

De najaarsbox wordt ‘swicy’ met verborgen pareltjes

KOOG AAN DE ZAAAN – De Foodybox voor het najaar is er weer. Het eerste dat Robert Kroon, eigenaar van marketingcommunicatiebureau ‘Kroon op het Werk’, opvalt, is dat er deze herfst aardig wat exoten in de Foodybox zitten. “Zo hebben we producten uit Mexico, Ierland, India en andere Aziatische landen.”

Interview | door Kim Schoonman

Deze ontwikkeling ziet Kroon al een tijdje, want die buitenlandse producten doen het ook goed bij de ontvangers van de Foodybox. “De foodinfluencer-redacteur is ontvankelijk voor allerlei Koreaanse en Taiwanese producten, op dit moment dé trend in Nederland”, legt hij uit. Een tweede gegeven dat hem opgevallen is, zijn de opkomende merken die nog niet zo bekend zijn. “Als ik Old El Paso noem, dan heb je er misschien nog nooit van gehoord. Maar dit merk is wel al op de markt met een stuk of vijftien producten. Of het eveneens Mexicaanse merk La Morena, dat al ongeveer dertig SKU’s telt. Het zijn van die verborgen pareltjes die wel in de supermarkt aanwezig zijn”, zegt hij enthousiast. Dat laatste is namelijk wel een voorwaarde van de Foodybox, een product moet nationale distributie hebben.

‘Swicy’

Het derde punt dat Kroon is opgevallen als hij naar de foodtrends kijkt, is dat de markt steeds meer op zoek is naar pittige ingrediënten. “Vooraf vanuit Azië. Overigens hadden wij in de zomerbox ook een pittig Mexicaans product, Tajin. Het was een van de best scorende items.” Volgens Kroon lijkt het of er een ‘swicy’ revolutie plaatsvindt, een combinatie van sweet en spicy. “Dat is echt een belangrijke smaakontwikkeling en daarnaast zien we dat pittig eten in 2026 nog heter wordt. Denk maar aan Buldak Ramen of Takis chips. Bovendien ontwikkelen foodinfluencers steeds meer sausjes en zelfs cocktails met een pittige smaak.”

Wat betreft voorbeelden van ‘swicy’, noemt hij sauzen met smaken als ‘hot honey’ of denk aan pittige limonades. “En

burgertoppings met bijvoorbeeld heidepepertjes. Die ontwikkeling komt met name vanuit de jeugd opzetten, die dat heter eten gewend is”, legt Kroon uit. “De box laat dat zien met het Mexicaanse en in mindere mate met de Indiase keuken die erin zit met het merk Patak’s.”

Iets minder enthousiast is hij over de proteïne-trend. “Die zien we opnieuw terug in de box met de Soba-noedels, die verrijkt zijn met proteïne. God mag weten waarom dat allemaal nodig is”, vraagt Kroon zich af. “Het is een beetje doorgesloten. Kijk, als je nou een jongen bent van achttien die een sixpack wil en daarbij ook nog bezig is met van die poeders, dan kan ik me voorstellen dat je iets met meer eiwitten wil. Maar gemiddelde mensen krijgen dagelijks zoveel proteïne binnen dat het gewoon voldoende is”, meent hij.

De laatste trend die hij nog wil noemen is het spanningsveld tussen plantaardige en dierlijke eiwitten. “60% van de Nederlandse proteïne-inname gebeurt via dierlijke bronnen en er is een sterke beweging om dat te verminderen.” Al deze trends, inclusief het vervangen van dierlijke proteïnen door plantaardige, ziet hij terug in de Foodybox. “Het is een mooie reflectie van wat er op dit moment gebeurt in de markt.”

Kerst

De Foodybox Kerst verschijnt op 10 december. “Wij hebben zeven deelnemers en er gaan maximaal tien merken mee in de box. Onder meer Zuivelhoeve, Melvita honing en de Pindakaaswinkel zijn erbij”, meldt Kroon. Meer informatie is te vinden op www.dekroonophetwerk.nl.

Kerrygold cream cheese: echt Iers, echt romig

Kerrygold staat al meer dan zestig jaar bekend om de productie van Ierse boter van topkwaliteit en breidt nu uit met de lancering van twee onweerstaanbare cream cheese-varianten: natuurlijk, voor een zachte en romige smaak, en knoflook & kruiden, voor een hartige, aromatische twist. Gemaakt in Ierland met melk van grasgevoerde koeien, biedt Kerrygold roomkaas een rijk, romig en smeerbaar genietproduct dat perfect is op elk moment van de dag.

Nu verkrijgbaar bij Albert Heijn.



Doe mee aan de raw revolutie

Onze missie? Mensen helpen hun dagelijkse portie fruit en groente te drinken – verser dan ooit. Elk flesje bevat minstens acht verschillende soorten groente en fruit en bevat geen toegevoegde suiker.

Onze smoothies en sappen worden koudgeperst en zitten vol met vitaminen en mineralen. De groenten en het fruit worden helemaal rauw verwerkt en nooit verhit, zodat alle goede voedingsstoffen bewaard blijven. Je vindt Mockingbird Raw Press bij Albert Heijn.



Nieuw in het Mexicaanse schap van Jumbo: Old El Paso

Het wereldwijd bekende Mexicaanse merk Old El Paso is nu verkrijgbaar bij Jumbo.

Ontdek de zachte tortilla's (ook glutenvrij), smaakvolle kruiden, bijpassende sauzen, crunchy tacobellen en jalapeños. Probeer ook de innovatieve Pocket Wraps: ideaal voor gezinnen, want dankzij de gesloten onderkant wordt knoeien tot een minimum beperkt. Met Old El Paso bereid je eenvoudig veelzijdige Mexicaanse gerechten zoals fajita's, taco's, burrito's, quesadilla's en wraps, waar het hele gezin van geniet.

Maak er een gezellige Fajita Friday van met Old El Paso.



Daelmans Stroopwafels voor jouw verwenmoment

Sinds Hermanus Daelmans in 1904 zijn familiebakkerij opende, zijn wij trouw gebleven aan zijn woorden: 'Als je geniet, doe het dan goed'. Ons familierecept is nooit veranderd. Net als de kwaliteit van de ingrediënten. Wanneer je je tanden in een Daelmans Stroopwafel zet, snap je waarom onze klassieker nu een wereldwijde favoriet is. Het is de kwaliteit die je proeft in elke hap.

We zijn nu ook voor jou verkrijgbaar in de Nederlandse supermarkten met handige verpakkingen en verrassende smaken. Eet een Daelmans Stroopwafel en maak van ieder moment jouw verwenmoment met onze wereldwijde favoriet.



Fabulous Fenugreek luidt biologische familielijn Henri Willig in

Henri Willig presenteert Fabulous Fenugreek: een romige biologische koekaas met fenegriekzaad, geselecteerd door Jacob Willig. Deze smaakmaker markeert de introductie van de volledig biologische familielijn, waarin traditie, vakmanschap en verbondenheid centraal staan.

Henri Willig kiest bewust voor een productieproces dat beter is voor mens, dier en natuur. De lijn bestaat verder uit Pure Gold (Wiebe), Pure Perfection (Riet), Tremendous Truffle (Martin) en Glorious Goat (Henri).

Premium Dutch Cheese van Henri Willig - Puur vakmanschap, duurzaam en de nieuwe standaard in smaakbeleving.



Patak's Indiase Keuken

Patak's, opgericht in 1957 in Engeland, is ook in Nederland uitgegroeid tot een begrip – met producten die worden gebruikt door professionele koks en thuis-koks over de hele wereld.

Patak's is gepassioneerd over Indiaas eten en we willen de geheimen van deze wereldse keuken met je delen.

Indiase gerechten zijn tegenwoordig onmisbaar in restaurants; Butter Chicken, Tikka Masala. Korma of een Tandoorigerecht. Ieder gerecht heeft een unieke smaakmaker. Maak het gerecht compleet met Naanbrood, Pappadums, Mango Chutney of Pappadam Snacks. Deze gerechten zijn niet weg te denken uit deze kleurrijke wereldkeuken.



NATRUE introduceert eerste Barista Oat met 0% suiker

NATRUE lanceert de eerste Oat Barista zonder toegevoegde of van nature aanwezige suikers: NATRUE Oat Barista 0%.

Deze plantaardige drank speelt direct in op de groeiende vraag van consumenten naar genieten zonder schuldgevoel. Met een huidige marktgroei van +14% (Plantaardige Barista, YTD wk 36, NielsenIQ), en in een markt waarin '0% sugar' behoort tot de snelst groeiende trends, biedt NATRUE een innovatieve en onderscheidende propositie: een Oat Barista met slechts vier ingrediënten, zonder concessies te doen aan smaak, functionaliteit of textuur.

NATRUE is verkrijgbaar bij Albert Heijn en wordt gedistribueerd door Plantitude, dé plantaardige distributeur en markt-bouwer.



La Morena, authentiek Mexicaans

Met de producten van La Morena laten we je kennismaken met de echte Mexicaanse keuken. Zo heb je geen zakjes met kruiden nodig om je gerecht op smaak te brengen.

De authentieke Mexicaanse keuken maakt gebruik van pepers, salsa's en sauzen om gerechten en vooral veel versproducten op smaak te brengen. Daarnaast wordt er veel met bonen gewerkt die een uitstekende optie bieden voor de vegetarische keuken. Mexicaans is gezond en vers, en dat mag iedereen weten.



Dé innovatie binnen noodles: Nissin Cup Noodles Soba Protein

Nissin, uitvinder van de Instant Noodles, introduceert nu noedels met extra proteïne – zonder compromis op de smaakbeleving.

Deze wokstyle noedels bevatten 18 gram eiwit per cup van traditionele ingrediënten uit de Japanse keuken, zoals edamame bonen. De eiwitrijke ingrediënten zie je terug in de toppings, maar zijn ook verwerkt in de noedels. Ideaal voor sporters, bewuste eters en iedereen die op zoek is naar een snelle proteïnesnack of maaltijd.

Een unieke innovatieve toevoeging binnen het Instant Noodles segment. Vanaf nu verkrijgbaar in drie heerlijke smaken!



Nieuw van Maza: Bio Falafel

Maza heeft de receptuur van haar falafel vernieuwd! Het hele falafelassortiment is nu biologisch en glutenvrij en dat niet alleen, ook de smaak en textuur zijn verbeterd.

Je bakt de balletjes in een paar minuten krokant van buiten en warm en smeuïg van binnen. Ideaal als snelle snack voor tussendoor, als toevoeging aan een salade of in een pita, gecombineerd met de Hoemoes en Muhammara van Maza.

Maza Bio Falafel is verkrijgbaar in drie varianten: 'Naturel', 'Hot 'n Spicy' en 'Tomaat/Paprika'. Benieuwd naar meer inspiratie? Ga naar maza.nl of volg Maza op social media via @maza_hoemoes.

