

EEN VERRASSSENDE BLIK OP



Alles over blik

EEN VERRASSSENDE BLIK OP

VOL VITAMINES

De groenten in blik van Bonduelle zijn twee tot vijf jaar houdbaar en hebben dan nog steeds een voedingswaarde die niet onderdoet voor die van verse groente. Dat komt doordat de groenten na de oogst binnen een halve dag zijn verwerkt en verpakt! Het blik beschermt de groenten tegen licht, lucht, vocht en andere invloeden, en is bovendien onbreekbaar. Daardoor kunnen de groenten zo lang hun kwaliteit behouden.



INNOVATIEVE VERPAKKING

Het conserveren in blik is een uitvinding uit het begin van de 19de eeuw. Lange tijd was dit alleen iets voor de zeer rijken. Ook in de zeevaart werd er dankbaar gebruik van gemaakt op de lange tochten. Pas in de loop van de twintigste eeuw deed de grootschalige productie van conservenblikken zijn intrede. Nog altijd staan de ontwikkelingen niet stil: blikjes worden steeds lichter en makkelijker te openen. Blik past prima in een circulaire economie.



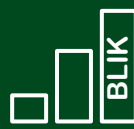
GEEN CONSER- VEERMIDDELEN

Dankzij de perfecte beschermende eigenschappen van blik, hoeven wij nooit conserveermiddelen toe te voegen aan onze groenten.



MEEST GERECYCLEDE VERPAKKING

96% van alle stalen blikjes komt weer als staal terug. Geen enkel ander verpakkingsmateriaal wordt in Nederland en Europa zo goed gerecycled als blik! Als je ze na gebruik weggooit bij het PMD of het restafval, worden ze met magneten opgevist en naar de staalfabriek gebracht. Daar wordt het blik omgesmolten, waarna het opnieuw kan worden gebruikt.



GEEN VOEDSEL- VERSPILLING!

Groenten staan op de derde plaats van meest verspilde voedselproducten in Nederland: per persoon laten we jaarlijks 5,7 kilo verloren gaan. Daar zou je ruim drie weken van kunnen eten. Groenten in blik bederven niet, en blikjes vallen niet stuk. Dat maakt dat zij nauwelijks bijdragen aan het verlies van voedsel. Bonduelle biedt ook kleine verpakkingen voor bijvoorbeeld eenpersoonshuishoudens, zodat je niet meer hoeft aan te breken dan je op dat moment wil gebruiken.



BETER VOOR HET MILIEU

Het omsmelten van oude blikjes kost 70% minder energie dan het maken van nieuw staal. Bovendien wordt met elke kilo blik die wordt gerecycled, 1,5 kilo ijzererts en 0,5 kilo steenkool bespaard.

EINDELOOS RECYCLEBAAR

De blikjes van Bonduelle zijn gemaakt van staal. Omdat de kwaliteit van het staal behouden blijft, kan dit keer op keer worden gedaan: blik is eindeloos recyclebaar!



VEILIG BESCHERMLAAGJE

Alle blikjes van Bonduelle zijn voorzien van een flinterdunne coating. Zo komt de inhoud niet rechtstreeks in contact met het staal. Dit doen we om roestvorming te voorkomen. De coating bevat geen BPA (Bisphenol A) en reageert niet met het voedsel.





BONDUELLE HEEFT OOG VOOR DE TOEKOMST!

Bonduelle is 's werelds grootste groentemerk. Sinds 1926 produceert het Franse familiebedrijf tientallen soorten groenten, inmiddels op 56 locaties in 11 landen. Daar waar onze groenten van het land komen, staat ook de fabriek. Bij Bonduelle werken zo'n 11.000 mensen en de producten zijn verkrijgbaar in meer dan 100 landen.

Bonduelle heeft één missie: bijdragen aan het welzijn van consumenten door plantaardige voeding toegankelijk te maken voor elk moment, op een smakvolle, gemakkelijke en verantwoorde manier. Groenten zijn immers de belangrijkste bron van voedingsstoffen en onmisbaar in een gezonde levensstijl. Daarom staan smaak, kwaliteit en gemak centraal.

Bonduelle heeft oog voor de toekomst. Het bedrijf werkt samen met maar liefst 3.100 telers en deelt zijn rijke kennis en jarenlange ervaring met de tuinbouw graag met anderen. Het doel: een milieuvriendelijke teelt met oog voor de natuur, een gezonde bodem en minimale milieubelasting.

Voor meer informatie: www.bonduelle.nl



Deze factsheet is tot stand gekomen in samenwerking met Schuttelaar & Partners.