

Dit allemaal is Redlove®



Meer smaak...

Vol karakter
Rijk aan smaak



Meer vitaliteit...

Voor de leukste drankjes
Bijzondere kleur
Vitaliserende stof (Anthocyane)



Meer creativiteit...

Kleurrijk voor gerechten
Bijzondere smaak



Meer genieten...

Redlove maakt je blij



Meer verfrissing...

Dé verfrissing die je niet snel vergeet

Meer variatie...

Aantrekkelijk voor desserts,
gebak en vruchtensalades

Redlove®
that's all you need!

Redlove® mijn passie...

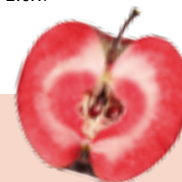


De Redlove vind ik een super mooi product, omdat deze erg gezond is en een zeer sprekende uitstraling heeft. Daarbij is de Redlove ook een enorme uitdaging binnen de (Nederlandse) fruitteelt.

Ik wil de Redlove graag met iedereen delen. De enorme uitstraling en het grote aantal antioxidanten zal ook u aanspreken.

Mijn doel is: bevordering van de gezondheid op een leuke en aantrekkelijke manier. De bijzondere rode fruitkleur is in de natuur al in beperkte mate aanwezig, vooral in wilde appelsoorten. Toch was de weg naar deze unieke appel lang, bijna 20 jaar. Duizenden voorgekweekte appels zijn geproefd en weer verworpen. Pas nadat het echt dé smaak had die we in gedachten hadden konden we zeggen: "Wij zijn er, de nieuwe geheel andere appel is een feit!" De Redlove, in principe een compleet nieuw soort appel gaat de wereld rond. De Redlove appels zijn anders. Ze bevatten een vitaliserend stofje en een, van suiker en zuren gekenmerkt, karaktervol aroma. Een schat aan veelzijdigheid in diverse gerechten. De Redlove laat al het andere fruit achter zich.

Probeer Redlove en u bent verkocht!



Redlove®-feiten

De Redlove komt uit Zwitserland. De eerste appel is in Thurgau geteeld.

Het fruitbedrijf J.C. Merkens is de enige teler van Redlove appels in Nederland. Onze appels zijn een Zwitsers concept, maar van Nederlandse bodem.

Het kweekproces is gebaseerd op appels die van nature rood vruchtvlees hebben. Dus puur natuur!

In het kweekproces zijn geen gentechnologische methoden gebruikt. Redlove is gekweekt op conventionele wijze. Geen manipulatie.

Redlove® Nederland

J.C. Merkens
Molenspoor 3a, 3985 SH Werkhoven
Telefoon: 06 - 123 90 854

www.redloveappel.nl

all you need is...
Redlove®

NIEUWSBRIEF

Nummer 4

meer...
dan een appel!

Nieuw op de markt: Redlove

Teler Jacco Merkens: De eerste oogst van de Redlove appel ligt inmiddels achter ons. Met grote toewijding is de appel geplukt en in de koeling opgeslagen of verwerkt tot sap, moes en cider.



Jacco Merkens controleert dagelijks de boomgaarden.

De bijen hebben hun werk gedaan

Van de kwaliteit van de appel ga je alleen maar zoemen. Je proeft het werk van het Redlove bijen team. Door zorgvuldige beheersing van de natuur in de boomgaard hebben wij een optimaal product weten te oogsten. De eerste dozen en schaaltes met appels hebben hun weg naar de consument al gevonden. Een toenemend aantal kopers heeft reeds de schoonheid en de kwaliteit van de Redlove appel vastgesteld.



Het Redlove-bijen-team.



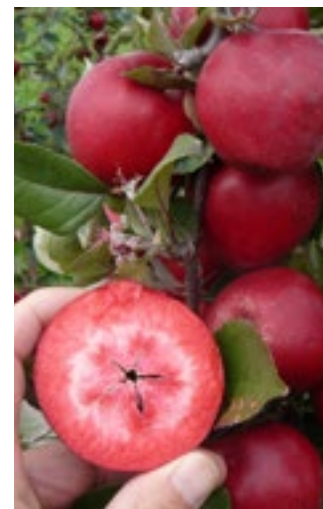
Werkhoven

Veel dorpen kun je herkennen aan een monument. Zo ook Werkhoven. Een rustig dorp met een belangrijk accent: de korenmol Rijn en Weert. De statige wieken van deze molen steken ver boven het dorp uit. Rondom de molen strekt zich een uitgebreid gebied van fruitboomgaarden uit. Nog maar nauwelijks kwamen er mensen te wonen of er werd al een plek gecreëerd om fruit te telen. De verbindingen lopen vanuit het Molenspoor. Van daaruit worden de producten op de kaart gezet. Werkhoven, zoals verscholen in de nevelen van de ontluikende ochtend. Betoverende schoonheid. Een lichtspel in de natuur. Daar speelt het zich af, onzichtbaar, maar zeker! Het is goed wonen in het landelijke dorp Wercundia (Werkhoven).

Het avontuur

Ja, telen is een avontuur. Elk jaar weer opnieuw. Tegelijk vormt het een inspiratiebron om te werken aan de ontplooiing van deze appel met zijn bron aan vitaminen. De appel heeft meer antioxidanten dan de gebruikelijke appel. Niets is zo doeltreffend voor een goede gezondheid! Je lichaam krijgt door het nuttigen van deze appel voldoende mineralen en vitaminen.

Het oogsten van de appels...



Vooruitblik

In overleg met de Food & Biobases Research Wageningen wordt de houdbaarheid van de appel, de hardheid en de weersinvloeden op de in- en uitwendige kwaliteit getest. Door het inschakelen van teams van deskundigen streven wij perfectionering van de appel na. Maar ondanks al het onderzoek blijft het een 100% natuurproduct wat elk jaar weer met nieuwe verrassingen voor de dag komt.

De producten van Redlove.

Redlove Sap

U proeft het: een fles fruitig sap. Zo uit de natuur, zonder enige toevoeging. Dus geen toegevoegde suiker, kleur-, geur en/of smaakstoffen. Dit unieke Redlove sap is rood van kleur en vol met antioxidanten.



De producten van Redlove. Er zullen er nog vele volgen.

Redlove Moes

Het dessert gerecht appelmoes of appelspijs van de Redlove appel is een natuurzuivere aanvulling op uw culinair genot.

Redlove Premium Cider

Ssssssssssssssst, dit is een geheim. Je moet hem geproefd hebben wil je er achter komen. Redlove Premium Cider is gemaakt van 100% rood sap. Het karakteristieke rode vruchtvlees geeft het sap rijke aroma's en een frizure balans. Schenk deze sprankelende cider in gezelschap en serveer gekoeld voor de beste smaakervaring.

