

Strategische zet Syngenta met snacktomaten: Angelle, Nebula en Dulcemiël

Glasgroenten
23.05.2017

Syngenta investeert in een intensief R&D-programma voor de ontwikkeling van nieuwe variëteiten met verschillende kleuren en verrassende smaken. De snacktomaat is inmiddels goed voor meer dan 30% van dit marktsegment in verschillende Europese landen en is een enorm succes in Spanje.



In Malaga presenteerde Syngenta het volledige productaanbod aan snacktomaten, een strategisch marktsegment voor het bedrijf dat fors investeert in innovatie en ontwikkeling van nieuwe variëteiten. Tijdens het gastronomische evenement 'Het rijk der smaken' konden producenten, specialisten en managers van groothandelsbedrijven de nieuwste aanwinsten bewonderen in deze categorie tomaten, met verschillende kleuren, verrassende smaken en diverse texturen. Het meest opvallend waren drie commerciële variëteiten die perfect zijn aangepast aan onze teeltgebieden: de Angelle, Nebula en Dulcemiël. Er werd niet alleen technische informatie gegeven over deze variëteiten, maar ze werden ook op een zeer originele wijze verwerkt door drie toonaangevende chef-koks.

Rafael Salinas, productmanager tomaten bij Syngenta, wees er nog eens op dat wereldwijd 5000 personen bij Syngenta zich enkel bezighouden met onderzoek en ontwikkeling en dat het bedrijf 10% van zijn jaarlijkse inkomsten investeert in onderzoek. Met behulp van dit enorme potentieel wordt een ambitieus programma uitgevoerd voor de ontwikkeling van nieuwe variëteiten snacktomaten. Daarbij wordt met name aandacht besteed aan drie fundamentele aspecten: smaak, textuur en kleur. Zo worden er jaar in jaar uit nieuwe variëteiten gekweekt met verschillende kleuren en vormen, en met de juiste combinatie van eigenschappen die het uitzonderlijke karakter van de tomaat bepalen dat door de consument zo wordt gewaardeerd: een stevige en knapperige bite, sappigheid, een hoog gehalte aan organische suikers en organische zuren en meer aroma.

Angelle, Nebula en Dulcemiël

Van alle gepresenteerde variëteiten werd de Angelle als eerste door Salinas onder de aandacht gebracht. Dit is een glanzende en intens rode babypruimtomaat van 15 gram, ideaal als snack. De Angelle is een knapperige tomaat met een uitgebalanceerde, intense smaak, een uitstekend aroma en 10% aan organische suikers. Bovendien kan deze tomaat goed worden bewaard, wat van wezenlijk belang is voor de export.

Verder werd de aandacht gericht op de Nebula, een ronde cherrytomaat met een doorsnee van 30-35 mm, een gewicht van 20-25 gram en een prachtige rode kleur. De speciale combinatie van suikergehalte (11-12%) en organische zuren zorgt samen met de sappigheid en knapperige textuur voor een tomaat bomvol smaak die de consument geweldige culinaire mogelijkheden biedt.

Als laatste werd de Dulcemiël gepresenteerd, een verrassende, zoete, groene tomaat met een zeer bijzondere smaak. De Dulcemiël is ovaal van vorm, weegt 18-20 gram en bevat maar liefst 12% tot 14% suikers. De combinatie van de soepele textuur en gemiddelde sappigheid met een totaal nieuwe smaak maakt deze tomaat onweerstaanbaar.

Al deze variëteiten zijn inmiddels in de winkel te koop en bestemd voor beschermde teelt. Duidelijk is echter dat ze aansluiten bij een profiel van professionele telers die niet alleen bezig zijn met de teelt in de kas, maar ook beschikken over een uitgebalanceerde commerciële strategie om dit gespecialiseerde marktsegment te bereiken.

Een markt met gunstige vooruitzichten

David Bodas, verantwoordelijk voor de betrekkingen met de voedselketen bij Syngenta in Spanje, Portugal en Italië, ging in op markttrends en de exponentieel gestegen aanwezigheid van de snacktomaat in de schappen van grote supermarkten in Spanje. In landen als Groot-Brittannië of Duitsland behoort een derde van alle geconsumeerde tomaten inmiddels tot deze categorie. Het is duidelijk dat consumenten die letten op wat ze eten en voldoende koopkrachtig zijn, deze tomaten kiezen vanwege het gemak, de smaak, de kwaliteit en andere factoren die samenhangen met een gezonde levensstijl en gastronomie.

Vier vooraanstaande internationale chef-koks lieten de enorme mogelijkheden zien die deze drie tomatenvariëteiten bieden. Televisiechef Enrique Sánchez presenteerde het evenement en vertelde over het belang van kleur, smaak, aroma's en vorm voor het bedenken van nieuwe gerechten; David Sorroche maakte met de Dulcemiël een verrukkelijke gazpacho met rode garnalen; Stefie Faust maakte een quiche met Angelle-tomaten en een hemelse marmelade met gember en dadels, en Pablo Fuente bereidde verschillende gerechten met de Nebula-tomaat, waaronder een tomatenmousse met bevroren gelatine van tomatenvocht die iedereen verraste.

Zin om onze tomaatjes Angelle, Dulcemiël en Nebula in een smakelijke video te bekijken? Aarzel niet en klik hieronder!

Video of The Realm of Flavours