nieuws

Appelboer investeert 100.000 euro in persinstallatie

nieuws

Het fruitteeltbedrijf Roes in Oud-Turnhout heeft 100.000 euro geïnvesteerd in een eigen persinstallatie. De appels die Gunter Roes en Hilde Knops kweken, persen ze zelf tot appelsap en dat verpakken ze vervolgens eigenhandig in 'cubitainers', de bekende kartonnen tapkraantjes. "Na opening blijft het appelsap nog twee maanden vers", vertelt de bedrijfsleider.

8 DECEMBER 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:10

Lees meer over:
fruitteelt

Het fruitteeltbedrijf Roes in Oud-Turnhout heeft 100.000 euro geïnvesteerd in een eigen persinstallatie. De appels die Gunter Roes en Hilde Knops kweken, persen ze zelf tot appelsap en dat verpakken ze vervolgens eigenhandig in 'cubitainers', de bekende kartonnen tapkraantjes. "Na opening blijft het appelsap nog twee maanden vers", vertelt de bedrijfsleider.
Grootvader Roes richtte het fruitteeltbedrijf ongeveer zestig jaar geleden op. Intussen staat de derde generatie zaakvoerders aan het hoofd van het familiebedrijf, dat jaarlijks meer dan 1.500 ton vruchten produceert op een areaal van 28 hectare. 90 procent van de oogst bestaat uit appelen. Vijf jaar geleden openden Gunter en Hilde een hoevewinkel om de appelen rechtstreeks te kunnen verkopen aan de consument. "Naast appelen verkopen we ook appelsap", legt Gunter uit. Maar bij gebrek aan infrastructuur werd het persen tot hiertoe uitbesteed. Door de aankoop van de nieuwe persinstallatie hoeven de appelen het fruitbedrijf voortaan niet meer te verlaten. "Dat levert een betere smaakkwaliteit op", beweert de fruitboer in Het Nieuwsblad.
Volgens de krant is het fruitteeltbedrijf Roes op dit ogenblik de enige appelkwekerij in ons land waar de appelen het terrein niet verlaten alvorens ze in de eigen winkel worden aangeboden als puur, vers appelsap. Ook uniek is dat het sap verpakt wordt in

cubitainers, een verpakkingswijze waarmee de consument de jongste jaren vertrouwd is geraakt via de wijnvaatjes met tap.
"De appelen worden eerst gewassen en gemalen. Na het persen wordt het sap opgevangen en gepasteuriseerd, waarna het zonder toevoeging van suikers of bewaarmiddelen verpakt wordt in de cubitainers", vertelt Gunter Roes. "Het appelsap wordt bewaard in een zak uit kunststof, die op zijn beurt verpakt wordt in een kartonnen doos. We hebben voor die techniek gekozen vanwege de lange houdbaarheid".

Bron: Het Nieuwsblad

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