

PERSBERICHT

Zócijs genomineerd voor de Bakkerij Innovatie 2009/2010

De Zócijs, het saucijzenbroodje met 25% minder vet, zout en kcal, is genomineerd voor de Bakkerij innovatie 2009/2010.

In week 20 is Smilde Bakery uitgenodigd om de Zócijs uitgebreid te presenteren aan de jury. Uiteindelijk worden er drie kandidaten geselecteerd waarvan de winnaar bekend zal worden gemaakt op 1 juni a.s. tijdens het Nationaal Bakkerij Gala.

De beste Bakkerij-innovatie 2009 / 2010 wordt georganiseerd door het Nederlands Bakkerij Centrum en heeft als doel de branche te stimuleren tot het ontwikkelen van innovaties die het bedrijf, het product en uiteindelijk de gehele sector op een hoger plan kunnen brengen.

Noot voor de redactie:
Voor meer informatie:

- 1) www.zocijs.nl,
- 2) Smilde Bakery
Lex Burki, Commercieel Directeur: tel. 06-53999629
www.smildebakery.nl
- 3) www.n

Achtergrondinformatie over de Zócijs

Met het oog op 'gezonder en bewuster leven' bevindt Nederland zich in een spagaat. Aan de ene kant worden mensen zich meer en meer bewust van bewegen en gezond eten. Aan de andere kant houden Nederlanders ook van 'een lekkere snack op zijn tijd'. Het is daarom niet verwonderlijk dat de kroket, de frikadel én het saucijzenbroodje in de top-5 van favoriete Nederlandse snacks terug te vinden zijn.

Het saucijzenbroodje is met een jaarlijkse omzet van zo'n 200 miljoen stuks een van de meest verkochte snacks in Nederland, en de omzet van 'de saucijs' stijgt nog elk jaar. Aan de andere kant scoort het saucijzenbroodje niet positief door het hoge aantal calorieën.

Dit was voor Smilde Bakery aanleiding om samen met de RijnIJssel Vakschool Wageningen én Wageningen University & Research Centre een projectteam op te zetten en een 'verantwoord saucijzenbroodje' te ontwikkelen. Deze samenwerking heeft geleid tot de geboorte van de 'Zócijs', het saucijzenbroodje dat 25% minder vet, 25% minder zout en 25% minder calorieën bevat.

In gangbare saucijzenbroodjes komt 75% van de calorieën en het vet uit het bladerdeeg voort; 75% van het zout komt daarentegen weer uit de vulling. Voor het projectteam betekende dit, dat zowel het deeg als de vulling aanzienlijk verbeterd dienden te worden. Door het deeg anders te bewerken én door een volledig nieuwe, culinair verantwoorde vulling samen te stellen, ontstond een nieuw saucijzenbroodje dat door iedereen ook als 'verrassend lekker' wordt ervaren.

De Zócijs is daarmee het uitgebalanceerde saucijzenbroodje met een stevige vulling en knapperig krokant bladerdeeg. De vulling in het broodje is een combinatie van rund- en kippenvlees, die met

verschillende kruiden en specerijen op smaak is gebracht. De Zócijs heeft een heerlijke bite en bij iedere hap proeft u het krokante bladerdeeg en de rijke vulling.

De partners uit Wageningen staan positief achter elke stap om gezondere producten te ontwikkelen en juichen daarom het initiatief van de "Greenfield" ontwikkelde saucijs, de Zócijs, van Smilde Bakery toe.

Er is onderzoek gedaan naar de voedingswaarden van de gebakken Zócijs in vergelijking met de gegevens van de NEVO-tabel. Hieruit wordt geconcludeerd dat de nieuwe Zócijs gemiddeld ongeveer 8 gram minder vet bevat.

Het weten waard:

- ✓ Er maar liefst 200.000.000 saucijzenbroodjes per jaar worden gegeten in Nederland
- ✓ Smilde Bakery op 9 oktober 2009 met succes het langste saucijzenbroodje ooit heeft gebakken. Deze Zócijs is 30 meter lang en wordt op zaterdag 10 oktober tijdens de publieksdag van het Food4You festival op de Markt te Wageningen geveild, waarbij de opbrengst naar een goed doel gaat: het Kinderdiabetes Kookcafé.
- ✓ Als heel Nederland alleen maar deze gezondere Zócijs zou eten, er 250 duizend kilo minder zout en 1 ½ miljoen kilo (!) minder vet geconsumeerd wordt. Dat zijn heel veel zoutvaatjes en 3 miljoen kuipjes margarine van 500 gram!
- ✓ De Zócijs minder kruimelt en je van het eten van een Zócijs minder vette vingers krijgt.

Profiel Smilde Bakery

De Business Unit 'Bakkerij' van de Royal Smilde Food Group bestaat uit Smilde Bakery met productievervestigingen in Edam en Mijdrecht, alsmede Délices du Palais SA met vestigingen in Septeuil en Renaison in Frankrijk.

Er wordt patisserie, snacks, seizoensbanket, brood en koek geproduceerd voor voornamelijk de professionele gebruiker, zoals de bakker. Merken zijn Pruvé, Baguette de France, NonStop! en Van Welzen. Er werken ca. 500 medewerkers. Verkoopkantoren zijn te vinden in Duitsland, België en Engeland