nieuws

Delhaize biedt exclusief Belgische aardappelsoorten aan

nieuws

Delhaize heeft zijn assortiment aardappelen uitgebreid met een aantal exclusief Belgische variëteiten. "Hiermee willen we zoveel mogelijk met Belgische landbouwers samenwerken om de klanten een gevarieerd gamma aan regionale producten voor te stellen", zegt Dirk Van den Berghe van Delhaize België.

9 JANUARI 2010 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:10

Lees meer over:
distributie

Delhaize heeft zijn assortiment aardappelen uitgebreid met een aantal exclusief Belgische variëteiten. "Hiermee willen we zoveel mogelijk met Belgische landbouwers samenwerken om de klanten een gevarieerd gamma aan regionale producten voor te stellen", zegt Dirk Van den Berghe van Delhaize België.
Delhaize vult haar aardappelassortiment sinds kort aan met exclusief Belgische variëteiten zoals het bintje,de primeur, de corne de gatte en de platte van Florenville. "De aardappel is in eerste instantie een typisch Belgisch product", licht Dirk Van den Berghe, kwaliteitsverantwoordelijke bij Delhaize, toe. "Wij proberen dan ook zoveel mogelijk met Belgische landbouwers samen te werken om de klanten een breed streekeigen gamma te leren ontdekken".
Hun basisassortiment vastkokende en bloemige aardappelen groepeert de supermarktketen onder haar 365-label, dat ze recent in prijs verlaagd hebben naar 0,95 euro voor een zakje van 5 kilogram. "Wij beschouwen de aardappel als een basisvoedingsmiddel. We willen onze klanten de beste marktprijzen aanbieden", zegt Van den Berghe.
Met de assortimentsuitbreiding en prijsverlaging gaat ook een letterlijke herpositionering van de aardappel in de winkel gepaard. Ze worden voortaan per soort,

bereidingswijze, oorsprong en prijs voorgesteld. "Dat moet de koopervaring van onze klanten vergemakkelijken", aldus nog Van den Berghe.
Er gaat ook meer aandacht naar de krieltjes, knollen die eigenlijk te klein zijn om als aardappelen verkocht te worden. Met prijzen tussen 1,69 en 2,49 euro betaalt de consument twee tot drie keer zoveel als voor doorsnee aardappelen.
Een beetje vreemd, want tot voor kort waren die krieltjes eigenlijk maar een nevenproduct, om niet te zeggen 'afval'. Tot de supermarkten ze mooi verpakten en als specialiteit verkochten. Waardoor ze nu zelfs afzonderlijk geteeld worden en dus duurder vermarkt dan de grote broer.

Bron: Het Laatste Nieuws/eigen berichtgeving

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