zijn. De wettelijke MRL's zijn zo laag dat iemand al onnoemlijk veel van een lichtjes gecontamineerd voedingsproduct moet eten alvorens er een schadelijk effect op de gezondheid optreedt. Resten zijn dus verwaarloosbaar klein.

Naast het MRL wordt er ons ook een wachttijd opgelegd. Dit is de minimale tijd die voorbij moet gaan na het behandelen tot er geoogst mag worden. Ook wordt er pas ingegrepen wanneer er economische verliezen zijn. Supermarkten leggen nog hogere eisen op. Als averechts effect zou dat kunnen hebben dat ziektes en plagen sneller resistent worden omdat telers niet altijd meer gepast kunnen ingrijpen.

Is biologisch fruit gezonder?

Een belangrijk verschil tussen biologische teelt en de gangbare landbouw is de aard van de gewasbescherming. Biologisch fruit is namelijk ook bespoten. Hier worden enkel de natuurlijke middelen gebruikt.

Het voordeel voor het milieu ontkennen we niet. Het is een andere manier van werken met aandacht voor ander leven en bodem. Dat biologische teelt gezonder is, beweren we dan weer niet. Er is geen reden om aan te nemen dat chemische bestrijdingsmiddelen ongezonder zouden zijn dan natuurlijke. Op deze chemische varianten is uiteindelijk ook veel meer onderzoek gedaan.

Verder worden chemische gewasbeschermingsmiddelen ook gemaakt uit natuurlijke moleculen die synthetisch geproduceerd worden om grondstoffen en energie te besparen. Hierbij worden moleculen uit een chrysaant gebruikt bijvoorbeeld.

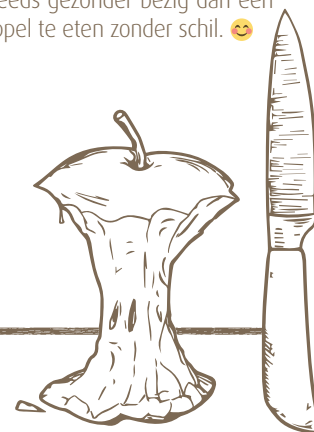
Daarnaast is de fruitteelt de sector die het meest beroep doet op biologische middeltjes als alternatieve bestrijdingswijze. Geïntegreerde gewasbescherming is hier namelijk zelfs verplicht. Dit wil zeggen dat de gewasbeschermingsmiddelen hier op een verantwoorde wijze worden ingezet, er mecha-

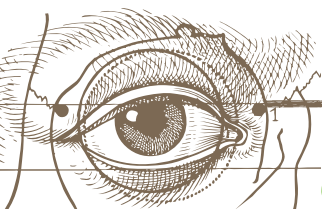
nische onkruidbestrijding en feromoonverwarring worden gebruikt en dat er natuurlijke vijanden van plaaginsecten ingezet worden.

Dus niet wassen of schillen?

De meeste gewasbeschermingsmiddelen lossen niet op in water, ze zouden er anders gewoon af regenen en hun werk niet kunnen doen. Nogmaals, de overgebleven residu's zijn zo klein dat ze geen effect hebben op de gezondheid. Een betere reden om je fruit te wassen is om hygiënische redenen. Zo kan er stof op de appel achterblijven, en is hij waarschijnlijk door heel wat andere handen gepasseerd eens hij in je mond belandt.

De meeste bestrijdingsmiddelen (die er al op de appel zouden achterblijven) zitten op de schil. Maar in die schil zitten net ook het meeste vitaminen. Je kan dus beter je appel mét schil én eventuele bestrijdingsmiddelen opeten. Dan ben je nog steeds gezonder bezig dan een appel te eten zonder schil. 😊





Wie is wie?

Leopold

Wie ben je?

