

Flandria scoort Europese primeur met roze tomaat

nieuws

Het kersverse Flandria-label 'Specialty Street' telt een Europese primeur in zijn rangen. De Sweet Pink-tomaat onderscheidt zich door zijn roze kleur en met de "vijfde smaak" umami. Deze smaak komt uit de Japanse keuken en men zou ze kunnen omschrijven als 'hartig'. Tuinder Piet De Schepper uit Nevele is voorlopig de enige teler die het tomatenras aanbiedt. Voorlopig heeft hij zich zijn keuze voor de roze tomaat niet beklagd, want de verkoopprijs is drie keer zo hoog als die van de doorsnee tomaat.

🕒 8 MEI 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:37

□

Het kersverse Flandria-label 'Specialty Street' telt een Europese primeur in zijn rangen. De Sweet Pink-tomaat onderscheidt zich door zijn roze kleur en met de "vijfde smaak" umami. Deze smaak komt uit de Japanse keuken en men zou ze kunnen omschrijven als 'hartig'. Tuinder Piet De Schepper uit Nevele is voorlopig de enige teler die het tomatenras aanbiedt. Voorlopig heeft hij zich zijn keuze voor de roze tomaat niet beklagd, want de verkoopprijs is drie keer zo hoog als die van de doorsnee tomaat.

De Schepper teelt tomaten op een oppervlakte van 1,4 hectare. Vorig jaar startte hij op een areaal van 500 vierkante meter met de teelt van kleine mini-San Marzano tomaten. Dit jaar verdrievoudigde hij die oppervlakte. "In 1995 heeft de tuinbouwsector de trostomaat geïntroduceerd, meer uit noodzaak dan weelde. We moeten opnieuw volop inzetten op innovatie", aldus De Schepper, die pas sinds drie jaar een tuinbouwbedrijf runt en in de periode daarvoor aan de slag was bij het Nederlandse veredelingsbedrijf De Ruiter Seeds.

Met dat bedrijf heeft De Schepper een exclusiviteitsovereenkomst gesloten om de Sweet Pink te telen voor de Belgische markt. "De weekproducties zijn nog beperkt tot ongeveer duizend kilogram, die via de klokverkoop op de veiling in kistjes van drie kilogram aan de man worden gebracht", aldus De Schepper. Vooral de horeca is sterk geïnteresseerd om uit te pakken met deze innovatie. "Ik ben er nu reeds van overtuigd dat Sweet Pink zal uitgroeien tot een echte topper binnen het ruime tomatenassortiment".

Roze tomaten zijn op de Europese markt een primeur, maar op de Aziatische markt is roze van oudsher de standaardkleur voor tomaten. "Vleestomaten met deze kleur bevatten eigenschappen die

de smaak bevorderen", luidt het bij De Ruiter Seeds, dat een veredelingsprogramma voor roze tomaten heeft met het oog op commercialisering in Korea en Japan. Volgens het zaadbedrijf bezit de Sweet Pink naast zijn originele kleur en aparte smaak ook alle andere teelttechnische kenmerken die nodig zijn om uit te groeien tot een rendabele tomaat, denk bijvoorbeeld aan ziekteresistentie. Piet De Schepper trok met zijn tomaat naar drie topchefs in de streek: Peter Goossens van het Hof van Cleve, Gilles Joye van restaurant Marcus en Christophe Van Den Berghe van Jardin Tropical. De chefs onderwierpen de Sweet Pink aan een kwaliteitstest. "Ze waren enthousiast over de smaak, de kleur en de meer vlezige structuur van de roze tomaat", weet Bert Stas van de Mechelse Veilingen. Goossens, Joye en Van Den Berghe overwogen om de tomaat in de toekomst in hun gerechten te verwerken.(KS)

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1030 Schaerbeek

Contact

T • 0473 59 41 39
M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

screenreader.visit us on our twitter page: https://twitter.com/vilt_nieuws

screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

© 2025 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)