

CULTURE OF QUALITY

2018



Voorwoord

Verandering is de enige constante, zo blijkt maar weer uit 2018. Een pittig jaar bezien vanuit het weer en weersinvloeden. Plaatselijke stormen en zeker ook de droogte leken jarenlang een uitzondering, we kunnen ze inmiddels regelmatig verwachten. Onze leden zijn er steeds beter op voorbereid en wisten ook afgelopen jaar de tegenslagen om te zetten in kansen die leidden tot structurele verbeteringen voor teelt mét resultaat. Bovendien zijn we trots op onze leden die ondanks alles hun afspraken tot ieders tevredenheid blijven nakomen en waarmaken.

Minder verpakking, geen verpakking, meer bio, duurzaam produceren, korte ketens, kringlooplandbouw, circulair produceren... Slechts een bloemlezing van de termen en 'wensen' die afgelopen jaar op ons afkwamen. Enkele nieuwe en enkele in een nieuw jasje, maar voor ons en onze telers blijft voorop staan dat de vraag van onze klanten leidend is. Zo gingen we in 2018 ook met frambozen aan de slag... En in de basis, onze 3 pijlers; kwaliteit, kwaliteit en kwaliteit. Die verdwijnen nooit. Voeg daar open en eerlijk communiceren aan toe en je hebt de succesformule voor een jarenlange relatie.

Mijn Keukentuintje startte afgelopen jaar ook met een nieuw kanaal, Instagram. Het digitale platform dat onze verbinding is met de consument boort zo ook een nieuwe doelgroep aan; jonger, en meer mannen... Een kwestie van blijven bouwen aan de community, waar we al jaren veel van leren om onze klanten te adviseren over de ideeën en wensen van de 'shopper'.

Tot slot een dankjewel aan alle relaties, namens de leden van Fossa Eugenia, met wie we in 2018 weer prettig hebben samengewerkt!

Namens alle telers

Ton Holthuijsen

Voorzitter Fossa Eugenia B.V.

CULTURE OF QUALITY

Fossa Eugenia

Algemene informatie

Geschiedenis	8
Missie & visie	10
Kenmerken & resultaat	12
Samenstelling structuur	13
Kengetallen	15
Certificeringen	16

Mens, milieu en maatschappij

Partners	21
Vertrouwensbasis	21
Research & development	21
Leerprogramma	21
Kwaliteitsmanagement	23
Kwaliteitsgarantie	23
Biologisch	23
Fossa Eugenia en MVO	25
Mijn Keukentuintje	26

Producten

Overzicht producten	30
Oogstkalender	32
Aardbeien	34
Andijvie	36
Aubergine	38
Boerenkool	40
Broccoli	42
Chinese Kool	44
Courgette	46
Paksoi	48
Koolrabi	50
Kruiden	52
Paprika	54
Peen	56
Prei	58
Rabarber	60
Radicchio	62
Romanesco	64
Sla (diverse soorten)	66
Spinazie	68
Spruiten	70
Tomaten	72
Venkel	74
Witlof	76

Fossa Eugenia

Fossa Eugenia is een groep groententelers uit de euregio Venlo. Samen met onze telers en ketenpartners leveren wij via korte kanalen en zonder onnodige handelingen tussendoor, elke dag een compleet assortiment duurzame verse, veilige en gezonde groenten, kruiden, aardbeien, bramen en frambozen.

Wij telen marktgericht, innovatief en spelen in op de eisen ten aanzien van duurzaamheid, voedselveiligheid en kwaliteit.

Een formule die zowel klanten als telers aanspreekt. Niet voor niets ook dat de groep nog steeds groeit: in aantal telers, productieareaal en assortiment.



Geschiedenis

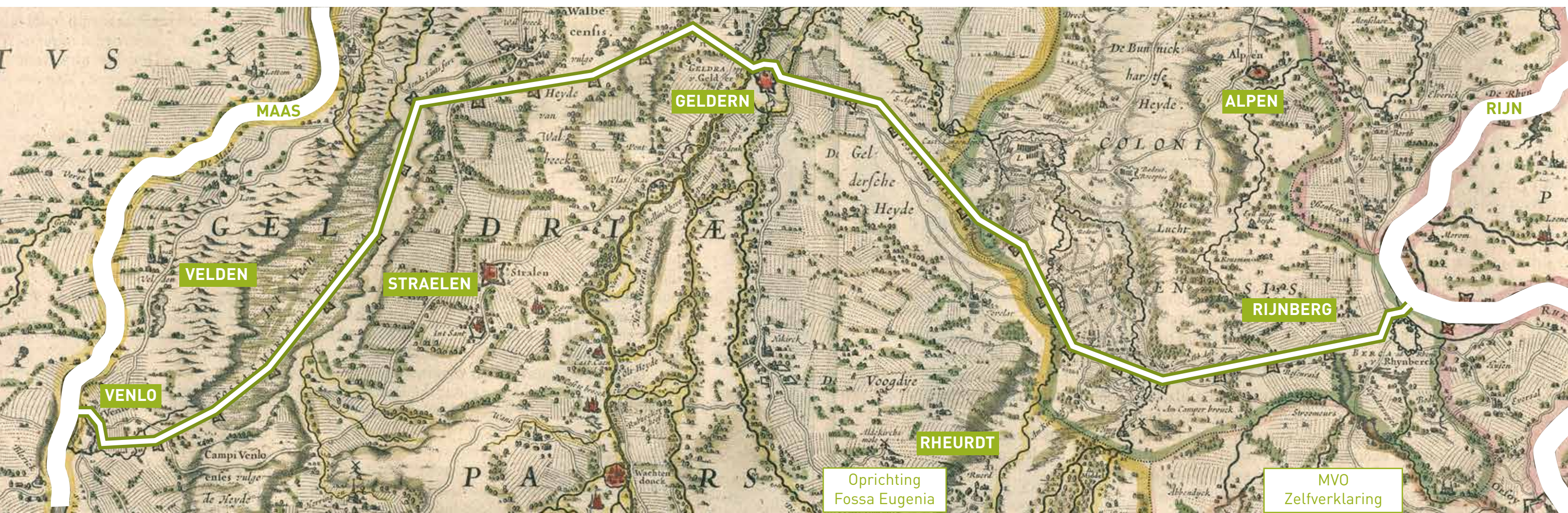
Het ontstaan van Fossa Eugenia

In de 17^e eeuw besloot de Spaans-Nederlandse regering tot de bouw van een kanaal tussen de Rijn en de Maas. Helaas werd de verbinding 'Fossa Eugenia' niet afgerond. Zelfs Napoleon kreeg het een eeuw later niet voor elkaar.

In tegenstelling tot Bonaparte, hielden oorlog, geldgebrek en hoogteverschillen een vooruitstrevende groep telers uit de omgeving Venlo niet tegen. Zo ontstonden in de herfst van 1995 korte verbindingen met Duitsland, vervolgens met de rest van Europa en zelfs met Amerika.

Een eenvoudige formule

Het idee van de telers is simpel: lever een kwaliteitsproduct dat in elk opzicht voldoet aan de eisen van de kritische consument en zet dat product af via korte kanalen, zonder onnodige handelingen tussendoor, in de overeengekomen hoeveelheden en tegen de afgesproken prijs. Deze formule spreekt zowel klanten als telers aan. Vanaf het begin werkt Fossa Eugenia samen met geselecteerde, afzonderlijke handelshuizen. Sinds het ontstaan, sluiten zich voortdurend nieuwe telers bij de groep aan, hierdoor blijft het assortiment en het productieareal groeien.



1626 1633

In de 17^e eeuw besloot de Spaans-Nederlandse regering tot de bouw van een kanaal tussen de Rijn en de Maas. Helaas werd de verbinding 'Fossa Eugenia' niet afgerond.

1804

Van 1804 tot 1810 werd onder Napoleon Bonaparte gewerkt aan de Fossa Eugenia. Maar ook Napoleon kreeg het een eeuw later niet voor elkaar.

1995

In tegenstelling tot Bonaparte, hielden oorlog, geldgebrek en hoogteverschillen een vooruitstrevende groep telers uit de omgeving Venlo niet tegen. Zo ontstonden in de herfst van 1995 korte verbindingen met Duitsland, vervolgens met de rest van Europa en zelfs met Amerika.

2014

MVO
Zelfverklaring

The best quality, in the shortest way.
Quality, environment and purity.
Triple quality assurance.