Leopold, ik ben 38 jaar en heb 1 zoontje van 12. Ik kom uit Krakau, Polen. Ik kan mezelf wel beschrijven als een grappig persoon. Al is het in België niet zo moeilijk om grappig te zijn 😊

Wat doe je wanneer je niet tussen het fruit zit?

Ik repareer auto's. Van carrosserie tot motor. Verder heb ik ook altijd paardrijden gedaan als hobby.

Wat is je functie binnen Fruitsnacks?

Ik werk binnen de plukploeg van Fruitsnacks. Zo zorg ik er samen met mijn collega's voor dat jullie elk jaar opnieuw kunnen genieten van lekkere appels en peren.

Hoe zoek je werk in België? Hoe gaat dat in zijn werk?

Meestal is dat via via dat we ergens komen werken. We horen dan waar er plukkers nodig zijn en daar gaan we dan werken.

Waarom ben je bij Fruitsnacks komen werken? Wat vinden jullie het leukst aan Fruitsnacks?

Hier is er een goede sfeer. Ik hou er ook van dat er doorgewerkt wordt. Ik sta niet graag stil en zo gaat de tijd sneller voorbij.

Hoelang blijf je?

Ik blijf nog zo'n 2 maanden tot de pluk gedaan is. Ik kan logeren in een woning hier in de

Leopold, Seizoensarbeider **Kamil**, productie fruitmanden, onderhoud boomgaarden, tuinier, chauffeur



Kamil

buurt die Fruitsnacks voor me geregeld heeft. We noemen het daar Hotel Django.

Kom je elk jaar?

Ja, ik kom nu al voor het 2de jaar op rij.

Lievelingsfruitsoort en waarom?

Mijn lievelingsfruitsoorten zijn de kaki en de paraguay. Vooral als ze erg zacht en zoet zijn, dan zijn ze het allerlekkerst! 😊

Beschrijf jezelf in 3 woorden.

Ik ben Kamil en ben 27 jaar. Mezelf in 3 woorden beschrijven is nogal moeilijk, want dat zijn er een stuk te weinig. Ik ben wel altijd goed gezind en vind het leuk om grapjes uit te halen met de meisjes op het bureau.

Wat doe je wanneer je niet tussen het fruit zit?

Ik ben begonnen met wijn maken als hobby. Ik ben erg benieuwd hoe dat gaat uitpakken. Verder ben ik veel met mijn 2 kinderen bezig. Zij wonen, net als mijn vrouw, ook hier in België. Ik hou van voetbal en misschien niet onbelangrijk: ik ben kamp Ronaldo.

Wat is je functie binnen Fruitsnacks?

Ik ben een beetje een manusje van alles. Ik lever de fruitmanden en sta ook mee in de productie ervan. Verder werk ik in de boomgaard en onderhoud ik de tuin.

Hoe zoek je werk in België? Hoe gaat dat in zijn werk?

In een droom kreeg ik een ingeving van God die me opriep om bij Fruitsnacks te komen werken. Neen grapje: Ik kende ook iemand die hier al werkte.

Waarom ben je bij Fruitsnacks komen werken? Wat vinden jullie het leukst aan Fruitsnacks?

Ik werk graag met mijn collega's samen. De fruitsector is ook leuk om in te werken. Zo ben ik veel buiten en dat staat me zeker wel aan.

Hoelang blijf je?

Ik denk dat ik hier nog wel even blijf hangen. Ik werk hier graag en ga dat ook nog even blijven doen.

Kom je elk jaar?

Ja, ik werk hier eigenlijk het hele jaar door. Dit nu al voor ongeveer 5 jaar.

Lievelingsfruitsoort en waarom?

