



Les fleurs & les abeilles chez Fruitsnacks  
L'avenir de Fruitsnacks  
Logofruit à l'honneur

La banane, le grand favori  
Mousse de banane aux spéculoos  
L'équipe de Fruitsnacks s'agrandit



## Les fleurs & les abeilles chez Fruitsnacks



**Le printemps, la saison des fleurs et des abeilles ! Chez Fruitsnacks, c'est une période d'agitation agréable ! Il y a beaucoup de visiteurs animaux dans nos vergers et les fleurs apparaissent à nouveau chaque année.**

### La pollinisation naturelle

Les abeilles s'installent dans notre hôtel des abeilles. Nous accueillons les abeilles car elles s'occupent de la pollinisation de nos fleurs. Chaque année, notre apiculteur amène ses abeilles dans notre verger. Outre l'abeille domestique, l'abeille maçon est également un visiteur régulier de notre verger tout au long de l'année. Nous plaçons des nichoirs pour ces abeilles sauvages. Au total, il y a 54

ruches et un grand hôtel des abeilles à Fruitsnacks.

### Les fleurs et la fertilisation

En avril, nos poiriers fleurissent en premier, suivis un peu plus tard par les pommiers. Saviez-vous qu'un arbre fruitier a besoin de pollen étranger pour la fertilisation ? C'est pourquoi tous les dix arbres, il y a une variété différente qui fournit du pollen étranger. Les abeilles recueillent le pollen des fils de pollen et le transfèrent au pistil situé à l'intérieur de la fleur. Il y a aussi la pollinisation par le vent, mais pour la plupart, nous la devons à tous les insectes du verger.

**En mars 2020, Roel, le fils de Karel et Heidi, a décidé de rejoindre l'entreprise. Cette année, nous avons pu célébrer le fait que Roel est officiellement un an co-gérant de Fruitsnacks. Une année qui ne s'est pas déroulée comme prévu, mais les ambitions et le désir d'être un entrepreneur restent grands. La crise de Corona a immédiatement présenté un grand défi. Vous pouvez lire l'interview complète sur la première année de Roel en tant que co-gérant de Fruitsnacks sur notre blog !**

Il y a des années, lorsque notre générations précédentes ont commencé à cultiver des fruits. L'origine de l'entreprise fruitière revient à Louis Paesmans, qui a commencé avec la première tige de fruit de la région au début des années 1900. En 2021, une nouvelle ère commence ! En plus des nouvelles recrues et la croissance de l'équipe Fruitsnacks, nous avons également commencé les travaux d'un nouveau bâtiment. Ce nouveau bâtiment contiendra à la fois une zone de production et de nouveaux réfrigérateurs pour stocker les fruits. L'équipe administrative déménage également dans de tout nouveaux bureaux !

La durabilité est très importante chez Fruitsnacks. Nous avons également appliqué ce principe aux choix que nous devons faire pour notre nouveau bâtiment. Le bâtiment sera équipé de panneaux solaires et nous placerons une éolienne. Nous avons également choisi un système de refroidissement plus efficace pour les réfrigérateurs. Pour les bureaux, nous avons mis l'accent sur les choix ergonomiques. Par exemple, tous les bureaux seront équipés de bureaux debout afin de promouvoir la santé physique de nos employés. Les corbeilles de fruits seront également placées à un endroit bien en vue afin que chacun puisse avoir un en-cas sain à portée de main.

Fruitsnacks est et reste une entreprise familiale avec de beaucoup d'ambition. Outre le marché belge, Fruitsnacks espère faire ses premiers pas en Allemagne prochainement. Nous choisissons à nouveau pour une histoire locale et familiale. Nous avons mis en place une collaboration avec un jeune agriculteur allemand qui partage les mêmes valeurs. Nous sommes impatients de voir les étapes internationales que Fruitsnacks franchira à l'avenir !

## L'avenir de Fruitsnacks



**Vous cherchez encore un gadget original à offrir à vos employés ? Logofruit est le cadeau idéal pour vos employés : original, petit et sain !**

Faites imprimer une pomme ou une poire avec le logo ou le texte de votre choix. Vous pouvez utiliser Logofruit pour toutes les occasions possibles : d'un anniversaire à l'atteinte d'un jalon dans votre entreprise.

Nous vous présentons tous les avantages de Logofruit :

- 👍 Original et inoubliable
- 👍 Écologique et zéro déchet
- 👍 100% pâte comestible



**Logofruit à l'honneur**



# La banane, le grand favori !

Le grand favori entre les fruits, à la maison comme au travail, c'est la banane. Rien d'étonnant, quand vous savez qu'ils regorgent de minéraux et de vitamines.

