nieuws

"Geblancheerde frieten hebben mooie toekomst"

nieuws

Naast het bestaande assortiment rauwe frieten, aardappelschijfjes en krielaardappelen brengt Remofrit sinds kort ook geblancheerde frieten op de markt. "Dat zijn de frieten van de toekomst", verzekert bedrijfsleider Jozef Van Remoortel in één van de culinaire rubrieken van de Gazet van Antwerpen. Remofrit verwerkt jaarlijks 35 miljoen kg ruwe aardappelen en stelt vijftig mensen te werk.

30 DECEMBER 2005 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:32

Naast het bestaande assortiment rauwe frieten, aardappelschijfjes en krielaardappelen brengt Remofrit sinds kort ook geblancheerde frieten op de markt. "Dat zijn de frieten van de toekomst", verzekert bedrijfsleider Jozef Van Remoortel in één van de culinaire rubrieken van de Gazet van Antwerpen. Remofrit verwerkt jaarlijks 35 miljoen kg ruwe aardappelen.

"Doordat frieten vooraf geblancheerd zijn, kunnen zij op lagere temperaturen voor- en afgebakken worden. Dat is een pak gezonder, want bij hoge temperaturen komen uit zetmelen schadelijke stoffen vrij", zegt Van Remoortel. Geblancheerde frieten bevatten bovendien ook minder calorieën.

In 2002 won Remofrit de Prijs van de Vlaamse regering en de Hermes Prijs 'Beste Ambachtelijk Bedrijf'. In 2003 kwam daar de Sant in Eigen Land Award bij. Dat is meer dan Jozef Van Remoortel ooit als boer durfde dromen. Omdat zijn percelen en die van heel wat collega's in de buurt destijds onteigend werden, was hij verplicht om een nieuwe richting in te slaan.

Zijn vele contacten met frituuruitbaters brachten Van Remoortel op het idee om aardappelen te schillen en te versnijden tot frieten zonder bewaarmiddelen. "Mijn vrouw verklaarde mij eerst zot. De eerste rauwe frieten werden begin november 1989 geproduceerd. Wij brachten ze als eerste op de markt in een luchtledige verpakking. Het was meteen een explosie. Ik had het gat in de markt niet zo groot ingeschat. We moesten al snel uitbreiden".

Remofrit nam in 2002 een gloednieuw bedrijfsgebouw in dienst in de ambachtelijke zone van Verrebroek. Het bedrijf stelt intussen een vijftigtal mensen te werk, maar heeft ondanks de groei nooit de aandacht voor het milieu uit het oog verloren. Zo investeert het bedrijf ook in de verwerking van aardappelschillen tot groene energie.

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

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 linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen
Crafted by Brigada