

Koks en verwerkers tuk op appel met rood vruchtvlees

nieuws

Vorig jaar liet de Belgische Fruitveiling (BFV) zijn bijzondere Redlove-appel voor het eerst los op de markt. “Dit jaar hebben we zo’n 70 ton van de appel met het rode vruchtvlees ter beschikking en de vraag is nu al erg groot. Binnen de twee jaar hopen we tot 500 ton op de markt te brengen”, zegt veilingdirecteur Filip Lowette. De belangstelling voor de Redlove-appel verklaart zich door de vernieuwende mogelijkheden voor gastronomie en industrie: als decoratief element in wildmenu’s, als aperitiefdrankje of gezond appelsap met een aantrekkelijke kleur, als rode appelmoes, enz.

14 OKTOBER 2014 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:28

Lees meer over:

fruitteelt

culinair



Vorig jaar liet de Belgische Fruitveiling (BFV) zijn bijzondere Redlove-appel voor het eerst los op de markt. “Dit jaar hebben we zo’n 70 ton van de appel met het rode vruchtvlees ter beschikking en de vraag is nu al erg groot. Binnen de twee jaar hopen we tot 500 ton op de markt te brengen”, zegt veilingdirecteur Filip Lowette. De belangstelling voor de Redlove-appel verklaart zich door de vernieuwende mogelijkheden voor gastronomie en industrie: als decoratief element in wildmenu’s, als aperitiefdrankje of gezond appelsap met een aantrekkelijke kleur, als rode appelmoes, enz. Redlove is een recent in Zwitserland ontwikkeld appelras met een rode schil en rood vruchtvlees. Snij je de appel doormidden, dan verschijnt een hartvormige witte lijn rondom het klokhuis. Redlove is een kruising van appels met rood vruchtvlees en schurft-resistente appels. De appel heeft een hoog gehalte aan antioxidanten, 30 tot 40 procent meer dan gemiddeld volgens de Belgische Fruitveiling. De grootste Belgische fruitveiling mag als enige in ons land de Redlove-appel verkopen. Dit seizoen gaat het om 70.000 kilo. Door de aanplant van ongeveer 50 hectare Redlove-variëteiten tegen 2019 zou de productiecapaciteit moeten stijgen naar 1,5 tot 2 miljoen kilo appels.

De Redlove-appel valt onmiddellijk in de smaak in de gastronomie en de fruitverwerkende industrie. Momenteel zijn de topchefs erg geïnteresseerd aangezien ze op zoek zijn naar verrassingen en kleur voor hun wildmenu’s. BFV promoot Redlove als “multi-inzetbaar in de keuken, van aperitiefhapje en voorgerecht tot hoofdgerecht en dessert”. Met vijf bijzondere recepten waarin de appel verwerkt is, bewijst de veiling dat dat geen opschepperij is. Meer recepten vind je vanaf 17 oktober op de mini-website www.redlove-apple.be.

Ook de industrie ziet nieuwe toepassingen met Redlove, zoals rode appelmoes, appelsap en ciders. Dat oogt heel wat aantrekkelijker dan de fletse kleur van de gangbare appelmoes en het normale appelsap. “Met een toets rood van de Redlove verandert de kleur in aantrekkelijk rozerood dat appelsap er plots zeer smaakvol doet uitzien, zeker voor kinderen”, klinkt het. Op de koop toe is de Redlove erg gezond. De appel bevat 50 tot 100 mg anthocyaan per 100 gram. Dit is 10 tot 25 maal meer dan in een andere appel. “Anthocyanen zijn kleurstoffen die vooral voorkomen in rood-blauw fruit en groenten. Ze hebben een ontstekingsremmende en antioxiderende werking”, legt BFV uit.

Ontdek hier [vijf bijzondere recepten](#) met de Redlove-appel.

Beeld: Belgische Fruitveiling

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>
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>

© 2025 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra