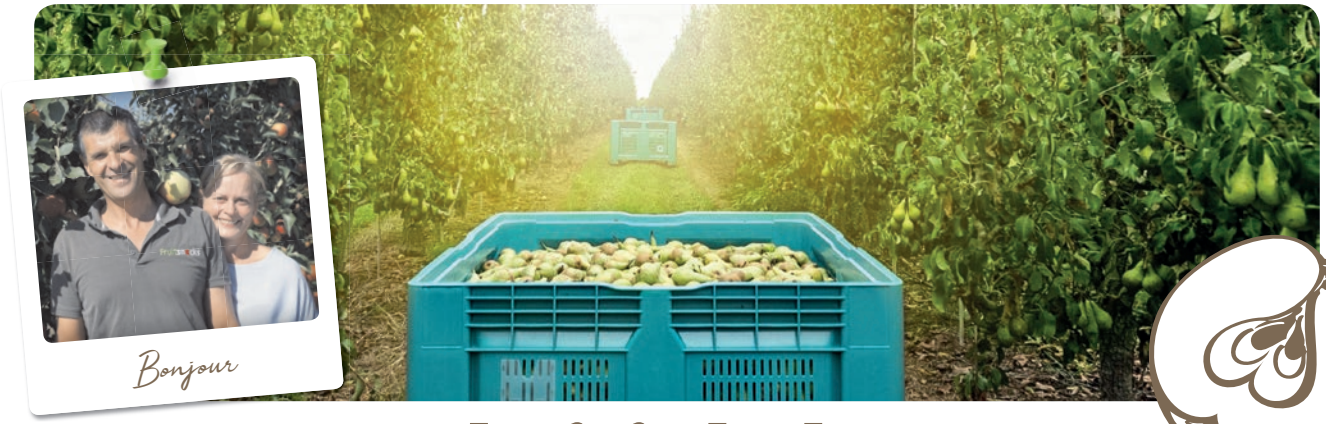
la Fruzette

www.Fruitsnacks.be

SINCE 2019 · WIJER

3ème edition - automne 2019



Le noyau: Choisir belge.

Chez Fruitsnacks, nous essayons de mettre autant de fruits belges que possible dans nos corbeilles de fruits. Tous ceux qui nous connaissent un peu savent combien cela nous tient à cœur. Nous cultivons en effet nous-mêmes les pommes et les poires que vous trouvez dans votre corbeille de fruits.

Mais parfois, bien sûr, on ne peut pas faire autrement. Les bananes ne poussent en effet pas sur les arbres de nos régions. Nous avons également connu une très mauvaise récolte de pommes et de poires en 2017 en raison du gel nocturne du printemps. Cela a eu pour conséquence que nos réfrigérateurs étaient complètement vides en juin, et nous n'avions donc plus de pommes ni de poires. Ce n'était pas seulement le cas chez Fruitsnacks, mais pour l'ensemble du BeNeLux. Pendant cette période, nous avons été obligés d'acheter des pommes étrangères.

Heureusement, les choses s'annoncent beaucoup mieux cette année et nous pouvons profiter pleinement de nos 8 variétés de pommes (Jonagold, Jonagored, Braeburn, Delbare Estivale, Elstar, Red Prince, Golden Delicious et Greenstar) et 5 variétés de poires (Conférence, Doyenné du Comice, Concorde, Durondeau et la nouvelle variété Q-Tee). Nous aimerions également vous informer que nous avons planté 2 nouvelles variétés cette année. L'Asfari, une pomme vert-jaune d'été que nous utiliserons comme pomme-logo verte, ainsi que la Wellant, une pomme aromatique très savoureuse. La Hesbaye, la région où se situe Fruitsnacks, se caractérise par ses centaines d'hectares de plantations de pommes et de poires.

Néanmoins, nous remarquons que l'origine de certaines variétés de pommes et de poires est inconnue de nombreuses personnes. Prenez par exemple la pomme Jazz. Cette pomme a été mise sur le marché de manière parfaite et provient des pays situés plus au sud. Entre novembre et avril, elle vient de France ou d'Italie, entre avril et novembre, du Chili ou de Nouvelle-Zélande. La Jazz n'est donc jamais belge. Cette pomme ne peut pas être cultivée ici parce qu'elle a une longue période de végétation. Cette pomme n'est pas mûre avant octobre, mais le risque de gel nocturne ici en Europe occidentale est trop élevé.