Visie Fossa Eugenia

Fossa is een coöperatie van en voor telers die jaarrond en op duurzame wijze, gezonde groenten en fruit produceren. Zij heeft als doel haar producten gezamenlijk af te zetten en hierbij haar klanten succesvol te laten zijn om de consument te laten genieten van haar gezonde en kwalitatief hoogstaande producten teneinde een gezond rendement voor haar telers te realiseren.

Om dit te bereiken heeft Fossa drie aandachtsvelden benoemd voor de periode 2019-2023.

Dit zijn de volgende gebieden:

1. Versterking supplychain;
2. Versterking productaanbod op basis van nieuwe Product Markt Combinaties (PMC's);
3. Stimuleren van duurzaam geproduceerde groente en fruit.

In het kader van het aandachtsveld "Versterking van de supplychain" denkt Fossa aan onder andere rechtstreekse levering aan en intensieve samenwerking met verschillende retailers om daardoor preferred supplier te blijven c.q. te worden. Het streven is om in 2023 50% (2017 38%) van onze producten rechtstreeks te leveren aan deze retailers. Fossa wil dit bereiken door onder andere in te zetten op de doorontwikkeling van Electronic Data Interchange (EDI), data-analyse en artikelinformatie, de inzet van category management, et cetera.

Fossa verwacht dat hierdoor meer efficiency wordt bereikt zowel bij haarzelf als in de keten, zodat het juiste product op het juiste moment in het schap komt. Tevens wil zij hierdoor de consument meer bewust maken van de eigenschappen op het gebied van samenstelling, gezondheid en duurzaamheid van het product dat de consument koopt.

Verder wil Fossa onder andere meer gebruik maken van het laad- en verpakstation waar een deel van de Fossa-producten verzameld verpakt en/of leveringsklaar gemaakt worden. Fossa verwacht dat door rechtstreekse levering aan retailers het leveringsproces nog efficiënter kan plaatsvinden.

In het kader van het aandachtsveld "Versterking van productaanbod op basis van nieuwe PMC's" denkt Fossa aan groei in zowel volume (uitbreiding van areaal) als prijs van het productaanbod. Hierbij zet Fossa in op onder andere de volgende acties: verbreding van het assortiment (meer verschillende producten en verschillende en marktgerichte sorteringen en verpakkingen), jaarrond produceren, duurzaamheid en kwaliteit, het vinden van nieuwe afnemers op bestaande markten en het aanboren van nieuwe markten. Een en ander ondersteund door promotie ingezet om het Fossa-product in de markt te bevorderen.

In het kader van het aandachtsveld "**Stimuleren van duurzaam geproduceerde groente en fruit**" denkt Fossa onder andere aan de vermindering van het gebruik van fossiele brandstoffen door de inzet van 2e schermen, buffertanks, biologische gewasbescherming, keurmerken en het terugdringen van het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen en nutriënten door te investeren in machines voor precisiebemesting et cetera.

Kenmerken en resultaten

- Kenmerken Fossa Eugenia
- Platte organisatie structuur
 - Accountmanagers en clustermanagers onderhouden een netwerk van interne en externe contacten gericht op het realiseren van de doelstellingen van Fossa Eugenia
 - Snelle beslisstructuur
 - Groot nationaal/ internationaal netwerk
 - Ondernemersorganisatie (dringen intensief door in datgene wat ze ondernemen)
 - Breed productenpakket (glas/ volleggrond)
 - Moderne bedrijven
 - Innovatieve bedrijven
 - Commerciële conceptontwikkeling
 - Balans tussen 'people, planet en profit' (MVO)
 - De producten van de leden van Fossa Eugenia U.A. worden via Fossa Eugenia B.V. verkocht

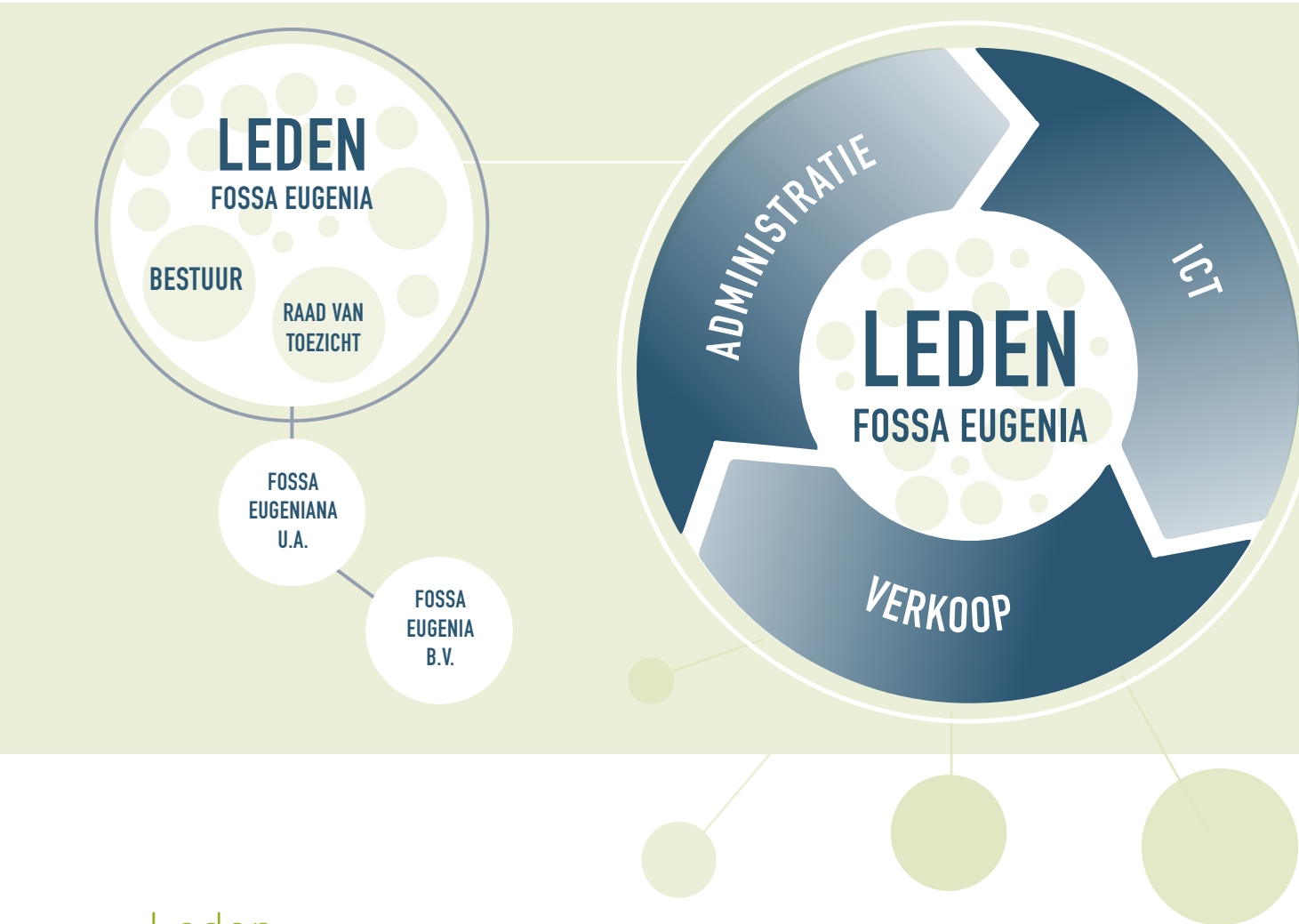
- Het resultaat van onze werkwijze
- Hoogwaardige producten
 - Vaste en korte (communicatie)wegen
 - Kwaliteitsdenken
 - Gegarandeerde voedselveiligheid
 - Sterke groei van Fossa Eugenia

Bestuur

Voorzitter	Ton Holthuijsen	Cluster managers	René Baetsen Marcel Dings Peter van Dijck
Vice-voorzitter/Pen.	René Baetsen		
Secretaris	Marcel Dings		
Bestuursleden	Peter van Dijck Erik Geurts Johan Tielen	Verkoop	Ronny Bruijnen Susan van Horssen John Wijnen Celine van de Ven
Adviseurs	Nico van Knippenberg		



