

Et voilà, Bonne Maman Pindapasta

De Bonne Maman Pindapasta wordt gemaakt van pinda's zonder vliesje, die licht geroosterd zijn. Het verwijderen van de vliesjes zorgt ervoor dat 'het bittertje' verdwijnt. Nadat de pinda's zorgvuldig zijn gemalen, ontstaat een fluweelzachte pasta.

Bonne Maman Pindapasta is 100% natuurlijk, opmerkelijk zacht en romig, bevat lichte vanilletonen én is volledig vrij van palmolie.

Gemakkelijk te smeren, perfect voor smoothies en een verrassend ingrediënt voor bakrecreaties. In twee varianten verkrijgbaar: 'romig én zacht' en 'met stukjes pinda'.

C'est bon, c'est Bonne Maman.



Nieuw van Leksands: Knäckebröd Zaden & Zeezout

De variant Zaden & Zeezout is onze nieuwste toevoeging aan het assortiment van Leksands Knäckebröd! Het traditionele knäckebröd in een nieuw jasje. Het deeg is gemengd met een heerlijke mix van zaden; geroosterd koolzaad, lijnzaad en gierst. Deze hartige smaak wordt versterkt door het knisperende zeezout. Het resultaat is een heerlijk knapperig knäckebröd.

Het familiebedrijf Leksands houdt vast aan tradities zoals receptuur, vorm van het knäckebröd, maar ook duurzaamheid. Zo halen ze hun rogge bij boeren in de omgeving. Gemaakt van Zweedse ingrediënten, altijd zonder onnodige toevoegingen.



Social media als onderdeel van brand activation

'Jongeren gebruiken TikTok vaker als zoekmachine dan Google'

KOOG AAN DE ZAAAN – 'Hoe moet je een ui schillen met een dunschiller?', het is een van de voorbeelden die Robert Kroon, managing director van Kroon op het Werk, geeft als het gaat over TikTok als zoekfunctie gebruiken. Een belangrijk gegeven als je kijkt naar brand activation. De Foodybox wordt naar veel social influencers gestuurd, waarvan 10 tot 15% zich focust op TikTok. Daar liggen dus kansen voor fabrikanten.

Interview | door Lisa van der Linden



TikTokken is belangrijker dan ooit voor brandactivatie.

Jarenlang zijn televisiecampagnes onderdeel geweest van brand activation, maar is dit nog de toekomst? Als het aan Kroon ligt niet. Levensmiddelenbedrijven moeten verder kijken dan dat. "Fabrikanten in deze branche zijn vrij conservatief wat betreft nieuwe communicatiemanieren en dat is jammer", vertelt Kroon. Hij ziet juist kansen op social media en dan met name op TikTok. Het aantal influencers dat zich daarop bevindt, groeit substantieel. Van alle Foodybox-ontvangers is tweederde social influencer, waarvan 10 tot 15% de nadruk legt op TikTok.

Zoekfunctie

"Sommige halen met gemak 20.000 views met een filmpje in één dag. Op andere socialmediaplatforms zie je meer organische groei: hoe langer het erop staat, hoe meer views. Ook de oudere social influencers zien potentie in TikTok", vertelt Kroon.

Voor fabrikanten is dit platform belangrijk om in te zetten bij brand activation, aldus de managing director. "TikTok wordt door velen ook gebruikt als zoekfunctie, denk aan: 'hoe moet je een ui schillen met een dunschiller?' of 'hoe maak je tomatensoep?'. Het wordt door

jongeren vaker gebruikt dan Google. Het is een interessante trend dat hiervoor social media worden gebruikt en dat filmpjes worden gezocht voor bijvoorbeeld recepturen. Wat je ook ziet is dat het gedragsverandering teweegbrengt. Lange rijen in Amsterdam in De 9 Straatjes vanwege een hot item op TikTok. Dat is wat je wil bij een productintroductie: zo snel mogelijk een groot bereik hebben", stelt Kroon. Daar waar TikTok begon met video's en een kleine boodschap, is er nu ruimte voor maar liefst 2000 woorden. Soms wat veel, maar het biedt voldoende ruimte om je merk toe te lichten, meer informatie te geven over het product, hashtags te gebruiken en vragen te stellen aan je doelgroep om interactie uit te lokken. De multifunctionaliteit van het platform neemt toe. Bovendien kun je als merk TikTok ook gebruiken om hoger in de Google-resultaten te komen. Oftewel: het socialmediaplatform is een krachtig instrument voor de SEO-strategie.

De samenwerking tussen Foodybox en Levensmiddelenkrant draagt ook bij aan brand activation: supermarktondernemers zijn op de hoogte van de nieuwe producten en kunnen deze opnemen in het assortiment. Dat is eveneens gedragsverandering. Het hangt allemaal met elkaar samen.

