bio mijn natuur

www.biomijnnatuur.be

Jouw *infopunt* over bio

In samenwerking met de Belgische Fruitveiling

Natyra

Een **mooie, rode appel** die **zeer hoog scoort in alle smaaktesten!** Sappig, knapperig en zoet. Zeer geschikt voor bioteelt, want goed bestand tegen appelziekten.

Januari tot juli *

Heerlijk in appeltaart! Ook om zo in te bijten.

Pirouette

Knapperig en aromatisch met een **oranjerode blos** op geelgroene schil. Minder gevoelig aan appelziekten en dus gewaardeerd in bio.

Eind augustus tot eind november *

Om zo in te bijten.

Santana

Een **groengele appel met donkerrode blos**. De appel wordt door mensen met **een milde appelallergie** vaak wél goed verdragen. Goed bestand tegen appelziekten.

September tot december *

Om zo in te bijten. Voor veelzijdige appelhapjes!

Topaz

Een afgeplatte, groengele appel met een **oranje tot egaal rode blos**. Weinig gevoelig voor ziektes en het harde, gele vruchtvlees smaakt heerlijk.

September tot januari *

Heerlijk in sap en appelstroop! Ook om zo in te bijten.

Foto © Fruitveiling Diepenbeek / VVK Kurt Sangers, Reprint verplicht — 3535 – 2018 Kurt Sangers

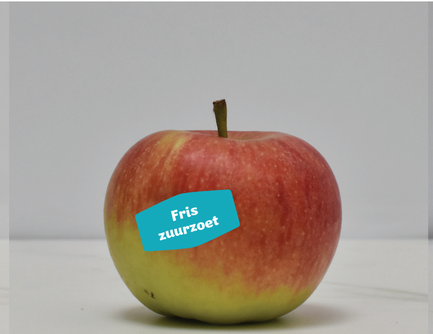
* beschikbaarheid afhankelijk van de oogst

Boskoop

Een stevige, goudgele tot rode appel met soms ruwe schil. Een **ideale stoofappel**: het vruchtvlees **behoudt smaak en structuur.**

September tot februari *

Heerlijk in appelmoes en rode kool! Ook lekker in gebak!



Elstar

Meestal **klein van stuk** met **sappig en stevig** vruchtvlees. Wie kan weerstaan aan deze geelgroene appel met mooie, helderrode blos?

September tot december *

Om zo in te bijten. Ook lekker in gebak!

Jonagold

Een **grote tot zeer grote, groengele** appel met een rode blos. Hij bewaart goed, dus je vindt hem bijna het hele jaar.

September tot juni *

Om zo in te bijten. Ook om te bakken of te koken.

Jonagored

Het **donkerrode broertje van de Jonagold** met sappig en stevig vruchtvlees. Hij bewaart goed, dus je vindt hem bijna het hele jaar.

September tot juni *

Om zo in te bijten. Ook om te bakken of te koken.

Nicogreen

Een **lekker appeltje voor de dorst** met een mooie, gladde, frisgroene schil. Perfect om te verwerken in je slaatjes, want het witte vruchtvlees **verkleurt niet na het aansnijden**. Rijk aan vitamine C.

December tot juni *

Voor picknick en verse fruit-salades. Ook om zo in te bijten.

Hoe herken je biologisch fruit?

Op de verpakking of kistkaart staat:

“bio” → het woord ‘biologisch’

→ het Europese biolabel

→ soms het Belgische Biogarantielabel

Bio wordt streng en onafhankelijk gecontroleerd!