Structuur Fossa Eugenia



Leden

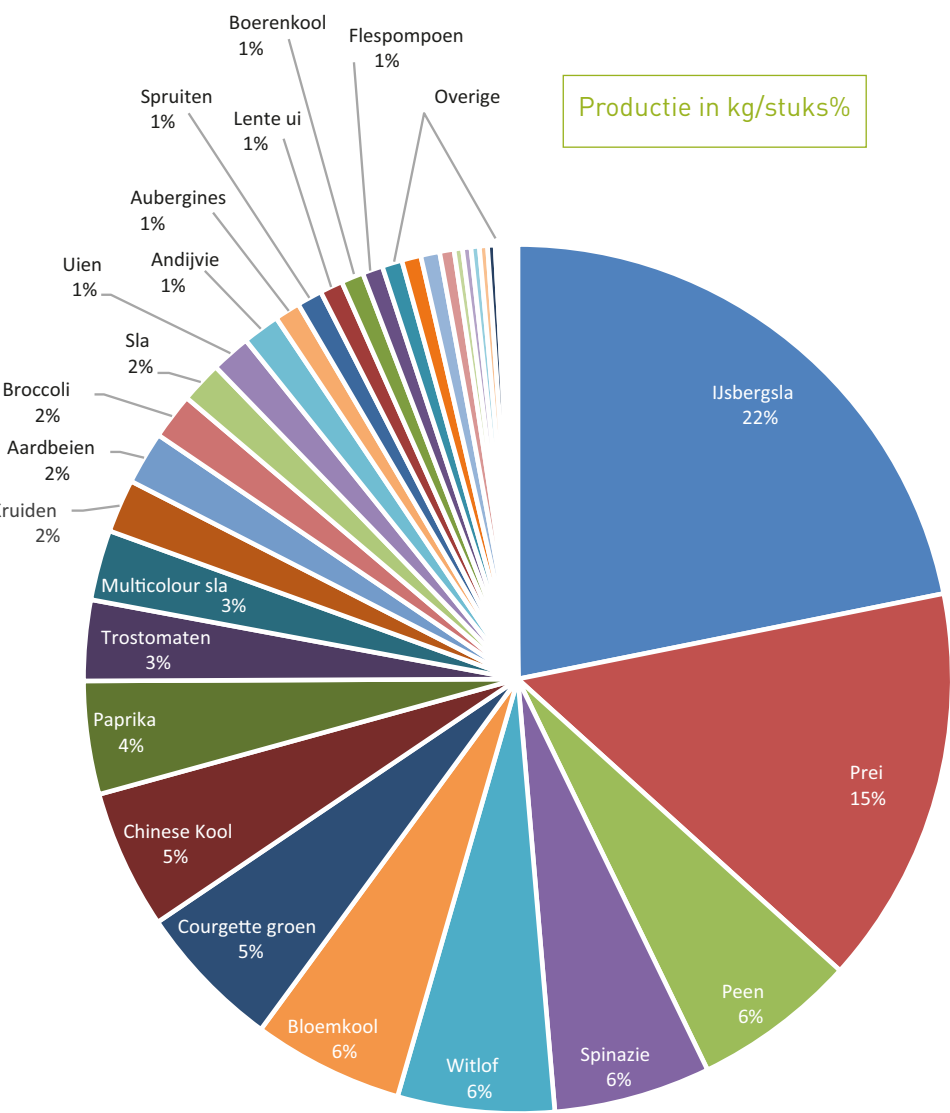
Abra B.V.	B	Houwen Groenten B.V.	B	Vitacress Real B.V. gastlid	B
Groentebedrijf Baetsen B.V.	A	In 't Zandt Agro B.V.	B	Mts. Vrijbloed-Bottenberg gastlid	A
Bato B.V.	B	Mts. Koks-Verijdt gastlid	A	Mts. Willemsen	B
Bio Brothers V.O.F.	A	Kwekerij Goorts B.V.	A	Witlofkwekerij Henri Peeters	B
Brookberries B.V.	D	Kwekerij Litjens B.V. gastlid	D		
Bruins IJssellof	C	Litjens Venkel	A		
Kwekerij M. Christis	B	Peelland Agro B.V.	D		
De Leeuwerik Groenteproducties	C	Reefresh Kwekerijen B.V.	C		
Dings Aardbeien B.V.	C	J.S.P. Reijnders	C		
Eldorado Agro B.V.	B	Siberia B.V.	D		
Especia B.V.	D	Stemkens Lof B.V.	B		
Trostomatenkwekerij Geurts	C	Tielen Groenteproducties B.V.	D		
Gipmans Agro B.V.	D	Van Dijck Groenteproducties B.V.	D		
Groentemakers B.V.	D	Van Gennip Handel B.V.	D		

Aantal medewerkers:
A = 0 – 5 | B = 5 – 15
C = 15 – 25 | D = 25 – +



De som is meer dan de delen

Kengetallen



Productieoppervlak

GLAS	VOLLE GROND
57 ha	1834 ha

Producten
IJsbergsla
Prei
Peen
Spinazie
Witlof
Bloemkool
Courgette groen
Chinese kool
Paprika
Trostomaten
Multicolour Sla
Kruiden
Aardbeien
Broccoli
Sla
Uien
Andijvie
Aubergines
Spruiten
Lente ui
Boerenkool
Flespompoe
Romanesco
Rabarber
Paksoi
Knolvenkel
Radicchio
Romano
Savooiekool
Bio Courgettes
Bleekselderij
Courgettes geel
Bio Spinazie
Framboos
Courgettes bol
Spitskool
Koolrabi
Bio Aardbeien
Knolselderij
Bio Boerenkool
Bio Prei
Salanova

Certificeringen

AQS

Naast de onaangekondigde TÜV controles worden alle telers van Fossa Eugenia wekelijks door kwaliteitscontroleurs van Agro Quality Support (AQS) getest. AQS is opgericht door het Kwaliteits-Controle-Bureau (KCB: www.kcb.nl) voor Groenten en Fruit en is als onafhankelijke inspectie-instelling actief in de agro-en foodsector.

AQS verleent een uitgebreid pakket diensten aan teelt-, handels- en grootwinkelbedrijven, en aan sorteer- en pakstations. De diensten variëren van kwaliteitsbeoordelingen van verse groenten en fruit tot systeembeoordelingen in het kader van kwaliteits- en hygiënezorg.

EU Biologisch

Deze EU verordening stelt het juridische raamwerk voor alle niveaus van productie, distributie, toezicht en etikettering van biologische producten die in de EU kunnen worden aangeboden en verhandeld. Vanaf 1 juli 2010 introduceerde de EU een nieuw Biologisch logo ter bescherming van de consument en als waarborg voor naleving van de regelgeving op het gebied van biologische landbouw.

Sinds 2012 zijn Bio Brothers en Especia als eerste producenten van telersvereniging Fossa Eugenia, BIO gecertificeerd door SKAL. Ook Fossa Eugenia is BIO gecertificeerd. Deze certificering stelt ons in staat om de productie en handel in biologische producten verder uit te breiden.

GlobalGAP

De hedendaagse consument rekent erop dat het voedsel dat hij koopt veilig is. Niet voor niets dat o.a. supermarkten voedselveiligheid hoog in het vaandel hebben staan. Tegenwoordig is GlobalGAP dé Europese overkoepelende norm voor kwaliteit en voedselveiligheid in de primaire sector.

IFS & BRC

IFS en BRC stellen de hoogst mogelijke eisen aan management en productie in relatie tot voedselveiligheid en kwaliteit. Alle kruiden geproduceerd voor Fossa Eugenia zijn IFS en BRC gecertificeerd. BRC is de belangrijkste norm voor levering naar het Verenigd Koninkrijk.

IFS Broker

Sinds de winter van 2010 is Fossa Eugenia als verkooporganisatie gecertificeerd volgens de IFS Broker Standaard en mag daardoor rechtstreeks leveren aan Duitse grootwinkelbedrijven. IFS Broker is een variant van de IFS Food Standaard, dit is een standaard voor verkooporganisaties die geen opslag-, verpak- of ompakactiviteiten uitvoeren, maar vanuit een kantoor opereren.