Depuis des années, on recherche activement une poire rouge tachetée à cultiver en Europe. Ceci afin de concurrencer la poire Forelle d'Afrique du Sud, qui est en vente dans nos magasins entre mai et septembre. Cette poire est très difficile à cultiver ici car elle est très sensible aux bactéries. Bonne nouvelle : avec notre poire Q-tee, nous avons trouvé une alternative hesbignonne. Une poire très savoureuse et joliment tachetée que nous pouvons maintenant vous proposer d'ici.

Tout comme nous, choisissez autant que possible les variétés belges. C'est non seulement plus respectueux de l'environnement, mais c'est aussi un coup de pouce pour notre économie et nos producteurs de fruits belges. 😊

Prêt pour surprendre vos clients ?
plus d'infos **p. 8 >>**

La récolte a commencé!
plus d'infos **p. 3 >>**

Qui est qui? Avec Leopold et Kamil.
plus d'infos **p. 5 >>**

Nos pommes de Hesbaye
plus d'infos **p. 7 >>**

UN PEU
d'histoire

L'histoire des pommes en Belgique.

Chez Fruitsnacks, nous cultivons les pommes et les poires nous-mêmes. Entre-temps, vous pouvez trouver 10 variétés de pommes et 5 variétés de poires différentes dans nos vergers, mais cela n'a pas toujours été le cas.

À partir des années 1930, il y a eu, en quelque sorte, une monoculture. De nombreux pomiculteurs se sont concentrés sur la production de la Golden Delicious. Une variété de pomme qui n'est pas seulement délicieuse, mais aussi facile à cultiver. Au cours des premières décennies qui ont suivi la Seconde Guerre mondiale, la culture fruitière a connu une période florissante. La Golden était plus populaire que jamais. À la fin des années 60, cela a malheureusement changé et une période noire a commencé pour de nombreux producteurs belges. En effet, avec l'introduction de la politique de libre-échange de la Communauté économique européenne, de nouvelles règles commerciales sont entrées en vigueur. Ces règles ont donné aux variétés françaises de la Golden un accès illimité au marché belge, ce qui a généré une crise de saturation. En conséquence, des montagnes de pommes n'étaient plus vendues. De quoi tomber dans les pommes pour les cultivateurs dont le travail n'est pas récompensé.

La Jonagold redonne vie à la Hesbaye

En 1953, des chercheurs de la State Agricultural Experiment Station avaient mis au point une nouvelle variété, la Jonagold, dans un centre de recherche à Geneva, une ville de l'État de New York. Jo Nicolaï, producteur d'arbres fruitiers, et Jef De Coster, agronome, ont amené la Jonagold en Hesbaye en 1967. L'arrivée de la Jonagold a donné un nouveau souffle au secteur des fruits dans les années 1980 et a conduit à un nouveau succès commercial.

La première pomme bicolore

La Jonagold se distinguait des autres par son caractère unique et bicolore. C'est la première pomme bicolore, un croisement entre la Golden Delicious et la Jonathan. Grâce au bon goût de la Jonathan et aux propriétés de conservation de la Golden Delicious, la pomme est très populaire chez nous. Elle a une texture croquante et un goût acidulé. Elle possède également les caractéristiques idéales pour la culture en Hesbaye limbourgeoise et les arbres sont très productifs.
Il ne faut pas s'attendre à la mise en place d'une véritable monoculture dans un avenir proche, car le secteur fruitier est maintenant conscient des dangers que cela représente. C'est pourquoi il y a une recherche constante dans le développement de nouvelles variétés.

FRUITSNACKS & CHARITY

Récolte des poires Make-A-Wish®

Karel Paesmans, gérant de Fruitsnacks à Wijer, a aidé les enfants de Make-A-Wish® avec la récolte de leur verger d'arbres à vœux, où ils ont adopté leur propre poirier cette année. Chaque année, Fruitsnacks fait don d'un pommier ou d'un poirier à des enfants atteints d'une maladie potentiellement mortelle. Cette année, plus d'une vingtaine d'enfants sont venus récolter les fruits de leur arbre à vœux.

