

Groenteconserven zetten weer stap in zout- en suikerreductie

SINDS 2012
30% MINDER ZOUT



VANAF OOGST 2017
EN OOGST 2018:

TOT
25%
MINDER ZOUT

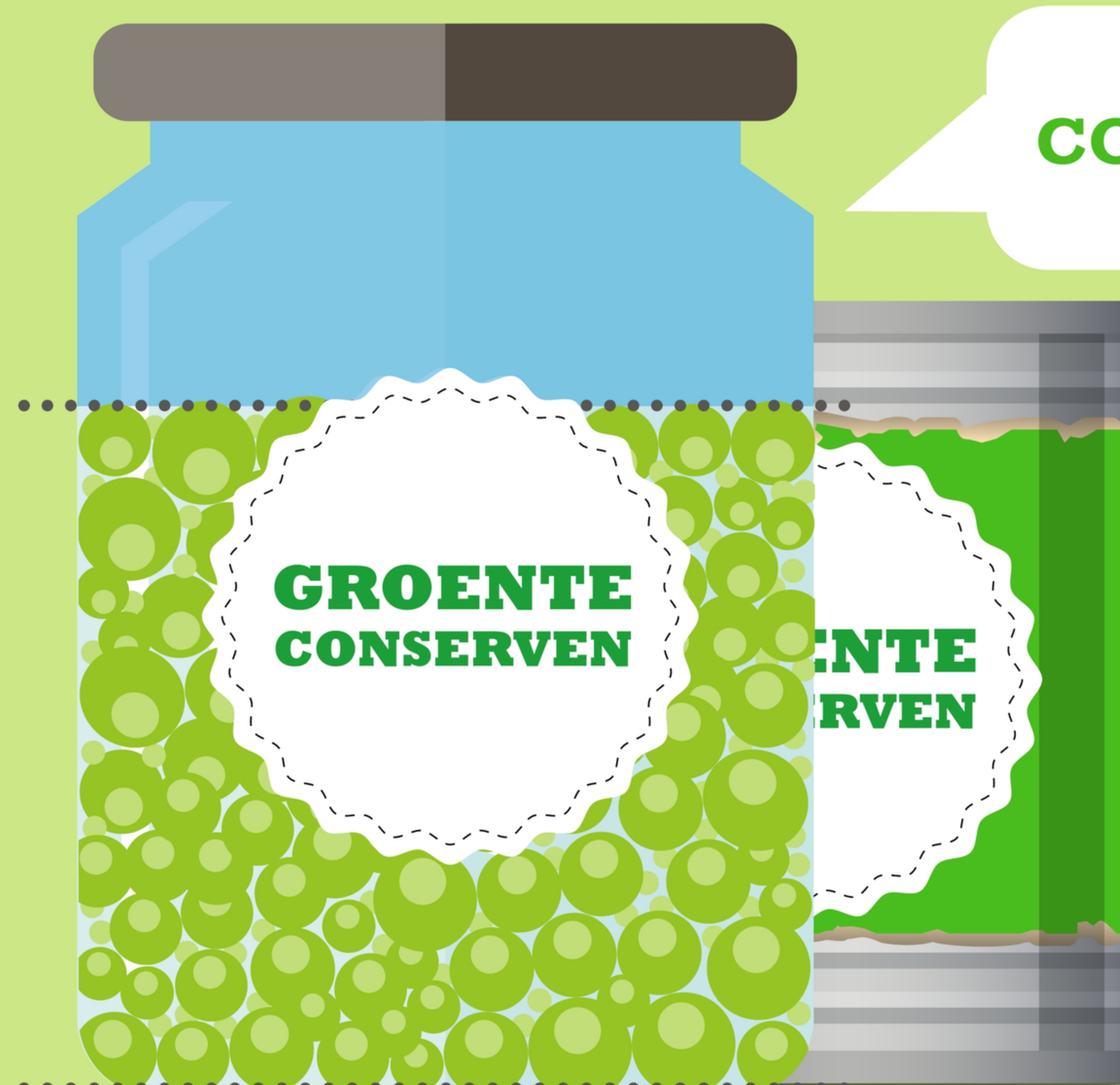
0%
TOEGEVOEGD
SUIKER

WAT ZIT ER VANAF NU IN **ZOMER GROENTEN***

33,7% water

66% groenten

0,3% zout



GROENTECOSERVEN DRAGEN VOOR **MINDER DAN 1%** BIJ AAN
DE TOTALE DAGELIJKSE CONSUMPTIE **ZOUT** EN **SUIKER**

6 GRAM ZOUT
PER PERSOON PER DAG

90 GRAM SUIKER
PER PERSOON PER DAG

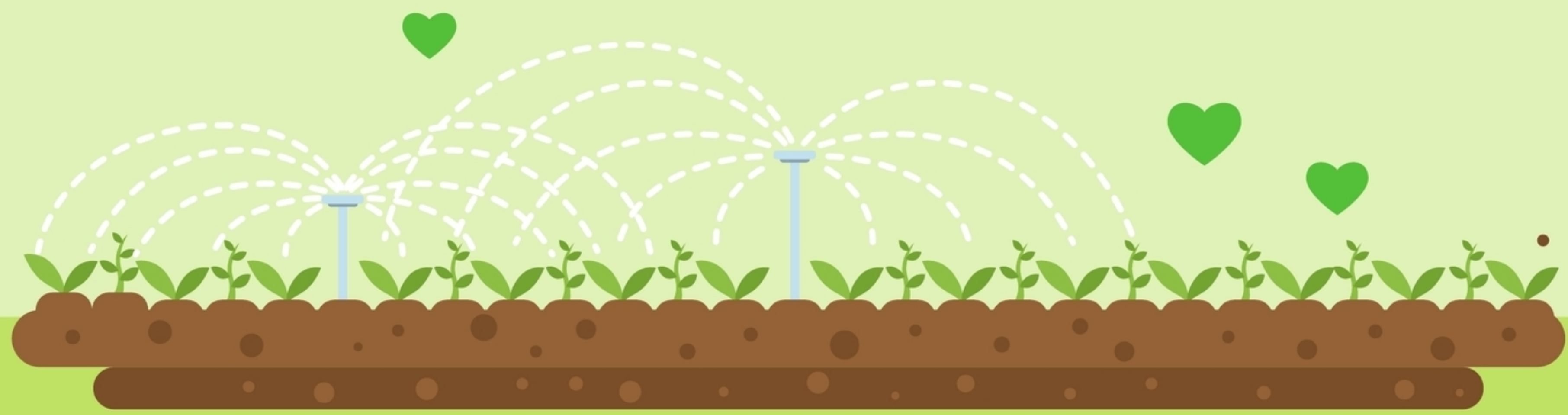


<1%

<1%