ISO 9001

Alle telers die zijn aangesloten bij Fossa Eugenia zijn ISO 9001 gecertificeerd. Deze ISO-certificatie stelt hoge eisen aan het gehanteerde kwaliteitsmanagementsysteem. Met deze ISO-certificering verhoogt Fossa Eugenia de klanttevredenheid. ISO-normen worden ook gebruikt om te beoordelen of de organisatie voldoet aan de eisen van klanten, aan die van de eigen organisatie en aan wet- en regelgeving. Sinds de tweede helft van de jaren '90 heeft de tomatenteelt in Nederland een revolutie doorgemaakt. Dit is te danken aan een moderne manier van telen, biologische gewasbestrijding en nieuwe hoogwaardige variëteiten. De tomaten van Fossa Eugenia zijn hiervan een goed voorbeeld:

- ze hebben een mooie donkerrode kleur
- een uitgebalanceerde zoet/zuur-verhouding
- en ze zijn stevig en sappig

Planet Proof

Het onafhankelijke keurmerk 'On the way to PlanetProof' bewijst dat je een product koopt dat duurzamer is geproduceerd en daardoor beter is voor natuur, milieu, klimaat en dier. Met 'On the way to PlanetProof' streven boeren en tuinders ernaar om hun manier van werken in balans te laten zijn met de draagkracht van onze planeet. Dat is een proces van steeds verdere stappen zetten om onze aarde minder te belasten. Alléén boeren en tuinders die aan strenge eisen voldoen, mogen het keurmerk On the way to PlanetProof gebruiken. Deze leveranciers worden gecertificeerd als ze op duurzamere wijze produceren of telen. Ook handelaren, verpakkers en bewerkers van producten moeten aan de PlanetProof criteria voldoen. Dit wordt allemaal gecontroleerd door externe onafhankelijke partijen.

On the way to PlanetProof boeren en tuinders werken aan schonere lucht, vruchtbare bodem, een goede waterkwaliteit en dierenwelzijn. Ze besteden aandacht aan meer natuur op het landbouwbedrijf, circulair afval verwerken en recyclen. De eisen voor PlanetProof worden ieder jaar herzien en waar mogelijk aangescherpt. Fossa Eugenia streeft ernaar om aan het eind van 2019 al 75% van zijn leden telers PlanetProof gecertificeerd te hebben. Aan het eind van 2020 dient dit 100% te zijn. Meer info op de website: www.planetproof.nl

QS

Om ook Duitse klanten een kwaliteitsgarantie te kunnen bieden, zijn de telers van Fossa Eugenia bovendien QS-gecertificeerd. QS is een specifieke Duitse standaard voor de primaire sector. Deze certificering is opgezet door een samenwerking van zes grote Duitse ondernemingen. Het doel is: veilige en kwalitatief hoogwaardige producten bieden.

TESCO Nurture

TESCO's Nurture Standaard is opgesteld voor telers (primaire productie) die hun producten aan TESCO (UK) leveren. De standaard is door TESCO zelf opgesteld en behelst o.a. jaarlijkse inspecties door geaccrediteerde instellingen namens CMi. De Nurture Standaard is een certificaat dat gezien kan worden als 'GlobalGAP +', geheel gericht op de visie van TESCO. In vergelijking met de GlobalGAP, wordt in de Nurture Standaard vooral meer aandacht gegeven aan eisen op gebied van milieu en op sociale en ethische verantwoordelijkheid. Bij telersvereniging Fossa Eugenia is de venkel van Litjens Venkel gecertificeerd voor de Nurture Standaard.

TÜV

Onze telers leveren continu topprestaties voor kwaliteit, milieu en zuiverheid. Die kwaliteit is sinds 1997 gedocumenteerd met de certificering van het TÜV-kwaliteitszegel voor hoogwaardige groenten. Naast de periodieke TÜV-onderzoeken worden de producten van Fossa Eugenia ook permanent gecontroleerd door de kwaliteitscontroleurs van Agro Quality Support.

RIK Certificering

Fossa Eugenia heeft een zorgsysteem voor productkwaliteit, dat voldoet aan de eisen van het RIK (KCB Certificatie). Op deze manier voldoen we aan de eisen van de KCB-kwaliteitscode. Dit wordt op regelmatige basis middels een audit gecontroleerd. RIK-deelnemers krijgen jaarlijks een bedrijfsaudit. Tijdens de audit wordt gecontroleerd of nog aan de eisen van de KCB-kwaliteitscode wordt voldaan. Daar wij als telersvereniging ook onze teeltbedrijven onder de RIK-erkenning hebben gebracht, worden deze als onderdeel van de audit ook door KCB bezocht en gecontroleerd.

Diverse certificaten zijn te downloaden van de website van Fossa Eugenia.



GLOBALG.A.P.

Drievoudige kwaliteitsgarantie

Mens Maatschappij Milieu

Mens, maatschappij & milieu staan centraal bij Fossa Eugenia. Samen streven we naar de hoogste kwaliteit, onderling vertrouwen tussen alle leden en met onze zakelijke relaties.



Duurzame innovaties

Mens, maatschappij & milieu

Partners

Optimale teelt door samenwerking

Fossa Eugenia werkt nauw samen met toeleveranciers, testinstituten voor de tuinbouw en vakorganisaties om zo de teelttechnieken te perfectioneren. Bij de zaadselectie voor de geteelde soorten zijn altijd de smaak, de vorm en het uiterlijk van het te oogsten consumptierijpe product doorslaggevend. Milieuvriendelijke teeltmethoden en biologische gewasbescherming completeren de kwaliteit van onze producten die regelmatig worden beoordeeld, door zowel experts als consumentenpanels.

Vertrouwensbasis

Onderling vertrouwen

De zakelijke relaties van Fossa Eugenia zijn gebaseerd op onderling vertrouwen en kenmerken zich door het voortdurend zoeken naar de best uitvoerbare oplossingen in elke handelsfase. Producentenorganisatie Fossa Eugenia investeert in langdurige betrekkingen met haar klanten, en zet zich daar volledig voor in, als het nodig is zelfs dag en nacht. Elke dag werkt Fossa Eugenia hard aan haar succes en aan de tevredenheid van haar klanten. En dat zullen we blijven doen!

Research en development

Bewuste investering

Innovatie en functionele eisen zijn tegenwoordig sleutelbegrippen binnen de tuinbouw. Fossa Eugenia investeert daarom bewust in Research & Development (€ 8.000.000,-) op het gebied van nieuwe teeltmethoden, bewust omgaan met energie en duurzame innovaties binnen bedrijfssystemen. Fossa Eugenia stelt zich hiermee ten doel een goed product nog beter en kosteneffectiever te maken.

Leerprogramma

Ontwikkeling

Fossa Eugenia biedt een uitgebreid leerprogramma op diverse gebieden. Zo houden we het teelttechnisch kennisniveau van al onze individuele leden up-to-date en ontwikkelen we de ondernemersvaardigheden van alle leden.

- Voorbeelden**
- Kadercursussen
 - Managementcursussen
 - Cursussen op het gebied van bedrijfseconomie
 - Certificeringscursussen
 - Scoutingcursussen
 - Corporate Performance Management cursussen
 - Category management

Kwaliteit, milieu en zuiverheid

Mens, maatschappij & milieu

Kwaliteitsmanagement

Een gezonde basis

De waarde die Fossa Eugenia hecht aan kwaliteit zit ingebakken in het DNA van de telers. Als extra kwaliteitsgarantie heeft de telersgroep zich aangesloten bij diverse certificerende instanties. Hierdoor zijn er intensieve interne en externe productcontroles.

Drievoudige kwaliteitsgarantie

Kwaliteit, milieu en zuiverheid

De voortdurende inspanningen voor kwaliteit, milieu en zuiverheid worden sinds 1997 bevestigd door de certificering met het 'TÜV-kwaliteitszegel voor hoogwaardige groenten'. Naast de periodieke TÜV-onderzoeken worden de producten van Fossa Eugenia ook permanent gecontroleerd door de kwaliteitscontroleurs van Agro Quality Support. De belangrijkste productbeoordeling vindt echter dagelijks plaats op de markt. Daaruit kan de beste kwaliteitsgarantie voor de producten van Fossa Eugenia worden afgeleid: Uw beoordeling als consument.

Biologisch

Verordening (EG) nr. 834/2007

Deze EU verordening stelt het juridische raamwerk voor alle niveaus van productie, distributie, toezicht en etikettering van biologische producten die in de EU kunnen worden aangeboden en verhandeld. Vanaf 1 juli 2010 introduceerde de EU een nieuw Biologisch logo ter bescherming van de consument en als waarborg voor naleving van de regelgeving op het gebied van biologische landbouw.

Sinds 2012 zijn Bio Brothers en Especia als eerste producenten van telersvereniging Fossa Eugenia, BIO gecertificeerd door SKAL. Ook Fossa Eugenia is BIO gecertificeerd. Deze certificering stelt ons in staat om de productie en handel in biologische producten verder uit te breiden.





