

## **"Ontdekt tijdens een huwelijksreis in Indonesië"**

# **Kenari noten klaar voor entree op de Europese markt**

Tholen – De Indonesische Kenari noten, officieel erkend als 'Novel Food', zullen aan het eind van de zomer beschikbaar zijn voor de Nederlandse markt. Het Zwitserse bedrijf Nungesser meldt dat het gaat om een nieuw voedingsmiddel in Europa en dat zij de officiële en exclusieve partner in Europa zijn voor de Kenari noten. Na de BioFach 2023 wonnen ze hiermee een Best New Product Award. "Het gaat om een unieke noot die op een heel bijzondere plek in Indonesië geteeld wordt", vertelt Marco Fischer namens Nungesser.

Hij omschrijft de Kenari noot als het best bewaarde geheim van Indonesië. "Deze noot groeit op een heel bijzondere plek. De Kenari-bomen groeien namelijk in het wild op vruchtbare vulkanische grond. De noot is een bron van ijzer en rijk aan kalium, magnesium, mangaan, fosfor en onverzadigde vetzuren. Het unieke is dat deze noot alleen in die regio groeit en hij wordt geteeld en geplukt door de lokale bevolking."



## De ontdekking

Het verhaal rond de ontdekking van deze notensoort is ook bijzonder te noemen. "De Kenari noot zou ontdekt zijn door een kersvers echtpaar dat in Indonesië op huwelijksreis was. De noten worden al eeuwen geconsumeerd op het eiland. De Nederlandse koopvaardlieden hebben hem waarschijnlijk eeuwen geleden al gezien, maar hebben dit product verder genegeerd omdat hun focus op kruiden lag."

Ze werken heel nauw samen met de inheemse bevolking in de regio waar de noot geteeld wordt. "Zij oogsten de noten, drogen en breken ze. Vervolgens worden ze naar Jakarta verscheept alwaar ze gepeld en geschoond worden en waar de noten een hittebehandeling krijgen. Ook worden er daar kruiden toegevoegd. Dit gebeurt dus echt allemaal in Indonesië en dat is ook echt het mooie."



Nungesser brengt vijf varianten op de markt: Unsalted, Sea Salt, Spice Salted Caramel en Cacao Cinnamon. "We hebben de pure noten, zonder en met zeezout. En aan de Spice Salted Caramel variant is Aren palmsuiker toegevoegd, evenals chilipeper en Balinees zeezout. De rijke smaak in Cacao Cinnamon is afkomstig uit exotische Balinese cacao en Sumatraanse kaneel."



### **Exclusiviteit**

Nungesser is trots op het feit dat ze deze noot exclusief mogen verhandelen. "We hebben onlangs na een lange procedure goedkeuring gekregen van de Europese Commissie om dit product op de Europese markt te brengen. Wij zijn de enigen in de EU die het mogen verhandelen. Het verkrijgen van de Novel Food Approval kostte ons ook geruime tijd. Dat certificaat hebben we in 2018 al aangevraagd, maar daarvoor waren heel veel analyses nodig."

Hij verwacht dat het product in september/oktober beschikbaar zal zijn voor de Nederlandse markt. De uitdaging zit hem volgens Marco in het overbrengen van de kennis, met name op de winkelvloer. "We zijn op zoek naar exclusieve winkels om dit product in de Benelux te verkopen. Hierbij mikken we voornamelijk op het hogere segment en niet op de grote retailers. Het gaat om een premium product - er is dit jaar in totaal 20 ton noten beschikbaar voor heel Europa."

Voor meer informatie:

Marco Fischer en Mike van Hoof

**Nungesser**

Mühlematt 1

CH-6343 Rotkreuz (Zwitserland)

[marco.fischer@nungesser.com](mailto:marco.fischer@nungesser.com)

[mike.vanhoof@nungesser.com](mailto:mike.vanhoof@nungesser.com)

[www.nungesser.com](http://www.nungesser.com) (<http://www.nungesser.com>)

[www.kenari.eu](http://www.kenari.eu) (<http://www.kenari.eu>)

Publicatiedatum: do 8 jun 2023

Auteur: [Lenneke Pors-Schot](#)

© [BioJournaal.nl](#)

---