Make-A-Wish réalise environ 150 vœux chaque année. Nous aimons faire partie de cette aventure en contribuant à donner le sourire aux enfants. Les enfants sont informés tout au long de l'année de l'évolution de leur arbre à vœux. Nous prenons des photos des fleurs et des premières pommes qui poussent sur leur arbre et les envoyons aux enfants. Ils peuvent alors voir de chez eux comment se porte leur petit arbre. Lorsque la saison de la cueillette commence, les enfants peuvent venir récolter et ensuite déguster les fruits de leur arbre à vœux.

Ce moment était maintenant venu. Le 31 août, les enfants et leurs familles sont venus cueillir leurs poires. Nous pouvons dire que cette journée a été un succès. Nous avons vu beaucoup de visages souriants qui avaient hâte de cueillir leurs fruits. Organiser la journée de cueillette n'est qu'un petit effort pour nous, mais cela nous donne tellement de satisfaction en retour.

De plus, nous avons reversé 1 euro par corbeille de fruits à Make-A-Wish® pendant la semaine du jour de la cueillette. Cette année, nous avons pu leur remettre un chèque de 5.089 € . >>>

La récolte a commencé !

À la fin de l'été, les pommes et les poires rougissent sur les arbres. Il est temps de préparer la récolte. On prépare les chariots de cueillette et on emporte les paniers. Parce que la cueillette se fait toujours entièrement à la main.

En tant que fruiticulteurs hesbignons, nous sommes fiers de nos pommes et poires locales et nous en faisons la promotion autant que possible. Parce que quoi de mieux qu'une pomme ou une poire croquante provenant directement de l'arbre ?

La récolte commence en août et se termine en octobre. Pendant trois mois, notre personnel permanent et nos travailleurs saisonniers s'attellent à la cueillette de toutes les pommes et poires. Elles sont cueillies et immédiatement stockées dans de grandes palox ou caisses en bois, puis entrent dans les chambres froides ou ULO. Ces ULO ou systèmes de refroidissement à très faible concentration en oxygène garantissent que les fruits peuvent être conservés jusqu'à la prochaine récolte. Comme nous, les fruits respirent. En rendant les cellules étanches à l'air, l'oxygène à l'intérieur s'épuise progressivement. Nous veillons tout de même au pourcentage minimum de 1%. Le fruit « respirera » alors plus lentement et se conservera plus longtemps. Cela nous permet de déguster des pommes et des poires fraîches tout au long de l'année de récolte. Immédiatement après la récolte, ils sont stockés ici et ce, jusqu'à leur utilisation. Avant que les pommes et les poires ne puissent entrer dans nos corbeilles, elles doivent encore être triées selon leur taille et leur forme. Ce travail est réalisé par une machine de tri contrôlée par ordinateur. Nous donnons toujours les fruits esthétiquement « moins beaux » à Saint Vincent, une organisation caritative. Le reste des fruits est placé dans des boîtes en fonction de leur taille. Nous travaillons avec des diamètres de 65 à 95 mm. Les pommes sont donc triées en fonction de leur calibre. Les pommes avec les meilleures tailles - entre 75-80 et 80-85 cm - finiront dans vos corbeilles. Les pommes plus petites sont emballées ensemble et vendues au kilo dans les magasins. Les plus grandes sont, quant à elles, exportées à l'étranger.

Saviez-vous d'ailleurs que nos réfrigérateurs à fruits et notre trieuse sont alimentées par des panneaux solaires ? Sur notre toit se trouvent 708 panneaux solaires qui produisent 159 300 kwatts/an d'électricité. Ce qui nous permettrait d'alimenter 40 familles en électricité, en plus de nos réfrigérateurs.

Lorsque toutes les pommes et les poires ont été cueillies, les feuilles se mettent petit à petit à tomber des arbres. Tout comme le printemps, l'automne apporte beaucoup de couleur aux plantations. Cela vaut vraiment le coup d'œil !

Les produits phytopharmaceutiques nuisent-ils à la santé de vos Fruits?