*Doperwten, wortels, jonge kapucijners, tuinbonen, sperziebonen en snijbonen

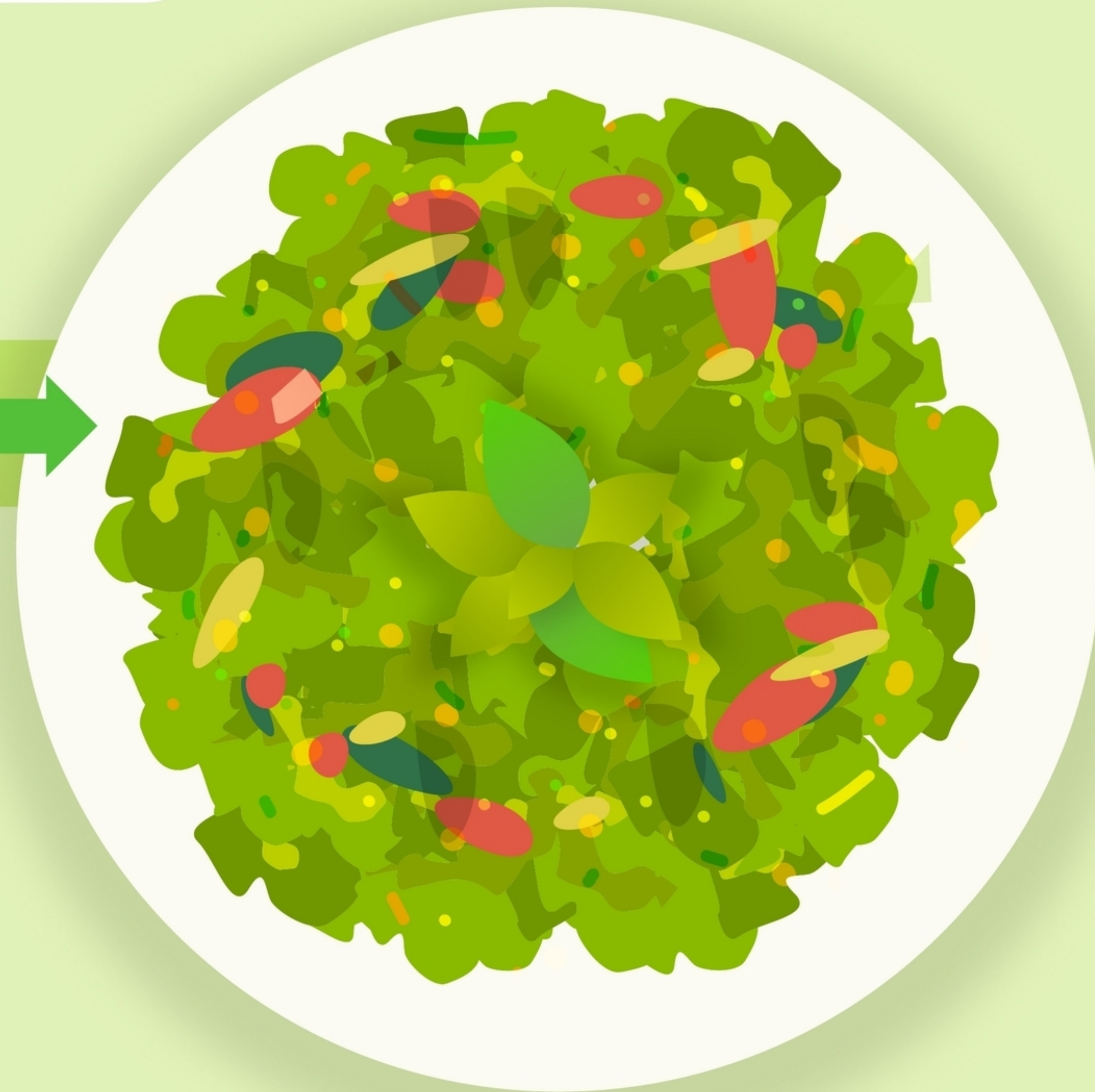
Groenteconserven van grond tot mond



**DICHTBIJ EN
MET ZORG GETEELD**



IN HET SEIZOEN GEOOGST



Duurzaam:

Dichtbij geteeld en goed te bewaren

Gemakkelijk:

Snel klaar en makkelijk te bereiden

Gezond:

Vol voedingsstoffen en variëren met groente



**DIRECT NA DE OOGST
VERWERKT**

**MET HITTE & VACUUM
HOUDBAAR GEMAAKT**

Geen conserverings-
middelen nodig
Vitamines en mineralen
optimaal behouden



**EN BLIJVEN ZO
GOED BEWAARD**