

PERSBERICHT

30 meter Zócijs op weg naar Food4You Wageningen

Recordpoging en veiling tijdens Food4You

Vandaag, 9 oktober, is in de bakkerij van Smilde Bakery te Edam de poging om 30 meter saucijzenbroodje te bakken geslaagd. Dit langste saucijzenbroodje ooit gebakken, is vervolgens per speciaal transport naar het Food4You festival, waar de eerste meter op zaterdag 10 oktober om 12.30 uur publiekelijk op het marktplein zal worden geveild door de Rotary Wageningen. De opbrengst gaat naar Kinderdiabetes Kookcafé; de stichting die maandelijks kooklessen organiseert voor kinderen met de chronische aandoening Diabetes Mellitus. Tijdens het Food4You festival van 7 t/m 11 oktober 2009 in Wageningen introduceert Smilde Bakery te Edam de Zócijs. Een nieuw saucijzenbroodje met 25% minder vet, zout en calorieën. Daarmee is de Zócijs het meest gezonde saucijzenbroodje van Nederland en bovendien nog 'heel erg lekkerder' ook.

Zócijs

Het saucijzenbroodje, dat de naam Zócijs krijgt, bevat 25% minder vet, zout en calorieën dan een standaard saucijzenbroodje en past in het streven naar gezondere voeding.

Noot voor de redactie:

Lokatie:
Smilde Bakery
Hamerstraat 12
1135 GA Edam
Tel. 0299-372856

Voor meer informatie Lex Burki, Commercieel Directeur: tel. 06-53999629

www.FOOD4YOU.NL
www.smildebakery.nl / www.zocijs.nl
www.kinderdiabeteskookcafe.nl

Achtergrondinformatie over de Zócijs; het nieuwe, verantwoorde saucijzenbroodje!

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.

Wist je dat:

- ✓ 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.