Zomerbox: Funny Barbecue

De Paasbox is net de deur uit, maar het team van Foodybox is al volop bezig met de volgende editie. Daarvan is het thema Funny Barbecue.

"Het onderwerp barbecue is vaak serieus en wordt geassocieerd met mannen met tatoeages en baarden. Wij willen niet de focus leggen op hetgeen wat op de barbecue ligt, maar juist ook alles daaromheen: alles waar je vrolijk van wordt, zoals lekkere kaasjes en een mooi tafelkleed. Barbecue is meer dan alleen een mannenhoek. We willen de funfactor in beeld brengen", legt Kroon uit.

De eerste merken hebben zich al aangemeld waaronder Old Amsterdam, Fastfruit en Cardini's. Daarnaast werkt Kroon op het Werk voor de Spaanse ambassade om de Spaanse chorizo te promoten. "De meeste kennen het als borrelhapje, maar je kan er ook een mooie soep mee maken of roerbakken. Nederlanders zijn goede chorizo-gebruikers, we behoren tot de top 3 van Europa."

Tonijnsalade eten was nog nooit zo makkelijk

Princes introduceert twee heerlijke gezonde ready-to-eat tonijnsalades – vrij van kunstmatige toevoegingen én een bron van eiwitten. Ideaal als tussendoortje, lunch of diner – verkrijgbaar in twee varianten:

- Princes tonijnsalade Couscous - met tonijn, kikkererwt, wortel, erwt, rode paprika & kruiden;
- Princes tonijnsalade Mexicaans - met tonijn, kidneybonen, mais, rode paprika, wortel & Mexicaanse dressing.

Alle Princes tonijnproducten zijn MSC-gecertificeerd, waardoor jij duurzaam kan genieten. Via checkjevis.nl kan je de herkomst van jouw blije checken. Ga voor meer info of receptinspiratie naar princes.eu.



100% natuurlijke bouillons van Aneto Natural

Aneto bouillon is gemaakt van verse groenten, voor minstens 3 uur met extra vierge olie op laag vuur gestoofd. Door de bereiding met verse ingrediënten ontwikkelt zich een smaakvolle en verse bouillon die je zo kunt toevoegen aan je gerecht.

Aneto is een Catalaans bedrijf, gespecialiseerd in het produceren van bouillons. De basisbouillons hebben elk een eigen karakteristieke smaak. Bij de productie worden alleen natuurlijke en verse ingrediënten gebruikt. De bouillons zijn 100% natuurlijk en direct gereed voor gebruik als basis voor diverse gerechten zoals risotto, soepen en sauzen.



Nieuw van Remia: Mama Asia

Maak kennis met Mama Asia, de meest populaire Aziatische (BBQ) smaken in één serie:

- Sweet & Spicy Korean BBQ. Deze kruidige barbecuesaus is geïnspireerd op de Koreaanse BBQ. Heerlijk bij de sushi en als woksaus bij noedels en rijst.
- Spicy & Creamy Korean Mayo. Deze pittige Korean Mayo is heerlijk romig van smaak met chilipepers en gochujang. Gebruik als dipsaus voor gegrild vlees, kip en Aziatische hapjes.
- Sweet & Sticky Teriyaki. Deze sticky Teriyaki is bereid met sojasaus, gember en sesamololie. Heerlijk als marinade voor zalm, kip en spareribs. Ook lekker als woksaus bij noedels en rijst.



Natruie Oat: van nature eerlijk

Natruie Haverdrink is een van de favorieten uit ons assortiment. De reden? Door zijn eenvoud: water, haver en niets anders! En voor alles wat het niet bevat: geen additieven, geen toegevoegde suikers, geen smaakstoffen... Je zult genieten van de smaak van echte haver.

In een van de mooiste nationale parken van Spanje maakt Natruie de allerbeste plantaardige producten, zonder overbodige toevoegingen of E-nummers. Natruie ontwikkelt al 30 jaar plantaardige alternatieven en streeft naar een duurzamer, gezonder en clean label product.

Ontdek meer over Natruie via www.natruiedrinks.com.



Almhof special edition roomyoghurt framboos granaatappel

Heb je onze nieuwe special edition roomyoghurt framboos granaatappel al geprobeerd? Je kan nu tijdelijk fruitig genieten van deze nieuwe fruitfavoriet. Onze nieuwe fruitfavoriet is een onweerstaanbare combinatie van romige yoghurt, frisse frambozen en granaatappels.

- Heerlijk romig en vol van smaak.
- Met de beste ingrediënten.
- Aan onze roomyoghurts worden geen kunstmatige kleur- en smaakstoffen toegevoegd. Dat is puur genieten!
- Special edition, onze fruitfavoriet van het seizoen.

Wort dit ook jouw nieuwe fruitfavoriet?

