

3 juli 2023

Smaakvol en circulair gemaakt: dit frisdrankje gaat voedselverspilling tegen

Nieuw: Crisp 'Gekneusde Kombucha' geeft beurs zomerfruit een tweede leven

Nu de zomer officieel van start is, zijn de Hollandse aardbeien en frambozen volop in het seizoen. Toch houdt fruitteler Wil Beekers van het Noord-Brabantse Beekers Berries elke zomer een deel onverkoopbaar rood fruit over, dat perfect is van smaak, maar tijdens de oogst bijvoorbeeld beschadigd raakt. Daar wilde online supermarkt Crisp wat aan doen. Met het geloof dat minder verspilling heel smaakvol kan zijn, introduceert [online supermarkt Crisp](#) samen met het Amsterdamse YAYA Kombucha een frisse kombucha, gemaakt met Brabants zomerfruit dat voor de rechtstreekse verkoop ongeschikt is. Vanaf vandaag is de limited edition Gekneusde Kombucha via de Crisp-app verkrijgbaar in de smaken afgekeurde aardbeien en broze frambozen. Een smaakvol zomerdrankje dat lekker wegdrinkt, voor je smaakpapillen én voor je geweten.



Zacht fruit is zacht, en dus kwetsbaar

Het rode fruit van de Brabantse fruitteler Beekers Berries is een begrip onder fijnproevers, dankzij de uitzonderlijke kwaliteit. Om schade aan de teelt te voorkomen worden natuurlijke vijanden zoals insecten ingezet. Hommels en bijen van imkers uit de buurt bestuiven de planten. “We zijn goed beschermd tegen beestjes, maar tegen plukschade kunnen we ons niet altijd weren,” zegt fruitteler Wil Beekers. “Alles wordt met de hand geplukt maar de naam zegt het al: zacht fruit is zacht, en dus kwetsbaar. Soms loopt het fruit beurse plekjes op tijdens het plukken en kan dan gaan ‘bloeden’. Of soms is het fruit niet mooi genoeg gegroeid voor de reguliere

crisp

verkoop. We zijn altijd op zoek naar nieuwe manieren om te verduurzamen, dus het is geweldig dat we dit fruit zo een nieuwe bestemming geven. Het uiterlijk van de *berries* verdient dan misschien geen schoonheidsprijs, maar de smaak doet dat zeker.”

Een circulaire keten

De keuze voor kombucha was snel gemaakt. “Kombucha valt in de smaak; het is bij uitstek het bestverkopende artikel in onze frisdrankcategorie,” vertelt Marieke Keijsers, category manager bij Crisp. Met als doel het traditionele voedselsysteem te veranderen, koopt haar team in met de kortste keten van grond tot mond. Bij lokale boeren, makers en telers wordt alleen ingekocht wat er al besteld is door de klant, en reststromen worden zoveel mogelijk hergebruikt. “We geloven in een circulaire keten en houden niet van verspilling. Helemaal niet als er smaakvol seizoensfruit van onze telers overblijft, omdat het er wat minder mooi uitziet. Voor dit fruitige frisje brachten we daarom twee van onze favoriete leveranciers samen: Beekers Berries leverde het gekneusde fruit en samen met YAYA Kombucha maakten we er een dorstlesser van met de zoete smaak van de zomer.”



De natuur haar werk laten doen

De Gekneusde Kombucha van Crisp wordt gemaakt door het Amsterdamse YAYA Kombucha, dat met behulp van wilde fermentatie de lekkerste kombucha brouwt. Het proces begint met een zoete thee, waaraan je een cultuur van gisten en bacteriën toevoegt: een zogenaamde scoby. En dan doet de natuur haar werk. Na een aantal weken fermenteren verandert het in kombucha: een goed alternatief voor suikerhoudende frisdranken en alcohol, en dus perfect als frisse



dorstlessen. “Het fruit van Beekers Berries bleek de perfecte natuurlijke smaakmaker voor een heerlijk zomerse smaak,” vertelt Charlotte Krijger van YAYA Kombucha. Als frizure tegenhanger voegden we ook wat biologisch citroensap toe. We hebben verhoudingen getest en vooral veel geproefd. Het resultaat? Je proeft de kracht van het seizoen en puur natuur terug.”

Productspecificatie Crisp Gekneusde Kombucha:

- Verkrijgbaar in de smaken ‘afgekeurde aardbeien’ en ‘broze frambozen’
- Beschikbaar zolang de voorraad strekt / zolang de aardbeien en frambozen in het seizoen zijn;
- 330 ml
- € 2,79 per stuk (2 voor €5) + €0,15 statiegeld voor blikje
- Ingrediënten: kombucha (water, suiker*, groene thee*, zwarte thee*, kombucha cultuur), framboos (5%) of aardbei (5%), citroensap.

(* = biologisch)

Download de beelden in hoge resolutie via onderstaande link:



[Beelden.zip](#)
37.29 MB

Crisp is de supermarkt-app voor knettervers eten. De service bezorgt in heel Nederland en Vlaanderen 7 dagen per week boodschappen, en vóór 22.00 uur via de app besteld is de volgende dag in huis. Het assortiment bestaat uit producten van meer dan 800 veelal lokale boeren, makers en kwekers. Crisp is in november 2018 gelanceerd door Tom Peeters, Michiel Roodenburg en Eric Klaassen. De missie van Crisp is om eten met betere kwaliteit gemakkelijk bereikbaar te maken voor meer mensen. Crisp werd de afgelopen 3 jaar in de Benelux geprezen op het gebied van service, design en merk, met awards zoals Esprix, ADCN, SPIN en DIA. In juni 2022 werd Crisp door sectorplatform Emerce bekroond tot Innovatiefste e-Commerce Bedrijf en door onderzoeksbureau GfK werd Crisp uitgeroepen tot Beste Online Supermarkt (Formulerapport FMCG E-commerce 2022) op het gebied van aanbod, service, prijs en kwaliteit.

Vera Möhrlein

PR-manager

veramohrlein@crisp.nl

+31(0)6 45 17 2626

Crisp

Lizzy Ansinghstraat 163-4

1072 RG Amsterdam

www.crisp.nl



Geen berichten meer ontvangen van ons? [Klik hier](#).