Fossa Eugenia en MVO

Al sinds haar ontstaan in 1995 probeert Fossa Eugenia voorop te lopen als het gaat om het leveren van prestaties op gebied van kwaliteit. Al deze jaren is er veel vooruitgang geboekt op gebied van een betrouwbare kwaliteit, milieubescherming, voedselveilige producten en een veilige en prettige werkomgeving voor de medewerkers die dit mede realiseren met onze tuinders.

MVO is de Nederlandse term, voor de wereldwijde ontwikkeling die Corporate Social Responsibility (CSR) wordt genoemd. Een zo duurzaam mogelijke productie en vermarkting van verse groenten en fruit is ons uiteindelijke doel.

Implementatie van MVO en de Zelfverklaring

In 2014 werd de eerste Zelfverklaring ISO26000 door Fossa Eugenia opgesteld. De organisatie gaf met deze zelfverklaring een onderbouwing en uitwerking van de gemaakte keuzes ten aanzien van haar maatschappelijke verantwoordelijkheid. De Zelfverklaring, prioriteiten matrix, stakeholder analyse en actieplan worden jaarlijks geëvalueerd en herzien.

In het algemeen kan gesteld worden dat het bewustzijn m.b.t. MVO onderwerpen en de concrete invulling hiervan voor onze telersvereniging en zijn stakeholders zijn toegenomen. De telers zijn hierbij nauw betrokken. Concrete successen in het afgelopen jaar zijn:

- Het uitvoeren van jaarlijkse GRASP audits bij alle aangesloten telers. Naar aanleiding van de audits in de afgelopen 2 jaren zijn de betrokkenheid bij en implementatie van welzijn en veiligheid van medewerkers bij onze telers toegenomen. Verbetermaatregelen uit de audits worden binnen een jaar doorgevoerd bij de telers.
- De productie van BIO groenten en kruiden groeit jaarlijks.
- Certificering PlanetProof behaald door 75% van alle leden
- Eind 2020 wordt verwacht dat 100% v.d. leden PlanetProof gecertificeerd is
- MVO communiceren met de klanten, waaronder diverse grootwinkelbedrijven.

De Zelfverklaring wordt jaarlijks is door het Nederlands Normalisatie Instituut (NEN) erkend als zijnde volledig en in overeenstemming met de ISO26000 norm. Dit wordt bevestigd door publicatie op het daarvoor ingerichte platform (<https://www.nen.nl/Normontwikkeling/Publicatieplatform-ISO-26000.htm>). De actuele Zelfverklaring is tevens te downloaden via de website van Fossa Eugenia (www.fossaeugenia.com).



Kwaliteitsmanager Hans Klerken draagt zorg voor alle certificeringen van Fossa Eugenia



Mijn Keukentuintje

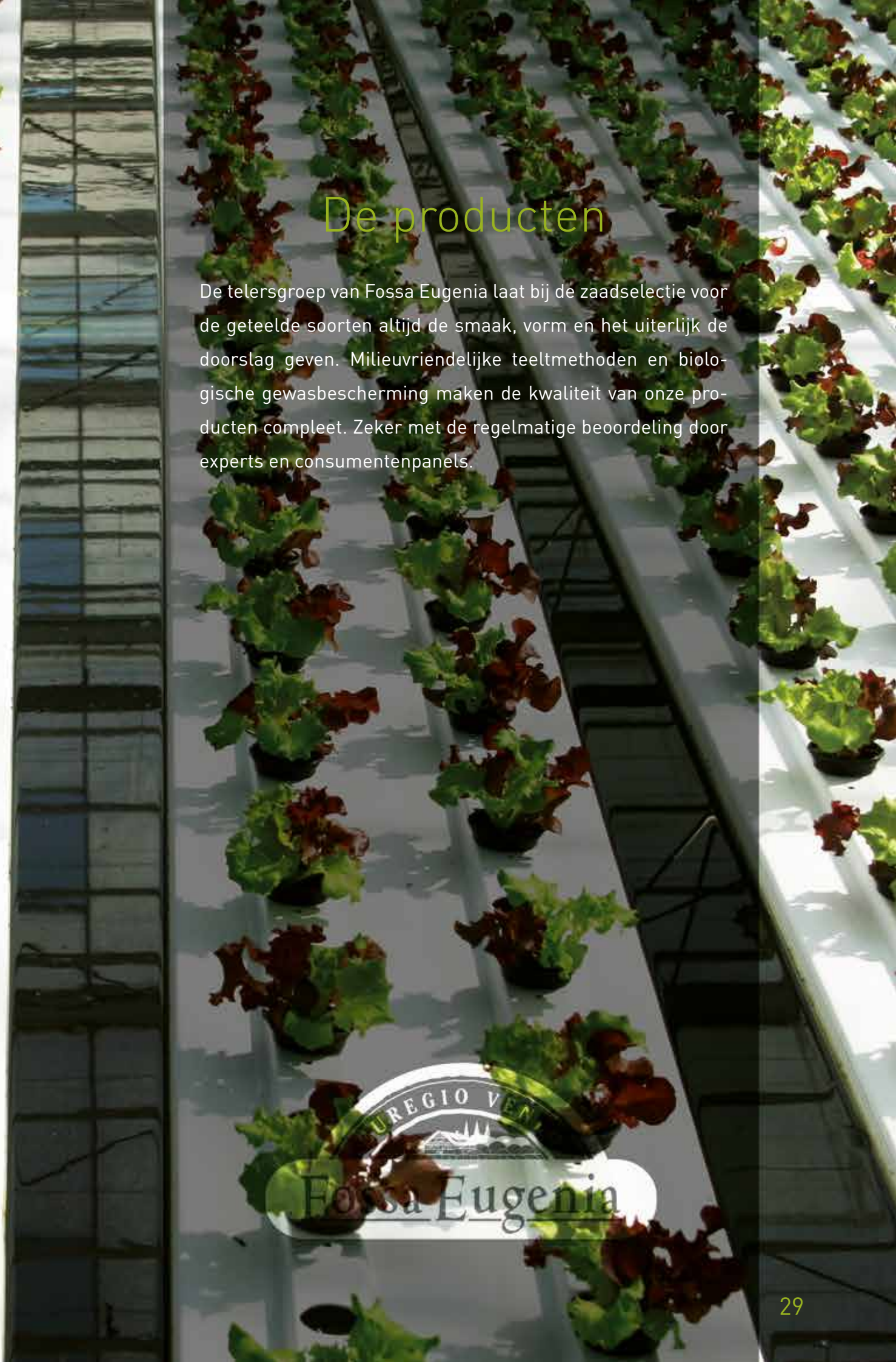
- Missie** = Nederland 'verversen'
- Strategie** = Online / digitaal
- Meerwaarde** = Bereik 1.000.000 consumenten/mnd
+ Shopper Insights
- Activatie** = Nationale Moestuintelling

Instagram



**Nieuw
kanaal**

**Nieuwe
doelgroep**



De producten

De telersgroep van Fossa Eugenia laat bij de zaadselectie voor de geteelde soorten altijd de smaak, vorm en het uiterlijk de doorslag geven. Milieuvriendelijke teeltmethoden en biologische gewasbescherming maken de kwaliteit van onze producten compleet. Zeker met de regelmatige beoordeling door experts en consumentenpanels.



Compleet assortiment



Aardbei
Andijvie
Aubergine
Bio Aardbeien
Bio Spinazie
Bio-Boerenkool
Bio-Courgettes
Bio-Prei
Bleekselderij
Bloemkool
Boerenkool
Braam
Broccoli
Chinese kool
Courgettes
Framboos
Knolselderij
Koolrabi
Kruiden
Lente ui
Multi leaf
Paksoi
Paprika
Peen
Pompoenen
Prei
Rabarber
Radicchio
Romanesco
Salanova
Savooiekool
Sla
Spinazie
Spitskool
Spruiten
Troostomaat
Uien
Venkel

Gele courgettes
Groene courgettes

Gele paprika
Groene paprika
Rode paprika

Industrie peen
Voer peen
Winter peen

Amoro pompoen
Blauwe pompoen
Fles pompoen
Halloween pompoen
Spaghetti pompoen
Witte pompoen

vanaf 2020
jaarrond

[illegible]

Aardbeien

De aardbei (*Fragaria*) is een geslacht uit de rozenfamilie (*Rosaceae*), dat vooral bekend is om zijn eetbare vruchten. Dit zijn schijnvruchten: de pitjes op de aardbei zijn feitelijk de echte vruchten. Al in de bronstijd werden wilde aardbeien gegeten, maar de Romeinen hebben de plant gecultiveerd. Na de val van het Romeinse Rijk raakte de plant uit de gratie.