Dois-je peler ma pomme ? Ou dois-je toujours laver mes fruits et légumes ? Ces questions ont été soulevées à plusieurs reprises dans les médias. Mais les produits phytopharmaceutiques sont-ils vraiment mauvais pour la santé ? Et l'agriculture biologique est-elle meilleure ?

La réalité est que presque tous les fruits et légumes que nous trouvons dans les supermarchés ont été pulvérisés. Le climat de l'occident est favorable à toutes sortes de maladies et de champignons qui ont besoin d'humidité. Sans ces produits, il est presque impossible de cultiver des fruits ici. En tant que producteur de fruits, nous devons également tenir compte des normes esthétiques du consommateur. Ils préfèrent une pomme ou une poire sans « tâches ».

Les produits phytopharmaceutiques nous ont permis de cultiver des fruits et légumes dans un espace limité et à des prix démocratiques. Et les pertes de nourriture pendant le transport sont également limitées. Suffisamment d'avantages pour le cultivateur donc. Mais aussi pour vous en tant que consommateur ?

Contrôles stricts

Nous voulons affirmer d'emblée que les fruits pulvérisés sont sûrs et sains à 100 %. Il vaut toujours mieux manger une pomme qui a été pulvérisée que de ne pas en manger du tout. De plus, un excès de sucre et de sel dans notre alimentation est plus dangereux et seulement 0,01 % de toutes les substances moins désirables que nous consommons sont ajoutées par l'homme.

Pour vous rassurer davantage, des normes de contrôle strictes sont fixées au moyen d'une LMR, la limite maximale de résidus. Il s'agit de la quantité maximale d'un pesticide qui peut être présente dans une denrée alimentaire donnée, comme le prévoit la loi. Les LMR légales sont si basses qu'une personne devrait manger une quantité énorme d'un produit alimentaire légèrement contaminé avant qu'un effet nocif sur la santé ne se produise. Les restes sont donc négligeables.

En plus de la LMR, une période d'attente nous est également imposée. C'est le temps minimum qui doit s'écouler après le traitement jusqu'à ce que la récolte soit autorisée. En outre, l'intervention n'a lieu que lorsqu'il y a des pertes économiques.

Les supermarchés imposent des exigences encore plus élevées. Cela pourrait avoir pour effet que les maladies et les ravageurs deviennent plus rapidement résistants parce que les producteurs ne sont plus toujours en mesure d'intervenir adéquatement.

Les fruits bio sont-ils plus sains ?

Une différence importante entre l'agriculture biologique et l'agriculture conventionnelle est la nature de la protection des cultures. En effet, les fruits biologiques sont également pulvérisés. Toutefois, seuls les moyens naturels sont utilisés ici.

Nous ne nions pas les avantages pour l'environnement. C'est une façon différente de travailler qui porte de l'attention aux autres formes de vie et au sol. Nous ne prétendons toutefois pas que l'agriculture biologique est plus saine. Il n'y a aucune raison de supposer que les pesticides chimiques sont moins bons pour la santé que les pesticides naturels. En fin de compte, beaucoup plus de recherches ont été faites sur ces variantes chimiques.

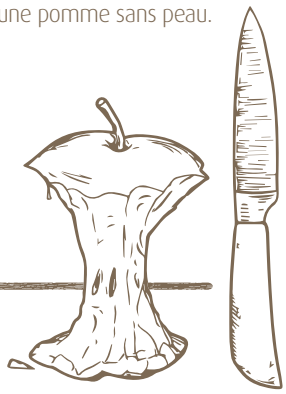
De plus, les produits phytopharmaceutiques chimiques sont également fabriqués à partir de molécules naturelles qui sont produites synthétiquement pour limiter l'utilisation de matières premières et de l'énergie. Par exemple, les molécules d'un chrysanthème sont utilisées.

En outre, la culture fruitière est le secteur qui utilise le plus les produits biologiques comme méthode alternative de contrôle. La protection intégrée des cultures est même obligatoire ici. Cela signifie que les produits phytosanitaires sont utilisés ici de manière responsable et que l'ont fait appel au désherbage mécanique, à la confusion par phéromones ainsi qu'aux ennemis naturels des insectes nuisibles.

Donc pas besoin de laver ou d'éplucher ?