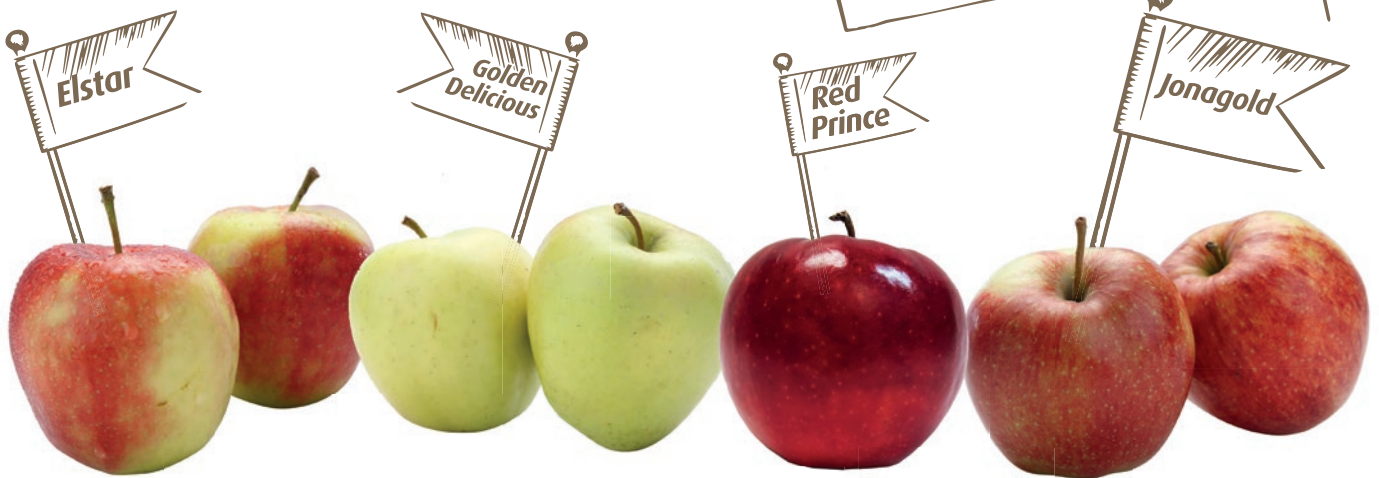
Mijn lievelingsfruitsoort is de appelsien. De rest van dit interview is vertaald uit het Engels, behalve 'appelsien'. Ik probeer mijn woordenschat steeds wat uit te breiden met Nederlandse woorden die ik hoor.



Onze Haspengouwse appels!

Omdat we volop in de appeloogst zitten, lichten we in deze Fruzette graag enkele van onze populairste appelsoorten uit. De Elstar, Golden Delicious, Red Prince en onze klassieker, de Jonagold, passeren de revue. Dit zijn maar enkelen van onze appelrassen. We telen er namelijk 10 verschillende.

Oogstmaand	Ras
September	Elstar, Jonagold Red Prince Golden Delicious
Oktober	



De Elstar appel is vooral in Nederland een zeer populaire appel, waar hij oorspronkelijk ook gekweekt werd. De eerste ontdekking is gedaan door Arie uit Elst. Vandaar ook de naam. Het ras is rond 1955 ontstaan uit een kruising van Golden Delicious en Ingrid Marie.

Deze appel is gemakkelijk te herkennen aan de geelgroene schil met een gestreepte helderrode bloes. De Elstar is een sappige en knapperige appel met een lichtzoete smaak.

Een Elstar appelboom draagt ongeveer 12 jaar vruchten en wordt geplukt in september en wordt overplukt. Dit wil zeggen dat er 3 keer geplukt wordt met daartussen steeds één week. Telkens worden de mooie rode eruit geplukt, de rest blijft hangen voor de volgende plukbeurt.

De Golden Delicious is één van de oudste appelrassen. In 1890 werd dit appelras per toeval ontdekt door A.H. Mullins in West Virginia in de VS.

Bij pluk is zijn kleur groen, maar tijdens het rijpen van de appel evolueert deze kleur typisch naar goudgeel. Het vruchtvlees van de appel heeft een frisse en knapperige smaak. Hoe langer de appel bewaard wordt, hoe zoeter de smaak.