Vanaf de 14^e eeuw worden de planten in Nederlandse tuinen aangeplant, voornamelijk voor medicinaal gebruik. Aardbeien werken namelijk bloedreinigend, ze stimuleren de stofwisseling en ze hebben een goede werking op onze botten. Ook verlagen aardbeien de bloedspiegel, waardoor ze erg geschikt zijn voor mensen met diabetes. Doordat de vrucht laxerend en ontgiftend werkt, is het bovendien een ideale vrucht voor mensen met overgewicht.

Vanaf de middeleeuwen werd de aardbei pas echt als lekkernij gezien. De vruchten waren in die tijd nog klein maar door kruising en veredeling ontstond de hedendaagse aardbei!

De aardbeientelers Dings Aardbeien en Brookberries van Fossa Eugenia zijn toonaangevend op het gebied van innovatief en marktgericht produceren. Ze spelen zo optimaal mogelijk in op de wensen van hun klanten.

telers

Dings Aardbeien B.V. **glas**

Brookberries B.V. **glas**

Kwekerij M. Christis **glas**

Tielen Groenteproducties **volle grond**





Andijvie

Andijvie is een groene bladgroente met een licht bittere smaak. Krulandijvie of frisee is een variëteit met lichtgroene gekrulde bladeren. Deze variant is heel lekker en decoratief in salades. Andijvie kan gekookt of rauw gegeten kan worden. Eet de groente apart of als stampot. Vooral het buitenste groene blad van andijvie is rijk aan vitamine A, vitamine C en mineralen.

De gladde andijvie van Van Dijck Groenteproducties wordt vooral geteeld voor de verwerkingsmarkt. Het product wordt alleen of in combinatie met andere bladgewassen versneden en verpakt. Een gedeelte van de productie is voor de versmarkt. Het gemiddelde kropgewicht is rond 600 gram.

Als extra kan ook 'gebleekte' andijvie worden geleverd. De kroppen worden een aantal dagen voor de oogst afgedekt met witte plastic kappen. De bladeren onder de kap krijgen een gele kleur. Dit is speciaal voor de Franse markt, maar ook vanuit Nederland begint er vraag te komen.

Tweemaal in de week wordt er geplant met een 4 rijige v.d. Beucken plantmachine. Na ongeveer 6 weken wordt er geoogst met behulp van een Tumoba Kangaroo Harvester. Voor de versmarkt 6 kg. per verpakking en voor de snijderij meestal 8 kg. per verpakking.

In totaal wordt er 105 ha. gladde andijvie geteeld. De geteelde standaardrassen zijn Nuance, Seance en Allure van Enza Zaden.

teler

Van Dijck Groenteproducties B.V.



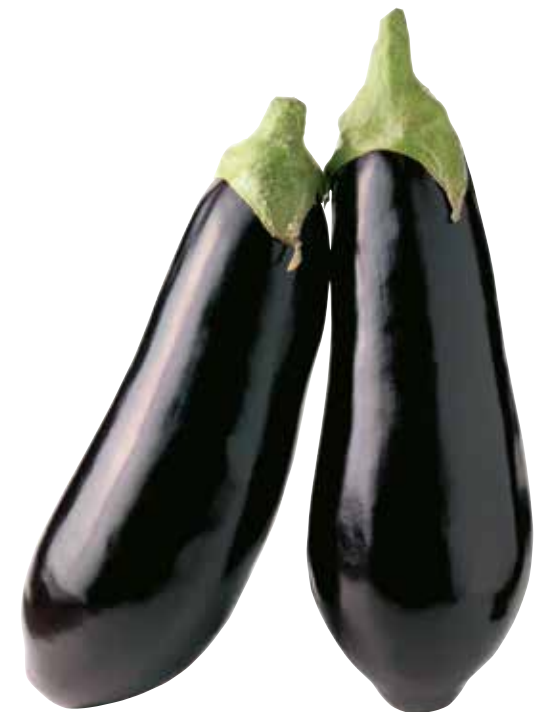


Aubergines

De aubergine behoort, net als de tomaat, tot de nachtschadefamilie. Oorspronkelijk komt de aubergine uit Birma. Pas in de vijftiende eeuw leerden wij hem kennen in Europa. Net als andere groentesoorten, kent de aubergine verschillende varianten waarvan de vruchten in grootte en vorm kunnen verschillen. De plant wordt ook wel eierplant of eiervrucht genoemd, omdat wilde aubergines op kippeneieren lijken. In Nederland kennen we voornamelijk de donkerpaarse aubergines met wit vruchtvlees.

Gezonde & sterke planten

De aubergineteler van Fossa Eugenia richt zijn aandacht op smaak, uiterlijk en houdbaarheid. Met speciale aandacht voor gelijkmatigheid en samenstelling van de vrucht, die zo weinig mogelijk stekels moet hebben. Aubergines met weinig stekels lopen namelijk minder kans op beschadigingen en dat leidt weer tot een betere kwaliteit en houdbaarheid. Alleen de beste soorten met een volle smaak en een gelijkmatige, fraai gevormde vrucht, worden uitgekozen voor de verkoop.



teler
Abra B.V.



Boerenkool

Boerenkool is een typische wintergroente. In België wordt boerenkool ook wel krulkool genoemd. Dit bladgewas wordt veel geteeld in Nederland. Boerenkool doet het goed op vrijwel alle grondsoorten. Deze groente is zeer winterhard waardoor je er de hele winter van kunt genieten. Er bestaan van dit gewas verschillende soorten en groepen. Zo heb je de herfstboerenkool (ook wel maai- of dwergboerenkool genoemd) en de winterboerenkool (ook wel struikboerenkool genoemd). Herfstboerenkool is niet bestand tegen de winter. De winterboerenkool, zoals zijn naam al doet vermoeden, wel.

telers

Bio Brothers V.O.F. (biologische boerenkool)
Van Dijck Groenteproducties B.V.





Broccoli

De populariteit van broccoli in Nederland is de laatste jaren sterk gegroeid. Een belangrijke reden is zeker dat het een van de gezondste groente is. Deze groente bevat veel vitamines en mineralen: het bevat met name veel vitamine C, (pro-) vitamine A, vitamine B1, B2 en B6, E en is bovendien zeer vezelrijk.

Van juni t/m november

Van oorsprong komt broccoli waarschijnlijk uit Kreta, Cyprus of het oostelijk deel van het Middellandse Zee-gebieden is in de 17e eeuw naar Italië gekomen. Vanuit Italië werd hij over heel noordelijk Europa verspreid. Broccoli van Fossa Eugenia is verkrijgbaar van juni t/m november en wordt geteeld door Groentemakers en van Dijck Groenteproducties.

telers

Groentemakers B.V.
Van Dijck Groenteproducties B.V.





Chinese kool

Licht verteerbaar, calorie-arm: en gezond!

Van oorsprong is Chinese kool afkomstig uit Oost-Azië. Het wordt ook wel Chinakool of pe-tsai genoemd. Al in de 18^e eeuw werd Chinese kool door missionarissen als een veel in China gebruikte groente gesignaleerd. Deze bladgroente heeft een ietwat zoete smaak. Het is een losse krop van langwerpige, gekrulde bladeren met een brede, sappige nerf. Chinese kool is licht verteerbaar, arm aan calorieën (16 kcal per 100 gram) en bevat veel vitamine C en calcium. Het heeft ook een hoog nitraatgehalte.

telers

Van Dijck Groenteproducties B.V.
Tielen Groenteproducties B.V.
Joop Litjens
J.S.P. Reijnders





Courgette

De courgette komt van oorsprong uit Midden-Amerika, uit het grensgebied van Mexico en Guatemala. Via Spanje zijn ze naar Europa gekomen en hier groeien ze ook uitstekend. Met name in de Italiaanse keuken (heerlijk bij pasta's) waren ze al snel niet meer weg te denken. Tegenwoordig zijn courgettes in vrijwel alle landen rond de Middellandse zee een onmiskenbaar ingrediënt voor vele beroemde gerechten. In Nederland worden ze al veertig jaar geteeld. De courgette is familie van onder andere de pompoen, de komkommer en de augurk. In Italië en Duitsland zijn de courgettes bekend onder de naam zucchini. In Amerika noemt men deze vruchtgroente squash.