La plupart des produits phytosanitaires ne se dissolvent pas dans l'eau, sinon ils disparaîtraient avec la pluie et ne pourraient pas faire leur travail. Encore une fois, les résidus sont si petits qu'ils n'ont aucun effet sur la santé. Une meilleure raison de laver vos fruits est l'hygiène. De la poussière peut rester sur la pomme, et cette dernière est probablement passée par beaucoup d'autres mains avant d'atterrir dans votre bouche.

La plupart des pesticides (qui resteraient déjà sur la pomme) sont sur la peau. Mais cette peau est aussi l'élément qui contient le plus de vitamines. Il est donc préférable de manger votre pomme avec la peau et des pesticides éventuels. Cela reste toujours plus sain que de manger une pomme sans peau. 😊



Qui est qui ?

Leopold, *travailleur saisonnier*
Kamil, *travailleur saisonnier*

Leopold

Qui êtes-vous ?
Je m'appelle Leopold, j'ai 38 ans et un fils de 12 ans. Je viens de Cracovie, en Pologne. Je me décrirais comme quelqu'un de drôle. Bien qu'en Belgique ce n'est pas si difficile d'être drôle 😊

Que faites-vous quand vous n'êtes pas parmi les fruits ?
Je répare des voitures. De la carrosserie au moteur. De plus, j'ai toujours fait de l'équitation comme loisir.

Quelle est votre fonction au sein de Fruitsnacks ?
Je travaille dans l'équipe de cueillette de fruits. Avec mes collègues, je fais en sorte que vous puissiez déguster chaque année de délicieuses pommes et poires.

Comment trouvez-vous du travail en Belgique ? Comment cela fonctionne-t-il ?
Habituellement, c'est par le bouche-à-oreille que nous allons travailler quelque part. Nous apprenons ainsi à quels endroits on a besoin de cueilleurs, et nous nous y rendons pour y travailler.

Pourquoi êtes-vous venu travailler chez Fruitsnacks ? Qu'aimez-vous le plus chez Fruitsnacks ?
Il y a une bonne ambiance. J'aime aussi le fait qu'il y a beaucoup de travail à faire. Je n'aime pas rester immobile, et le temps passe plus vite lorsqu'on est bien occupé.

Combien de temps restez-vous ?
Je reste encore deux mois jusqu'à ce que la cueillette soit terminée. Je peux séjourner dans une habitation dans les environs que Fruitsnacks m'a arrangée. Nous l'appelons Hôtel Django.

Vous venez chaque année ?
Oui, c'est la deuxième année consécutive que je viens.
Quelle est votre variété de fruit préférée et pourquoi ?
Mes fruits préférés sont le kaki et la pêche plate. Surtout quand ils sont très doux et sucrés, c'est comme ça que je les préfère !

Kamil

Décrivez-vous en 3 mots.
Je m'appelle Kamil et j'ai 27 ans. Me décrire en 3 mots est assez difficile, car il m'en faudrait bien plus. Je suis toujours de bonne humeur et j'aime faire des blagues aux filles du bureau. :D

Que faites-vous quand vous n'êtes pas parmi les fruits ?
J'ai commencé à faire du vin comme passe-temps. Je suis très curieux de savoir comment cela va se passer. Et je suis très occupé avec mes 2 enfants. Comme ma femme, ils vivent eux aussi, ici en Belgique. J'aime le football et ce n'est peut-être pas sans importance : je suis fan de Ronaldo.

Quelle est votre fonction au sein de Fruitsnacks ?
Je suis un peu polyvalent. Je livre les corbeilles de fruits. Je prépare les corbeilles de fruits. Je travaille aussi dans le verger et j'entretiens le jardin.

Comment trouvez-vous du travail en Belgique ? Comment cela fonctionne-t-il ?
J'ai eu droit, dans un rêve, à une intervention divine m'appelant à travailler chez Fruitsnacks. Non, je rigole. J'ai aussi connu quelqu'un qui travaillait ici.

Pourquoi êtes-vous venu travailler chez Fruitsnacks ? Qu'aimez-vous le plus chez Fruitsnacks ?
J'aime travailler avec mes collègues. Le secteur des fruits est aussi un secteur où il est agréable de travailler. Je suis très souvent dehors et ça me plait beaucoup.