Wist je dat...

... vroeger deze appel banaanappel genoemd werd? Dit vanwege de vette gele schil en de zoete smaak.

Red Prince is een donkerrode mutant van Jonagold en sinds 2006 een vrij ras. Dit wil zeggen dat hij door elke teler op eigen initiatief geteeld mag worden. Een mutant is geen bewuste kruising. Deze appelsoort is dus volledig natuurlijk ontstaan.

Onze Red Prince is een harde appel met een donkerrode kleur. De appel is ook wel bekend onder de naam Red Jonaprince. Deze appelsoort geeft vrij grote vruchten die al in een vroeg stadium intens egaal donkerrood kleuren.

Wist je dat...

... Jonagold werd verkozen als het meest gezonde appelras!

De Jonagold appel is een kruising tussen Golden Delicious en Jonathan, het ras ontstond in de Verenigde Staten en is via Jef De Coster in de jaren 60 geïntroduceerd in België. Het ras is veel aangeplant in het Limburgse Haspengouw. Door de goede smaak van de Jonathan en de bewaareigenschappen van de Golden Delicious is deze appel bij ons zeer populair.

De Jonagold is zoetzuur van smaak en heeft een heel lekker aroma. De appel wordt, net zoals de Elstar, in minimaal 3 beurten geplukt.

Wist je dat...

... onze Jonagold samen met de Elstar in de top vijf van populairste appelvariëteiten staat.

Appelsoep

Wat heb je nodig?

- 5 Jonagold appels
- 2 el citroensap
- 200 g aardappelen
- 2 takjes selder
- 1 groene paprika
- 30 g boter
- 1 el curry
- 1 l kippenbouillon
- 16 scampi's (gepeld en zonder darmkanaal en in de lengte in twee gesneden)
- 1 scheutje olijfolie
- 1 scheutje room
- peper en zout

Bereidingswijze:

1. Schil de appels en verwijder het klokhuis.
2. Snij ze in stukken en meng ze met het citroensap in een kom.
3. Schil de aardappelen en snij ze in blokjes.
4. Snij de selder en de paprika in kleine stukken.
5. Fruit de selder en de paprika in boter.
6. Bestrooi met curry en voeg de vooraf bereide kippenbouillon, de aardappelen en de appels toe. Breng aan de kook en laat sudderen op een zacht vuurtje.
7. Bak de scampi's in de olijfolie. Voeg zout en peper toe en laat uitdruipen op keukenpapier.
8. Mix de soep. Voeg vóór het opdienen de scampistaarten en de room toe.



Dronken peren

Ingrediënten

- 2 peren
- 300 ml water
- 30 cl Tripel bier
- 2 el vanillesuiker
- steranijs
- 100 g amandelpoeder
- 120 g poedersuiker
- 1 el vers geperst citroensap
- 5 eieren
- perenjenever
- 4 el Amandelschilfers
- 4 bollen vanille-ijs

Bereidingswijze

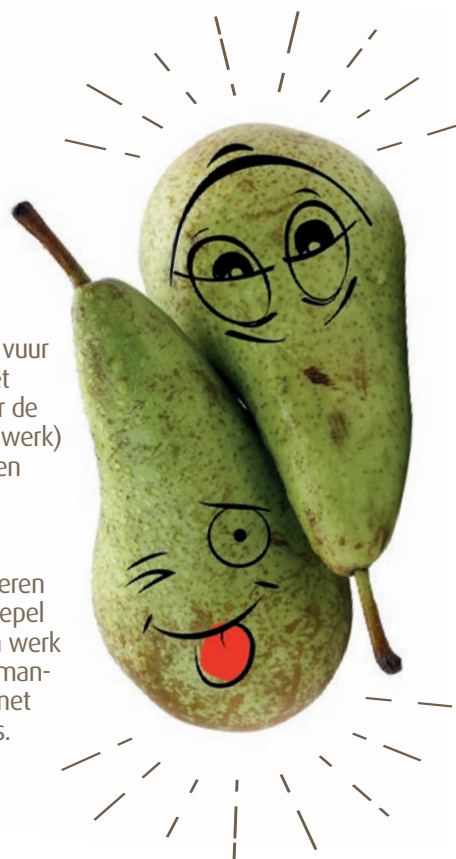
1. Was de peren, halveer en verwijder de klokhuisen. Breng in een pan het water en bier aan de kook, doe de vanillesuiker en steranijs erbij. Laat de peren 10 minuten pocheren tot ze zacht zijn. Haal van het vuur en laat afkoelen.

2. Meng voor de amandelvulling 100 g poedersuiker met het amandelpoeder, citroensap en 1 stijf geklopt eiwit. Scheid nu de dooiers van de 4 andere eieren. Meet met een halve eierschelp als inhoudsmaat, 3 eierschelpen kooksap, 1 eierschelp perenjenever en

4 eierschelpen (poeder)poedersuiker af. Voeg het kooksap en de suiker bij de eidooiers en klop alles los.

3. Plaats op een klein vuur en klop (mag ook met de mixer-is beter voor de spieren en het armenwerk) het mengsel op tot een sabayon.

4. Werk af: Vul de gehalveerde peren met amandelpuree. Lepel de sabayon erover en werk af met geroosterde amandelschilfers. Serveer met een bolletje vanille-ijs.





LogoFruit®

Wat geef jij bij eindejaar?

Het eindejaar nadert stilaan weer. Het ideale moment om je klanten, collega's en contacten eens te verrassen met een lekker en vooral gezond eindejaarsgeschenk.

Bij Fruitsnacks bieden we tal van geschenkenmanden aan. Zo vind je bij ons de standaard Family cadeaumanen, verkrijgbaar in 5 en 8 kg, de Streekproductenmand, ons Fruit-For-Business pakket en de Seprosa®-verwenmand van 8 kg. Je kan al deze manden terugvinden onder ons aanbod op onze website en ze van daaruit eenvoudig bestellen.

Dit aanbod vullen we sinds vorig jaar graag aan met de Cuvelier-wijnmanden. Dit is een gevarieerde fruitmand van 8 kg met daarin de beste wijnen.

In deze mand vind je een mousserende (de Cubiz,

de BizJoe of de Blanc de Biz) en een witte wijn (de BizWeiss). De prijs van deze mand bedraagt: € 69,95.

Wat dacht je van een origineel relatiegeschenk in de vorm van een stuk fruit met een eindejaarsboodschap erop?

Misschien ken je ons Logofruit® al. Dit is een klein geschenkje dat ideaal is om je personeel, leveranciers, klanten of bezoekers fijne feesten te wensen. Zo kan je een knapperige rode of groene appel laten bedrukken met je logo of een van onze eindejaarsboodschappen.

Onze logo-feestappel kan je bestellen vanaf 50 stuks aan een prijs van 0,98 cent per stuk.



OF
PERSONALISEER JE
Logoappel
MET JE EIGEN BOODSCHAP

Wie is de tofste peer in jouw bedrijf?

Maak een foto met deze toffe peer én onze logopeer & wie weet win jij wel een fietstocht door de bloesems met jouw team!

Schiftingsvraag:
Hoeveel keer komt het woord appel in onze Fruzette voor?

Stuur ons je foto en het juiste antwoord op de schiftingsvraag op fruit@fruitsnacks.be



Tofte peren wedstrijd

Niet op de openbare weg gooien a.u.b. - V.U.: Karel Paesmans - Mierhoopweg 34, B-3850 Wijer Nieuwerkerken

Fruitsnacks
Fruit your work!

Mierhoopweg 34 • B-3850 Wijer • Nieuwerkerken
Tel. (+32) 011/69 52 80 • fruit@fruitsnacks.be

