nieuws

Mechelse Veilingen verkopen voor het eerst roodloof

nieuws

Vrijdagmorgen werd op de Mechelse Veilingen in Sint-Katelijne-Waver voor het eerst roodloof van het keurmerk Flandria verkocht. Roodloof is een kruising tussen een rode slasoort en klassiek witloof. In totaal werden er 108 kisten met roodloof (324 kg) aangeleverd door de bvba WITMO uit Lier. De kwaliteit was uitstekend waardoor het verkocht werd onder het Flandria-keurmerk aan een gemiddelde prijs van 2,81 euro/kg.

4 FEBRUARI 2006 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:56

Vrijdagmorgen werd op de Mechelse Veilingen in Sint-Katelijne-Waver voor het eerst roodloof van het keurmerk Flandria verkocht. Roodloof is een kruising tussen een rode slasoort en klassiek witloof. In totaal werden er 108 kisten met roodloof (324 kg) aangeleverd door de bvba WITMO uit Lier. De kwaliteit was uitstekend waardoor het verkocht werd onder het Flandria-keurmerk aan een gemiddelde prijs van 2,81 euro/kg.
Teler Geert Mortelmans van WITMO is tot nu toe de enige teler die roodloof met Flandria-kwaliteit aanleverde op de Mechelse Veilingen. Tien jaar geleden trachtte zijn vader het reeds te introduceren, maar de resultaten bleven onder de verwachtingen en de kroppen vielen veel te klein uit.
In november 2005 probeerde zoon Mortelmans het opnieuw met het ras "Redoria", een sterk ras dat heel het jaar geproduceerd kan worden. Naast de klassieke witloofproductie wil Mortelmans op kleine schaal met de productie van de roodloofteelt doorgaan tot juni 2006 en hoopt HIJ gemiddeld 500 kg. per week op de veiling aan te voeren.
De rode slasoort radicchio en witloof behoren tot dezelfde familie, waardoor het mogelijk is om te kruisen en tot roodloof te komen. Het roodloof heeft dezelfde groeicondities nodig en wordt dan ook samen met het klassieke witloof geproduceerd. De structuur van roodloof wijkt lichtjes af van dat van witloof en heeft minder, maar wel langere blaadjes.

Op het vlak van de smaak zijn er weinig verschillen. Roodloof brengt wat kleurrijke variatie op het bord, wat het product zeker kansen biedt in restaurants en op feestelijke gelegenheden thuis. Men moet echter opletten bij de bereiding, want de kleur kan sterk verminderen bij het koken. Een betere garantie op kleurbehoud is bereiding met stoom of in de microgolfoven.

Bron: Belga

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