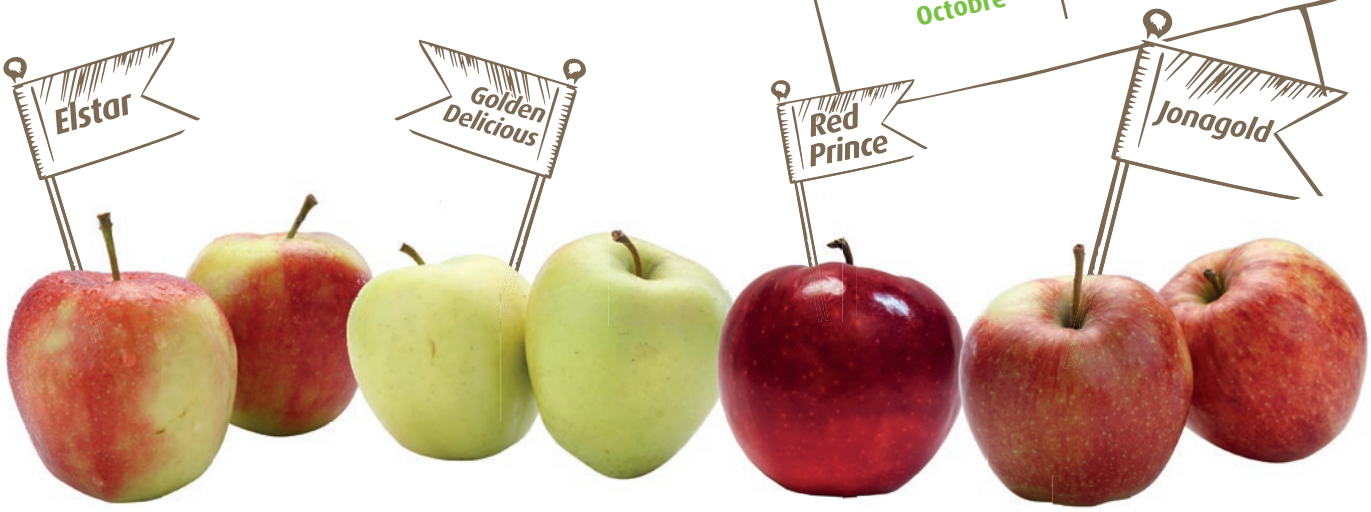
Combien de temps restez-vous ?
Je crois que je vais rester ici un moment. J'aime travailler ici et je n'ai pas l'intention de m'arrêter de sitôt.

Vous venez chaque année ?
Oui, je travaille ici toute l'année et ce, depuis environ 5 ans maintenant.
Quelle est votre variété de fruit préférée et pourquoi ?
Mon fruit préféré est l'orange. 😊

Nos pommes de Hesbaye

Parce que nous sommes en pleine récolte des pommes, nous tenons à mettre en valeur quelques-unes de nos variétés de pommes les plus populaires dans cette Fruzette. L'Elstar, la Golden Delicious, la Red Prince et notre classique, la Jonagold, sont passées en revue. Ce ne sont là que quelques-unes de nos variétés de pommes. Nous en cultivons 10 différentes.

Récolte	Variété
Septembre	Elstar, Jonagold
	Red Prince
Octobre	Golden Delicious



La pomme Elstar est une pomme très populaire, surtout aux Pays-Bas, où elle était cultivée à l'origine. La première découverte a été faite par Arie d'Elst, d'où le nom. La variété est née vers 1955 d'un croisement entre la Golden Delicious et l'Ingrid Marie.
Cette pomme est facilement reconnaissable à sa peau jaune-vert avec des rayures rouge clair. L'Elstar est une pomme juteuse et croquante au goût légèrement sucré.
Un pommier Elstar porte des fruits pendant environ 12 ans et ses fruits sont entrecueillis en septembre. Cela signifie que les fruits sont cueillis à trois reprises avec toujours une semaine entre les cueillettes. Ce sont chaque fois les belles rouges qui sont cueillies, les autres restent sur l'arbre pour la cueillette suivante.