De courgette is een langwerpige vruchtgroente met een lengte van tussen de 10 en 25 centimeter. De groente is familie van de komkommer en heeft een zachte, neutrale smaak. De courgette is het lekkerst als die nog klein en maximaal 30 cm (350 gram) lang is. In Nederland wordt vanaf 7 cm (50 gram) lengte geoogst. Een courgette heeft geen uitgesproken smaak van zichzelf, die moet vooral komen van de andere ingrediënten in een courgetterecept. De courgettes van de telers van Fossa Eugenia groeien in de volle grond. Bio Brothers teelt biologische courgette.

telers

Bio Brothers V.O.F.
J.S.P. Reijnders
Tielen Groenten B.V.





Paksoi

Net als Chinese kool is paksoi een van de meest verbouwde en gegeten groentes in China en Oost-Azië. Hier komt deze groente oorspronkelijk ook vandaan.

Paksoi is een langwerpige bladgroente, die je herkent aan zijn grote groene lepelvormige bladeren met witte nerven. Omdat hij een beetje op selderij lijkt, wordt paksoi ook wel de selderijkool genoemd.

Paksoi bestaat in verschillende kleuren groen en grootte. In de Nederlandse keuken wordt de kleine baby-paksoi veel gebruikt.

De paksoi van Fossa Eugenia wordt jaarrond door Siberia in de kas op water geteeld.

teler

Siberia B.V.





Koolrabi

Koolrabi stamt af van wilde kool, die nog voorkomt in het Middellands zeegebied. Koolrabi is de knolvormige, verdikte stengel van een koolplant. In tegenstelling tot knollen en koolrapen groeit koolrabi boven de grond. Afhankelijk van de variëteit is de knol bleekgroen of blauwviolet van kleur. Beide varianten zijn onder de schil witgeel van kleur.



teler

Van Dijck Groenteproducties B.V.



Kruiden

Smaakmakers in de keuken

Verse kruiden zijn niet alleen een trendproduct, ze nemen ook een steeds belangrijkere plek in op de schappen van de detailhandel. Kruiden zijn de beslissende ingrediënten in culinaire meesterwerken en bovendien een verrijking voor de tuin. De aromatische kruiden van Fossa Eugenia kunnen eenvoudig vanuit de tuin in de keuken worden verwerkt in smakelijke gerechten. Elke dag een nieuwe en verrassende toepassing.

Het kruidenassortiment van Fossa Eugenia is enorm. Alle kruiden voldoen aan de strengste normen voor kwaliteit en uniformiteit en zijn leverbaar in grote hoeveelheden en diverse verpakkingen. Especia B.V. levert kruiden in pot, Vitacress Real levert gesneden kruiden.

Kruiden in pot

Basilicum	Citroenmelisse
Dille	Munt
Peterselie	Oregano
Dragon	Rozemarijn
Kervel	Rucola
Koriander	Salie
Lavas (Maggi)	Tijm
Marjoraan	Bieslook

Gesneden kruiden

Munt	Kervel
Rozemarijn	Basilicum
Tijm	Salie
Peterselie	Dille
Krul Peterselie	Oregano
Selderij	
Bieslook	
Koriander	

telers

Especia B.V. **potkruiden**

Tielen Groenteproducties B.V. **gesneden kruiden**

Vitacress Real B.V. **gesneden kruiden**





Paprika's

De paprika is officieel een eenjarig vruchtgewas dat oorspronkelijk afkomstig is uit Midden en Zuid-Amerika. De naam paprika is afkomstig uit het Hongaars waar het pepertje betekent. Paprika is een zoete variant van de peper. We kennen ze in verschillende vormen en kleuren. Zo heb je langwerpige en ronde paprika's, in de kleuren geel, groen, rood en oranje.

Alle paprikasoorten worden eerst groen voordat ze hun uiteindelijke kleur krijgen. Alle groene paprika's zijn overigens wel gewoon eetbaar. Zodra ze rijp worden en van kleur veranderen, verandert ook de smaak. Rode en gele paprika's zijn bijvoorbeeld zoet van smaak, terwijl de groene paprika een meer bittere smaak heeft.

Kleurrijke vitamines

Het paprika-assortiment van Fossa Eugenia kent de kleuren rood, geel en groen. Bij de teelt en de selectie van de soorten concentreren de telers zich op eigenschappen als smaak, kwaliteit en houdbaarheid.

telers

Kwekerij Litjens B.V. (gastlid)
Reefresh Kwekerijen B.V.





Peen

Kwaliteit en versheid

De peen is in Nederland een heel bekende groente. Sterker nog, we hebben veel verschillende variaties. We kennen de busselwortelen, oftewel bospenen, de losse wortelen, oftewel de waspenen en de winterwortelen, ook wel breekpenen genoemd. Bospenen kun je vaak al in het voorjaar oogsten. Waspenen eet je meestal in de zomer en de winterwortelen, de naam zegt het al, kun je in het najaar oogsten. Ben je liefhebber van een iets kleiner soort? Dan zijn er de Parijse worteltjes, ze hebben de vorm van radijsjes. Wortelen zijn dus het hele jaar door verkrijgbaar in de winkel.

Bij Fossa Eugenia wordt peen op een economische en milieuvriendelijke manier geteeld. Vandaar dat alle bedrijven GLOBALG.A.P. en TUV/ISO gecertificeerd zijn. Door een bundeling van ervaring en kennis voldoet de peen aan alle eisen die de klant stelt.

- 's morgens geoogst, gewassen, gesorteerd
- 's middags geleverd
- morgen in de winkel

telers

Groentebedrijf Baetsen B.V.
In 't Zandt Agro B.V.





Prei

Prei, ook wel look genoemd, hoort net als uien en knoflook tot de 'gezonde gewassen'. De intense smaak en het scherpe aroma leveren het indringende bewijs van hun onderlinge verwantschap. Prei is op velerlei manieren te gebruiken, in iedere keuken. Als pangroente, in salades, in pasta's of rijst-gerechten en natuurlijk in de soep. Gezond en lekker!

De preitellers van Fossa Eugenia doen de grootst mogelijke moeite om de gezonde eigenschappen van hun producten te optimaliseren. Bijvoorbeeld door het uitproberen van nieuwe soorten, door te testen met smaakpanels. Ook de snelheid waarmee het product in de schappen beland, bepaalt de kwaliteit. De prei wordt vanzelfsprekend direct na de oogst bij de producent gekoeld. Naar wens kan de prei met of zonder 'pluim' worden geleverd.

telers

De Leeuwerik Groenteproducties
Eldorado Agro B.V.
Groentemakers B.V.
Mts. Willemsen
Peelland Agro B.V.
Van Gennip Handel B.V.





Rabarber

Heerlijk friszuur van smaak

Rabarber (Rheum) is familie van de duizendknopige en vindt zijn oorsprong in China en Tibet, waar hij nog steeds in het wild groeit. Rabarber wordt op verschillende wijzen geteeld. Er is een vervroegde- en een natuurteelt en de twee hoofdassen zijn de Goliath en de Frambozen Rood. De eerste is een groenkokend enigzins zure soort waarbij men veel suiker moet toevoegen voor een goede smaak, de tweede is een roodkokend soort die zoeter is.

Rabarber wordt tot de groenten gerekend, maar behoort gevoelsmatig toch meer tot het fruit. Dit gewas is namelijk prima te verwerken tot jam, compote, siroop of andere zoete nagerechten. Het kenmerkt zich door een heerlijk frisse smaak.

telers

Bio Brothers V.O.F.
Tielen Groenteproducties B.V.
Mts. Koks-Verijdt (gastlid)





Radicchio

Van knapperige ijsbergsla tot de krachtige smaak van raddichio

Radicchio wordt in Italië al eeuwen geteeld en behoort tot dezelfde plantensoort als witlof. Dat proef je aan de wat bittere smaak. Deze smaak wordt milder als de groente gekookt of geroosterd word. Het teeltseizoen begint rond 1 april, omdat radicchio gevoelig is voor koude grond. Radicchio heeft relatief veel groeidagen nodig: waar andere slasoorten na ongeveer 6 weken geoogst kunnen worden, duurt het bij radicchio 10 tot 12 weken voor ze oogstrijp zijn.

