nieuws

Allereerste Fine Fleur frambozen voor Sergio Herman

nieuws

De REO Veiling in Roeselare pakt voor het eerst uit met zachtfruit dat het kwaliteitslabel Fine Fleur draagt. Woensdag werden de eerste frambozen geveild en het was Tinos Fruit uit Westkapelle dat als eerste afdrukte. De frambozen gaan richting Cadzand, naar AIRrepublic, het restaurant van topchef Sergio Herman. Het aanbod zachtfruit bij de West-Vlaamse veiling verruimt zowel in volume als qua assortiment. De eerste braambessen en rode bessen worden in juni verwacht. Eind vorige maand zijn voor de allereerste keer gele frambozen verkocht.

18 MEI 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:40

Lees meer over:
handel
fruitteelt



De REO Veiling in Roeselare pakt voor het eerst uit met zachtfruit dat het kwaliteitslabel Fine Fleur draagt. Woensdag werden de eerste frambozen geveild en het was Tinos Fruit uit Westkapelle dat als eerste afdrukte. De frambozen gaan richting Cadzand, naar AIRrepublic, het restaurant van topchef Sergio Herman. Het aanbod zachtfruit bij de West-Vlaamse veiling verruimt zowel in volume als qua assortiment. De eerste braambessen en rode bessen worden in juni verwacht. Eind vorige maand zijn voor de allereerste keer gele frambozen verkocht.

De REO Veiling verkoopt groenten en fruit onder drie kwaliteitslabels: Flandria, Tomabel en sinds 2014 ook Fine fleur. Tot vandaag werden acht producten onder dat laatste label verkocht, zoals prei, grondwitloof, hopscheuten, kropsla en aardbeien. Daar komt nu zachtfruit bij. Het gaat specifiek om frambozen, braambessen en rode bessen.

“Deze nieuwe uitbreiding van het Fine Fleur-assortiment toont aan dat de REO Veiling het boeiende Fine Fleur-verhaal verder blijft uitschrijven. De REO Veiling doet dit bewust in nauw overleg met haar producenten. Immers, Fine Fleur staat voor een authentiek en seizoensgebonden streekproduct dat op familiebedrijven wordt geteeld met kwalitatieve teelttechnieken en een duurzaam productieproces”, zegt de veiling niet zonder trots.

Twaalf West-Vlaamse telers van zacht fruit bieden Fine Fleur frambozen op de REO Veiling aan. Drie producenten zorgden woensdag voor de nationale primeurverkoop, goed voor samen 206 dozen. Tinos Fruit betaalde 1,98 euro per 125 gram. “De allereerste Fine Fleur frambozen komen op tafel in AIRrepublic, de restaurant-brasserie van topchef Sergio Herman in de jachthaven van Cadzand. De klassieke keuken volgt er de seizoenen en Sergio werkt daarbij op een artisanale manier met kwaliteitsproducten van bij ons. Het Fine Fleur zachtfruit past perfect in dit verhaal”, zegt zaakvoerder Geert Baecke van Tinos Fruit.

Over de kwaliteit van de frambozen zegt REO-productmanager Jurgen De Braekerleer: “Fine Fleur frambozen worden alleen onder glas of plastiek geteeld. Dit zorgt voor een goede bescherming tegen schade door regen of wind. Alleen de toprassen Tulameen en

Kwanza zijn toegelaten en na het plukken dienen de frambozen zo vlug mogelijk te worden gekoeld op het tuinbouwbedrijf. Naast een specifieke rassenkeuze en extra koeling zorgt ook een strakke sortering voor een optimale productkwaliteit.”

Bron: Belga / eigen verslaggeving

Beeld: REO Veiling

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