

Persbericht

Ridderkerk, Augustus 2012

Een bijzondere sardine

We kennen allemaal de sardine en we kennen de ansjovis. Nieuw is de anchodina.

Wat is een anchodina? Een anchodina is een sardine bereid op de wijze van een ansjovis. De sardine wordt gefileerd en wordt dan gepekeld (laag zout, laag sardines, laag zout etc.) om vervolgens 8 maanden onder druk te laten rusten. Daarna wordt deze sardine ingelegd in de olijfolie. Het resultaat: een sardine met een lichtgezouten smaak en de malsheid van een haring. Het product is glutenvrij en bevat Omega 3 vetzuren.



Deze delicate sardine wordt exclusief door Bommels Conserven uit Spanje geïmporteerd en is met name geschikt voor de horeca en catering. De anchodina als koelvers product is namelijk verkrijgbaar van een kleine verpakking (220 g potje) tot grootverpakking (900 g). De grootverpakking wordt geleverd in een handige plastic afsluitbare bak.

Het Spaanse bedrijf Kiele bestaat 10 jaar en is opgericht door **Kiko** en **Eleazor**. Kiele, die onder andere de anchodina vervaardigt, werkt nog geheel op ambachtelijke wijze. De producten worden handmatig verwerkt om zo het gevoel en controle te houden over de kwaliteit van het product. Alleen de beste vis wordt op de Spaanse vismarkten ingekocht om te verwerken tot een hoogwaardig product, waarbij versheid en kwaliteit de hoogste prioriteit hebben. Doelstellig van Kiele is om de beste smaken naar je tafel te brengen en te blijven verrassen met het beste uit zee door geur, smaken, textuur en versheid.

Het idee om de anchodina te ontwikkelen, is geboren uit het tekort aan ansjovis in 2006. In Spanje wordt de anchodina verkocht aan de horeca en de betere delicatessenwinkel. De anchodina wordt bijvoorbeeld verkocht in "El Corte Inglés".

Een aantal toprestaurants in Nederland zijn reeds met de Anchodina's aan de slag gegaan. De chefs zeggen er het volgende over:

- Eric Hermans van De Limonadefabriek in Streefkerk : "Perfecte ziltigheid".
- Xavier Aelterman van De Campveerse Toren in Veere: "De Anchodina is een mooie aanvulling op onze 'zilte' Zeeuwse keuken".
- Richard Meijer van Mevrouw Meijer: "Salade Niçoise in een nieuw jasje".
- Patrick 't Hart van Zeezout: "Nooit eerder zo'n mooie sardine gezien, die je zo in een gerecht kan verwerken".



Deze sardine kan zowel voor koude als voor warme bereiding worden gebruikt. Suggesties van de chefs:

- Erik Hermans: Een zomers gerecht met gerookte zalm, anchodina, gepocheerd kwartelei en kropsla.
- Richard Meijer: Salade Niçoise à la restaurant Mevrouw Meijer. In plaats van ansjovis wordt anchodina gebruikt.
- Patrick 't Hart: Een koud geserveerde bladerdeegpizza met rauw gemarineerde makreel, citroen en anchodina met daarbij een basilicumsorbet.



Over Bommels Conserven

Bommels Conserven is importeur van en groothandel in hoogwaardige delicatessen, voornamelijk conserven. Bommels Conserven ontdekte dat in het buitenland prachtige conserven te koop zijn van zeer hoogwaardige kwaliteit en levert deze aan delicatessenwinkels, traiteurs, de horeca en consumenten.

Hoogwaardige conserven? Die bestaan! De definitie van conserven is het licht- en luchtdicht verpakken van voedsel om dit lang te kunnen bewaren. Dat verpakken kan bijvoorbeeld in blik, glas of andere soorten verpakkingen. Een lang houdbare verpakking gevuld met een culinair kwaliteitsproduct, daarmee onderscheidt Bommels Conserven zich.

Onze missie

Wij willen de consument via de betere delicatessenzaak en / of horeca overtuigen dat conserven ook kunnen voldoen aan de versbeleving, eerlijk en hoogwaardig zijn, maar vooral ook trendy en passend in een wereld waarin alles snel gaat.

Onze producten

- Bommels Conserven importeert en exporteert conserven en aanverwante producten binnen Nederland en / of België van een hoogwaardige kwaliteit.
- Wij importeren producten die in Nederland en / of België alleen via ons verkrijgbaar zijn en die een toegevoegde waarde hebben voor de toenemende vraag van de consument naar mooie, eerlijke en smaakvolle producten.
- Bommels Conserven is dé importeur voor Aux Anysetiers du Roy , Belberry, la Belle-Iloise, Biper Gorri, Epicerie-de-Provence, Fudge Kitchen, HéritieR, Kiele, Marvulli, Puglissima, Quai Sud en Secrets-de-Famille.
- Voorbeelden van onze producten zijn rillettes, paté's, vis, soepen, mosterd, oliën en vinaigrettes, zouten, specerijen, pure vanille, fudge, chocolade, suikers en desserts.
- Op www.bommelsconserven.nl is het hele assortiment te zien en te bestellen.

Onze Doelgroepen

Doelgroepen zijn de betere traiteur en / of delicatessenwinkel, de horeca en de ondernemer in relatiegeschenken en / of kerstpakketten, die op zoek is naar een product dat hoogwaardig is met een bijzondere uitstraling. Daarnaast bieden wij de consument de mogelijkheid om via onze webshop www.bommelsconserven.nl onze producten te kopen.

Onze producten kenmerken zich door:

- Topkwaliteit;
- Authenticiteit: ambachtelijk bedrijf, op kleine schaal verkrijgbaar, puurheid van product;
- Aantrekkelijke uitstraling van het product en de verpakking;
- Vernieuwend voor de markt.

De personen achter Bommels Conserven

Bommels Conserven is opgericht door Marc en Dineke van Bommel, twee levensgenieters die voortdurend op zoek zijn naar mooie en smaakvolle producten en die daar anderen graag van willen laten meegenieten.

Noot voor de Pers:

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met Dineke van Bommel van Bommels Conserven, telefoon 0180 – 465255 / 06 - 24 333 277 of via e-mail: info@bommelsconserven.nl.