De radicchio kan geoogst worden als de krop hard is. De bol wordt afgesneden, schoon gemaakt en gesorteerd. Radicchio is een erg arbeidsintensief product, maar heel gezond en bijzonder van smaak.

telers

Groentemakers B.V.
Houwen Groenten B.V.





Romanesco

Een natuurlijke fractal

Romanesco heeft een bijzondere vorm voor een groente, met zijn groen-gele torentjes. Deze kool lijkt op bloemkool maar heeft een geelgroene kleur en heeft een zachtere smaak dan bloemkool.

Romanesco dankt zijn naam aan de eerste beschrijving in het Italië van de zestiende eeuw als broccolo romano oftewel broccoli van Rome. Door de vorming van torentjes is het een veel decoratievere groente dan bloemkool en een mooi voorbeeld van een fractal in de natuur. In Nederland is romano voor het eerst in 1979 geïntroduceerd. Sinds 1986 wordt deze groente op grote schaal in Nederland geteeld.

De teelt van Romano is vergelijkbaar met die van bloemkool of broccoli. Als de krop teveel aan licht wordt blootgesteld kleurt hij rood. Er kan geoogst worden vanaf april tot in november.

teler

Van Dijck Groenteproducties B.V.





Sla

Groot divers aanbod

Sla is een geslacht van bladgroenten en is afkomstig uit het gebied van de Middellandse Zee. Er zijn veel verschillende typen sla. Typen die een krop vormen en typen die dat niet doen. In Nederland is vooral de kropsla erg bekend. Het slablad kan wel of geen anthocyaan bevatten, waardoor zowel rode als groene slatypes bestaan. Tegenwoordig wordt sla rauw gegeten, maar in de Romeinse tijd werd sla gekookt, omdat hij nog niet mals genoeg was.

In de westerse keuken heeft sla een belangrijke plaats ingenomen. De IJsbergsla heeft een frisgroene kleur, een knapperige 'bite', lange houdbaarheid en de frisse smaak. IJsbergsla kan niet alleen worden gebruikt als salade of garnituur, maar ook als soepgroente en om te stoven of te smoren. Kropsla is mals en zacht van smaak.

Fossa Eugenia levert naast deze twee slasoorten diverse andere soorten sla, naast regulier vaak ook biologisch geteelt. Geteelt in de volle grond, in de kas én op water.

Slasoorten

IJsbergsla
Kropsla
(Mini) Romana
Multi color sla
Salanova

telers

Eldorado Agro B.V. volle grond
Houwen Groenten B.V. volle grond
Siberia B.V. kas
Van Dijck Groenteproducties B.V. volle grond





Spinazie

Spinazie is een veelzijdige groente die je rauw in salades kunt verwerken of heerlijk kunt wokken, koken of stoven met wat boter.

Het woord spinazie is afkomstig van het Perzische woord 'Esfenaj'. Spinazie groeit over de gehele wereld met uitzondering van de tropische gebieden. Hoewel spinazie al eeuwen geteeld werd in China bereikte de plant Europa pas in de twaalfde eeuw met de komst van de Moren in Spanje. In de 16e eeuw was spinazie nog een nieuwigheid in Italië, maar wel al ingeburgerd in Engeland. Het eerste gebruik bleef beperkt tot laxeermiddel. Het laxeereffect is te danken aan het hoge oxaalzuurgehalte.

Fossa Eugenia teler Van Dijck Groenteproducties oogst van begin april tot eind november spinazie. Na de oogst wordt de spinazie direct gewassen, teruggedroogd en verpakt. Verser kan niet. Indien gewenst is ongewassen spinazie ook beschikbaar.

telers

Van Dijck Groenteproducties B.V.
Tielen Groenteproducties B.V.





Spruiten

Een echte wintergroente

Spruitkool is een koolsoort. De spruiten zijn de (oksel)knoppen die groeien aan de stam van de spruitkool. Het is een belangrijke wintergroente. Spruiten hebben een hoog gehalte aan vitamine C en hebben een mild bittere koolsmaak. Spruitjes zijn vooral wintergroente en komen voornamelijk uit eigen land. Oorspronkelijk komen spruitjes uit het Middellandse Zeegebied, waar ze al duizenden jaren worden geteeld. Gedurende of na de Middeleeuwen is de teelt ervan ook in Noord-Europa begonnen, maar wanneer exact is onduidelijk. Volgens sommigen was dit reeds in de 5^e eeuw, volgens anderen zijn spruitjes pas in de 13^e eeuw of nog later in de omgeving van Brussel beland.

De oorspronkelijke Franse naam is “Choux de Bruxelles”. In heel wat talen, waaronder het Afrikaans (Brusselspruit), het Engels (Brussels sprouts), Italiaans (cavolini di Bruxelles), Pools (brukselka), Turks (Brüksel lahanası) en het Zweeds (Brysselkål) verwijst men nog steeds naar Brussel.

De spruiten van Fossa Eugenia worden van oktober tot en met maart geleverd door Van Dijk Groente-producties.

Van Dijk Groenteproducties B.V.





Tomaten

Natuurlijk rijpt voor de consument

Sinds de tweede helft van de jaren '90 heeft de Nederlandse tomatenteelt een revolutie doorgemaakt. Een moderne manier van telen op grote arealen, biologische gewasbescherming en vooral een grote hoeveelheid nieuwe, hoogwaardige variëteiten. De trostomaat geldt nog steeds als het paradepaardje van deze revolutie, vooral die van Fossa Eugenia: een revolutie van de tomatensmaak.

Doorslaggevend voor de selectie van geteelde soorten is niet de opbrengst per meter, maar vooral de zogeheten 'interne waarde'. De trostomaten van Fossa Eugenia hebben een mooie donkerrode kleur en een uitgebalanceerde zoet/zuur-verhouding. Bovendien zijn ze stevig en sappig en hebben ze een aanmerkelijk harder en daardoor minder taaie schil. Vanwege de volle smaak is de trostomaat zeer geschikt als hoofdbestanddeel van salades en als broodbeleg. Ook als tussendoortje of in warme gerechten is de trostomaat niet meer weg te denken.

telers

Trostomatenkwekerij Geurts
Bato B.V.





Venkel

Venkel komt oorspronkelijk uit Azië en is via de handel naar Europa gekomen. Pas sinds 1979 wordt venkel ook in Nederland geteeld. Het gewas behoort officieel tot de schermbloemenfamilie en staat bekend om zijn anisachtige smaak. Venkel wordt gezien als groente én als kruid. De takken en bladeren vallen meestal onder het kruidensoort en de knol wordt gebruikt als groente. Venkel is een zeer gezonde groente met weinig calorieën en ook volkomen vetvrij. Het is bovendien een goede bron van mineralen. Venkel bevordert de spijsvertering het gaat de vorming van darmgassen tegen en helpt tegen een opgeblazen gevoel. Steeds meer raakt venkel populair als ingrediënt van moderne gerechten. Je kunt er simpelweg niet meer omheen.

De venkelteler van Fossa Eugenia - Litjens Venkel – heeft in 2010 de minivenkel geïntroduceerd. Deze kleinere variant smaakt iets zoeter en aromatische dan de authentieke venkel.



teler
Litjens Venkel



Witlof

Witlof werd in de 18^e eeuw ontdekt bij onze zuiderburen en wordt daarom ook wel eens (Brussels) lof genoemd. Na de ontdekking duurde het nog ruim honderd jaar voordat witlof een plekje veroverde op de markt. Witlof is een bladgroente afkomstig uit de cichorei-familie waar ook roodlof en andijvie toe behoren. De teelt van witlof vindt voornamelijk plaats in Frankrijk, België en Nederland. Veel mensen weten niet dat witlof een tweejarig product is waarbij in het eerste jaar de wortelen worden geteeld en in het tweede jaar de witlofkrop op de wortel groeit.

Schone groenten

Alle witlof van Fossa Eugenia wordt geteeld volgens Global-GAP normen. Dit houdt in dat de witlof met gebruik van zo min mogelijk kunstmest en bestrijdingsmiddelen wordt geteeld. Dit maakt witlof tot één van de schoonste groenten.

telers

Bruins IJssellof
Mts. Vrijbloed-Bottenberg (gastlid)
Stemkens Lof B.V.
Witlofkwekerij Henri Peeters



FOSSA EUGENIA

Beckersweg 25
5915 PB Venlo (NL)
Postbus 1056
5900 BB Venlo

T +31 (0)88-3210210
F +31 (0)88-3210211
E info@fossaeugenia.com
WWW.FOSSAEUGENIA.COM