## Les bonnes qualités des bananes

Une banane est délicieuse et contient de nombreuses vitamines, comme les vitamines B3, B6, A et C. La consommation de bananes présente de nombreux avantages. Les sucres rapides contenus dans une banane en font un en-cas idéal pour les sportifs, mais aussi une collation énergétique au bureau. Un autre avantage est la dose élevée en fibres, qui facilite la digestion. Un autre fait : les bananes rendent heureux ! Elles contiennent de la sérotonine, qui agit comme un antidépresseur naturel. En plus d'un employé en bonne santé, un employé heureux est très important !

## Pourquoi une banane devient-elle brune ?

Le plus gros inconvénient, selon beaucoup, est que la banane brunit très vite. Il y a plusieurs raisons pour lesquelles votre banane n'a plus l'air fraîche après un certain temps. Une première raison est le blutage. Une banane trop brune n'a probablement plus l'air très appétissante selon vous. Une banane contient certaines enzymes, chacune dans son propre compartiment. Lorsque la banane est endommagée, les cellules se décomposent et le contenu

des deux compartiments se mélange. En combinaison avec l'oxygène, cela provoque une sorte de réaction qui colore la banane. Une deuxième raison pour laquelle une banane devient brune est l'âge. Généralement, on laisse une banane mûrir dans la corbeille de fruits pendant un ou deux jours supplémentaires, jusqu'à ce qu'elle soit jaune et molle. Bien sûr, une banane a un long chemin à parcourir avant d'atteindre votre panier de fruits.

Une banane est cueillie complètement verte, non mûre et dure. Pendant le transport, les cargaisons réfrigérées sont pleines de bananes. Ils sont ensuite traités au gaz éthylène pour accélérer le processus de maturation. L'éthylène est également produit naturellement par la banane pour accélérer le mûrissement. En fait, le brunissement est ici le même que pour les dégâts, mais la cause est maintenant le vieillissement. Une banane qui a été retirée du plant est soudainement coupée de sa nutrition. Par conséquent, il va progressivement "mourir". Les taches brunes que vous voyez ne sont rien d'autre que des surfaces dont les cellules individuelles sont mortes.

Le choix entre une banane jaune et une banane verte dépend de votre préférence personnelle. Plus la banane est mûre, plus elle est sucrée. Une banane plus mûre avec des taches brunes n'est pas mauvaise du tout et peut encore être consommée parfaitement.



## Mousse de banane aux spéculoos

### Ingrédients pour 4 personnes :

4 bananes  
3 feuilles de gélatine  
1 sachet de sucre vanillé  
2 œufs  
2 cuillères à soupe de sucre  
3 cuillères à soupe d'advocaat  
150 ml de crème (à fouetter)  
5x spéculoos

### Préparation :

1. Placez les trois feuilles de gélatine dans de l'eau froide et laissez-les tremper.
2. Prenez les bananes et écrasez-les ou mixez-les jusqu'à obtenir un mélange homogène.
3. Prenez les œufs et séparez les blancs des jaunes. Ajoutez les 2 cuillères à soupe de sucre aux jaunes d'œufs et fouettez-les brièvement.

4. Portez un peu d'eau à ébullition, retirez la casserole du feu. Pressez les 3 feuilles de gélatine et ajoutez-les à l'eau chaude.
5. Mélangez les bananes avec les feuilles de gélatine dissoutes, l'advocaat et les jaunes d'œufs battus.
6. Fouettez la crème jusqu'à obtenir une crème fouettée.
7. Incorporez délicatement la crème fouettée au mélange.
8. Battez les blancs d'œufs et le sucre vanillé pour obtenir une mousse ferme.
9. Mélangez délicatement les blancs d'œufs et le mélange avec une spatule jusqu'à ce qu'ils soient combinés.
10. Prenez des petits verres et alternez une couche de spéculoos émiettés avec la mousse de banane. Vous pouvez le compléter en ajoutant quelques tranches de banane. Laissez la mousse refroidir au réfrigérateur pendant quelques heures.

## L'équipe de Fruitsnacks s'agrandit !

### Ces derniers mois, nous avons accueilli nombreux nouveaux collègues chez Fruitsnacks.

Brett est notre nouveau responsable du marketing. Peu de temps après, Chantal a rejoint notre équipe en tant que notre assistante commerciale. Avec notre nouvelle sales & marketing manager, Doménica, elles contribueront à faire un succès de Fruitsnacks. Nous avons aussi un Chief Happiness Officer... à quatre pattes, Billie !

À l'avenir, vous pouvez donc vous attendre à des promotions amusantes et un regard dans les coulisses via nos médias sociaux, avec encore plus de photos et de vidéos qu'auparavant !

**Billie**  
Chief Happiness Officer



**Brett Vangramberen**  
Responsable marketing

**Chantal Vermeersch**  
Assistante commerciale

**Doménica van Hees**  
Sales et marketing manager