Golden Delicious est l'une des plus anciennes variétés de pommes. En 1890, cette variété de pomme a été découverte accidentellement par A.H. Mullins en Virginie-Occidentale, aux USA.
Lorsqu'elle est cueillie, sa couleur est verte, mais pendant la maturation de la pomme, cette couleur évolue vers le jaune doré. La chair de la pomme a un goût frais et croquant. Plus la pomme est conservée longtemps, plus son goût est sucré.

Saviez-vous que...
... cette pomme s'appelait autrefois une « pomme-banane » ? Et ce, en raison de sa peau jaune et grasse, et de son goût sucré.

La Red Prince est une mutante rouge foncé de la Jonagold et est libre de droit depuis 2006. Cela signifie qu'elle peut être cultivée par n'importe quel producteur de sa propre initiative. Un mutant n'est pas le fruit d'un croisement intentionnel. Ce type de pomme est donc un produit entièrement naturel.
Notre Red Prince est une pomme plus dure avec une couleur rouge foncé. La pomme est aussi connue sous le nom de Red Jonaprince. Ce type de pomme donne des fruits assez gros qui attrapent un rouge foncé intensément égal à un stade précoce.

Saviez-vous que...
... la Jonagold a été choisie comme la variété de pomme la plus saine ?!

La pomme Jonagold est un croisement entre la Golden Delicious et la Jonathan, cette variété originaire des États-Unis a été introduite en Belgique par Jef De Coster dans les années 1960. Elle est souvent plantée dans la Hesbaye limbourgeoise. Le bon goût de la Jonathan et les propriétés de conservation de la Golden Delicious rendent cette pomme très populaire chez nous.
La Jonagold a un goût acidulé et un arôme très savoureux. Comme l'Elstar, la pomme est cueillie en au moins 3 tours.
Saviez-vous que... la Jonagold a été choisie comme la variété de pomme la plus saine ?!

Saviez-vous que...
... notre Jonagold et l'Elstar se trouvent dans le top cinq des variétés de pommes les plus populaires.

Soupe de pommes

Ingrédients : 5 pommes Jonagold 2 c. à s. de jus de citron 200 g de pommes de terre 2 branches de céleri 1 poivron vert 30 g de beurre 1 c. à s. de curry 1 l de bouillon de volaille 16 scampis (pelés et sans intestins et coupés en deux dans le sens de la longueur) 1 filet d'huile d'olive 1 soupçon de crème sel et poivre

Mode de préparation
Peler les pommes et enlever le trognon. Les couper en morceaux et les mélanger avec le jus de citron dans un bol.
Peler et couper les pommes de terre en dés. Couper le céleri et les poivrons en petits morceaux.

Faire revenir le céleri et le poivron dans le beurre.

Saupoudrer de curry et ajouter le bouillon de volaille précuit, les pommes de terre et les pommes.

Porter à ébullition et laisser mijoter à feu doux. Faire revenir les scampis dans l'huile d'olive.

Saler, poivrer et égoutter sur du papier absorbant. Mixer la soupe. Avant de servir, ajouter les queues de scampis et la crème.

Poires pochées à la bière

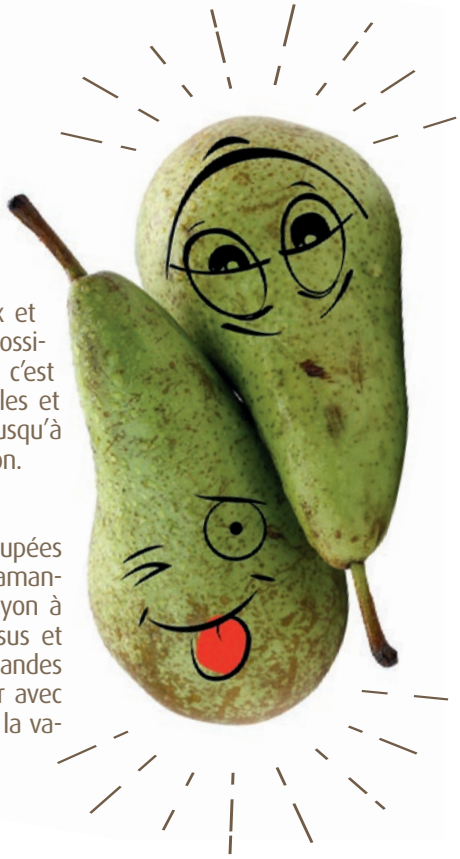
Ingrédients :
2 poires
300 ml d'eau
30 cl de bière triple
2 c. à c. de sucre vanillé
anis étoilé
100 g de poudre d'amandes
120 g de sucre en poudre
1 c. à s. de jus de citron fraîchement pressé
5 œufs
genièvre de poire
4 c. à s. d'amandes effilées
4 boules de glace à la vanille

