



PARTNERS IN PLANTAARDIG SUCCES

Hoe Culivers en GARDEN GOURMET® samen zorgen voor smaakvolle én verantwoorde maaltijden.

Culivers, onderdeel van Sligro Food Group, is gespecialiseerd in het ontwikkelen en produceren van hoogwaardige maaltijdcomponenten voor onder andere retail en foodservice. In de zoektocht naar voedzame, smaakvolle én duurzame ingrediënten vormt de samenwerking met GARDEN GOURMET® van Nestlé Professional inmiddels een onmisbare schakel. “GARDEN GOURMET® is één van de hoofdleveranciers op het gebied van plant-based proteïne voor ons. De samenwerking wordt als erg prettig ervaren,” aldus Anne-Marie van Beek, projectcoördinator van Culivers.

PLANT-BASED MET EEN MISSIE

De vraag naar plantaardige maaltijden neemt toe, vooral binnen food care en cure, waar de Green Deal een grote rol speelt. Maar ook binnen catering, waarbij de transitie naar plantaardige voeding hoog op het agenda staat. Hier gelden strikte voedingsrichtlijnen: gerechten moeten onder andere een hoog eiwitgehalte en een laag zoutgehalte hebben. “Veel plant-based vleesvervangers voldoen daar simpelweg niet aan,” geeft Van Beek aan. De producten van GARDEN GOURMET® vormen hierop een positieve uitzondering. “Ze zijn uitermate geschikt voor onze zorgmaaltijden. Zo is het vegan gehakt bijvoorbeeld nauwelijks te onderscheiden van de reguliere variant in onze bolognesesaus. De kwaliteit en smaak van de producten zijn uitzonderlijk goed.” Deze smaakovereenkomst blijkt een belangrijk voordeel: “Je merkt dat een bolognesesaus met het gehakt van GARDEN GOURMET® zo dicht bij de traditionele versie ligt, dat mensen vaak niet doorhebben dat ze plantaardig eten en positief verrast zijn.”



”
Door de goede voedingswaarde van de GARDEN GOURMET®-producten en de smaak die perfect samengaat met onze sauzen, kunnen we volledig plantaardige gerechten aanbieden die aan alle eisen voldoen.”



Anne-Marie van Beek
Projectcoördinator Culivers

CO-CREATIE MET RESULTAAT

De samenwerking tussen Culivers en Nestlé Professional reikt verder dan de afname van bestaande producten. Het is een partnerschap waarin meedenken, kennis delen en snel schakelen centraal staan. Zo wordt er actief samengewerkt aan de ontwikkeling van nieuwe gerechten, met oog voor zowel smaak als duurzaamheid. Recente voorbeelden zijn de plant-based arrabiata en tandoori, beide zijn tot stand gekomen in samenwerking met enkele van de grootste ziekenhuizen in Nederland. Deze gerechten voldoen aan de Richtlijnen Goede Voeding en sluiten aan bij de ambities uit de [Green Deal 3.0](#) voor duurzame zorg. “De focus binnen zorginstellingen ligt onder andere op de eiwittransitie. Door de goede voedingswaarde van de GARDEN GOURMET®-producten en de smaak die perfect samengaat met onze sauzen, kunnen we volledig plantaardige gerechten aanbieden die aan alle eisen voldoen.”

FLEXIBEL EN VEELZIJDIG

De producten van GARDEN GOURMET® worden op diverse manieren ingezet: als kant-en-klare component, zoals balletjes in ketjapsaus, maar ook als basis in gerechten zoals chili sin carne of curry. “De producten zijn breed inzetbaar, makkelijk op smaak te brengen en culinair veelzijdig. Dat is voor ons essentieel.” Daarnaast is er aandacht voor de gezondheidsvoordelen van plantaardige voeding. “De producten dragen bij aan een lager cholesterolgehalte en een betere spijsvertering.” Daarmee sluit de samenwerking naadloos aan bij de bredere visie van Culivers op gezondheid en duurzaamheid.

EEN TOEKOMST VOL SMAAK

Met een groeiende vraag en voortdurende innovaties kijken beide partijen vol vertrouwen naar de toekomst. Culivers ziet plantaardige voeding als een blijvende ontwikkeling in de culinaire wereld. “Waarom zou je het niet doen? De smaak wordt steeds beter, het is kostenefficiënt én gezonder.”

De samenwerking tussen GARDEN GOURMET® van Nestlé Professional en Culivers laat zien dat plantaardig eten niet alleen verantwoord is, maar ook onweerstaanbaar lekker.



Interesse in recepten, samples of een demonstratie op locatie? Neem contact op met onze accountmanagers via onderstaande gegevens.

Nestlé Professional, Stroombaan 14, 1181 VX Amstelveen, +31 (0)20 569 94 03
www.nestleprofessional.nl