

Rombouts

Déca Aqua

100%
natuurlijk & biologisch

Déca Aqua is cafeïnevrije koffie met een aroma en de smaak van echte koffie en behandeld zonder oplosmiddelen.

Decafeïnering met water werd speciaal ontwikkeld om de smaak van de koffie te bewaren.

Verpakkingen

Déca Aqua is verkrijgbaar in espressopods, koffiepads en gemalen koffie.

Behandeld zonder oplosmiddel

Rombouts bevestigt jaar na jaar zijn engagement voor de eerlijke Handel door zich in te zetten voor betere leefomstandigheden voor de kleine planters met de ontwikkeling van een reeks producten met het Max Havelaar label, sensibiliseringsacties en bezoeken aan de productielanden.

www.rombouts.com

BE - BIO - 01
Non-eu agriculture

Koffie F. Rombouts n.v., Antwerpsesteenweg 136, B-2630 Aartselaar, T +32 3 870 45 45, F +32 3 870 45 59, info@rombouts.com

DAGELIJKSE KOST VOOR 65+

SYMPOSIUM OVER DE NODEN VAN 65-PLUSERS OP 25 SEPTEMBER

Hogeschool VIVES organiseert op 25 september het symposium Dagelijkse kost voor 65+ in 't Forum in

Kortrijk. Hierop zal ze de studie toelichten die ze onlangs uitvoerde bij meer dan 400 senioren, alsook een aantal voedings-bedrijven en zorg-instellingen. Zij werden bevraagd naar hun specifieke noden op en rond het bord. Tijdens het symposium serveert VIVES een mix van getuigenissen door ervarings-deskundigen en onderzoekers.

Deelnemers leren onder andere waaruit de optimale kost van de toekomst voor 65-plussers moet bestaan om fit en gezond te blijven en hoe daar vanuit de zorgsector en voedingsindustrie op kan worden ingespeeld. Er wordt tevens verteld over de voorwaarden om van voeding voor 65-plussers een succesverhaal te maken. Meer informatie is terug te vinden op de website (fotomontage met goedkeuring van Jeroen Meus - copyright VIVES 2014).



VOEDSEL-CERTIFICERING VOOR NYLO

DE PRODUCTEN ZIJN GOEDGEKEURD VOOR CONTINU CONTACT MET VOEDINGS- EN LEVENSMIDDELEN

Een drietal producten van Nelf/Nylo wand- en vloercoatings zijn officieel internationaal gecertificeerd voor continu contact met voedings- en levensmiddelen. Het gaat om de varianten Nylo Coating Thix, Nylo Cleancoat VV en Nelfapox STL Premium coat. De producten zijn goedgekeurd voor continu contact met voedings- en levensmiddelen, en mogen wereldwijd als zodanig worden toegepast. Daarnaast is de Nylo Coating Thix ook nog 'TNO voedsel-gecertificeerd' volgens de Europese standaardisering en Nederlandse richtlijnen. De Thix is daarbij specifiek aangemerkt als voedselveilige coating die zowel direct als indirect in contact mag komen met kaas/pelkwater in pekelbassins. De coating kan eveneens toegepast worden in keukens, de zorgsector en als antislipwembadvloer. Nylo Cleancoat VV is een nagenoeg reukloze muurverf voor vochtige hygiënegevoelige ruimtes. Het verdichte oppervlak zorgt ervoor dat de aangroei van organismen onmogelijk is, ook zonder toevoeging van biociden. Nelfapox STL Premium Coat is een sterke highsolidcoating die geen smaak of geur afgeeft aan producten.

SEMINARIE OVER PALMOLIE

CONCLUSIES OVER PALMOLIE EN DE GEZONDHEID



Het Europese Palmolie en Gezondheid Symposium, gehouden in Brussel, bracht een antwoord op de volgende drie belangrijke vragen: Brengt palmolie gevaar voor de gezondheid van mensen? Wat zijn de alternatieven? en Hoe kunnen we consumenten informeren? De belangrijkste conclusie is dat palmolie geen risico inhoudt voor menselijke consumptie. Als een plantaardige olie is er geen gevaar voor de gezondheid. Obesitas en cardiovasculaire ziektes zijn het gevolg van de combinatie van calorierijk verwerkt voedsel, onvoldoende lichaamsbeweging en buitensporige hoeveelheden suiker. Een wetenschappelijk panel

van sprekers beantwoorde deze drie vragen en kwam tot deze conclusies. Het event werd gesponsord door het Institut de Recherche Clinique (Klin. onderzoeks-



instituut), opgericht door de cardiovasculaire chirurg Guy-André Pelouze. Sprekers waren: professor Albert Dijkstra (eigen-schappen palmolie), dr. Jean Graille (gebruik palmolieproducten), dr. Guy-André Pelouze, (effecten van vetten uit palmolie en hart- en vaatziekten), professor Furio Brighenti, van de University of Parma, cardioloog dr. Aseem Malhotra (UK) sprak over dieet en preventie van cardiovasculaire ziekten, en Anne Bourdu (Synnov) besprak de wetgeving.

NIEUWE KEUKEN VOOR HERTOG JAN

REALISATIE VAN BOSSUYT GROOTKEUKENS



De professionele keuken voor de gastronomische tempel van Gert De Mangeleer en Joachim Boudens is zowel technisch als qua design een huizenstukje. De realisatie van

Vijf gepersonaliseerde kookeilanden van 2,4 op 1,8 meter werden op 22 juli, de dag van de officiële opening van de nieuwe vestiging van het driesterrenrestaurant, het hart van Hertog Jan. De afwerking van de keukenblokken met zwarte

EXKI OPENT EERSTE RESTAURANT IN NY

SEIZOENGEBONDEN RECEPTEN EN PRODUCTEN NU OOK IN MANHATTAN



257 Park Avenue South, New York, NY: sinds 30 juni 2014 is dit een adres om bij te houden, want daar opende EXKi zijn allereerste restaurant in Manhattan, aan de andere kant van de Atlantische Oceaan. Voortaan kunnen de New Yorkers zich op een boogschuit van de beroemde Flatiron Building tegoed doen aan seizoengebonden recepten en producten. Bij EXKi nemen de groenten een centrale plaats in; het merk selecteert de seizoengroenten van eigen bodem die grotendeels afkomstig zijn uit de omliggende staten van New York. Een aantal New Yorkse chefs, zoals Galen Zamorra (Mas farmhouse en Mas grillade) passen de recepten aan de plaatselijke smaken aan. Laurent Kahn, die er al sinds het begin van het EXKi-avontuur in 2000 bij is, slaagde er met zijn vijf-koppige team in om het EXKi-concept aan de plaatselijke verwachtingen aan te passen.



volkenplaten gaat perfect samen met de warme uitstraling van de geklasseerde schuur. Het gebruik van volken in een restaurantkeuken is een Europese primeur waarmee Hertog Jan bewust breekt met de kille technotrend van de klassieke rvs-keukens. "De combinatie van rvs-installaties voor horeca en voor collectiviteiten, en de complementariteit met de expertise in schrijnwerk van Jan en Tom Bossuyt versterkt onze knowhow, creativiteit en innovatie. Deze kruisbestuiving laat ons vandaag toe om zowel voor zeer grote projecten, zoals bij Hertog Jan, als voor kleinere concepten voor jonge of startende horeca, betaalbaar maatwerk af te leveren", besluiten Karl en Steven Bossuyt (foto: Koen Van Damme).