Mode de préparation
1. Laver les poires, les couper en deux et enlever les pépins. Porter l'eau et la bière à ébullition dans une casserole, ajouter le sucre vanillé et l'anis étoilé. Pocher les poires pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Retirer du feu et laisser refroidir.

2. Pour la garniture aux amandes, mélanger 100 g de sucre en poudre avec la poudre d'amandes, le jus de citron et 1 blanc d'œuf battu en neige. Séparer les jaunes des 4 autres œufs. Mesurer avec une demi-coquille d'œuf comme mesure, 3 coquilles d'œuf de jus de cuisson, 1 coquille d'œuf de genièvre de poire et 4 coquilles d'œuf de sucre en poudre. Ajouter le jus de cuisson et le sucre aux jaunes d'œufs et battre le tout.

3. Placer sur feu doux et battre (également possible avec le mixeur - c'est mieux pour les muscles et les bras) le mélange jusqu'à obtention d'un sabayon.

4. Sublimer le tout :
Remplir les poires coupées en deux de purée d'amandes. Déposer le sabayon à la cuillère sur le dessus et terminer avec des amandes effilées grillées. Servir avec une boule de glace à la vanille.



LogoFruit®

Quelle cadeau donnez-vous à la fin de l'année ?

La fin de l'année approche. Le moment idéal pour surprendre vos clients, collègues et contacts avec un cadeau de fin d'année savoureux et surtout sain.

Chez Fruitsnacks, vous avez le choix parmi de nombreux paniers cadeaux. Vous y trouverez ainsi de façon standard des paniers cadeaux familiaux de 5 kg et 8 kg, un panier de produits régionaux de 8 kg, notre corbeille Fruit-For-Business de 8 kg et le panier gourmand Seprosa® de 8 kg. Tous ces paniers se trouvent dans notre offre sur notre site Web où vous pourrez les commander facilement.

Depuis l'année dernière, nous avons le plaisir de compléter cette offre avec les paniers à vin Cuvelier. Une corbeille de fruits variés de 8 kg, comprenant les meilleurs vins. Il contient ainsi un vin mousseux (le Cubiz, le BizJoe ou le Blanc de Biz) et un vin blanc (le BizWeiss). Le prix de ce panier est de : 69,95 €.
Que diriez-vous d'un cadeau d'affaires original sous la forme d'un fruit portant un message de fin d'année ? Vous connaissez peut-être déjà notre Logofruit®. Il s'agit d'un petit cadeau idéal pour souhaiter de bonnes fêtes à vos employés, fournisseurs, clients ou visiteurs. Vous pouvez faire estampiller une pomme rouge ou verte croustillante avec votre logo ou l'un de nos messages de fin d'année.

Nos pommes Logofruit de fin d'année peuvent être commandées à partir de 50 pièces au prix de 0,98 cents la pièce.

Ou PERSONALISEZ VOTRE *pomme* AVEC VOTRE PROPRE MESSAGE

Qui est la poire la plus cool de votre entreprise?

Prenez une photo avec cette poire cool et notre poire logotée & vous aurez une chance de gagner une randonnée à vélo parmi les fruitiers fleuris avec votre équipe!

Question subsidiaire:
Combien de fois le mot pomme apparaît-il dans notre Fruzette?

Envoyez-nous votre photo et la réponse correcte à la question subsidiaire à fruit@fruitsnacks.be

Fruitsnacks
Fruit your work!

Mierhoopweg 34 • B-3850 Wijer • Nieuwerkerken
Tel. (+32) 011/69 52 80 • fruit@fruitsnacks.be

Ne pas jeter sur la voie publique - E.R.: Karel Paesmans - Mierhoopweg 34, B-3850 Wijer Nieuwerkerken