

Torfolk Gård

DET EKOLOGISKA ORIGINALT



Product presentatie

Bedrijfsinformatie Torfolk Gard

BEDRIJF TORFOLK GARD is in 1977 opgericht.

Visie: beter voedsel produceren!

Eigenaars hebben KRAV opgericht (Zweedse SKAL) in 1985

Productiecapaciteit: 120.000 kg/jaar

Omzet:1,4 M EUR (2011)

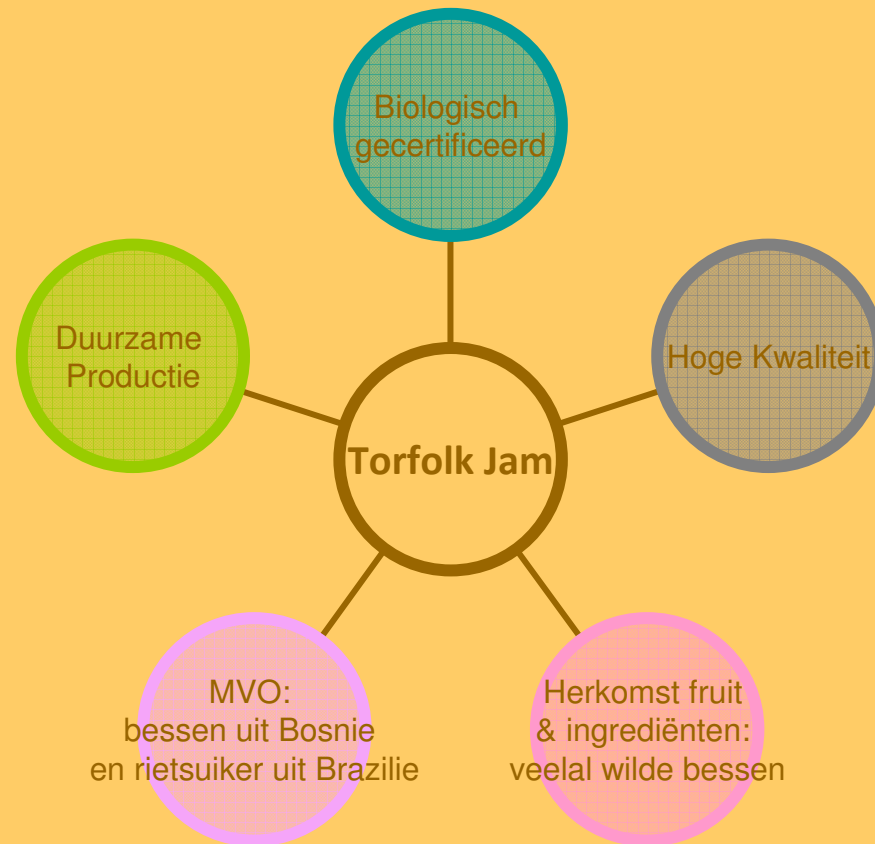
Aantal werknemers: 5

Ligging: in de bossen van Varmland (tegen de Noorse grens)

De Torfolk Gard jams

Jamsoort	Fruitgehalte	Suikergehalte	Andere ingrediënten
Vossenbessenjam (lingonberry)	55%	40%	Geen pectine
Queens (frambozen/bosbes)	28% frambozen 24% bosbes	24%	<1% pectine
Bosbessenjam	52%	43%	<1% pectine
Frambozenjam	52%	42%	<1% pectine
Zwartebeessenjam	48%	43%	9% citroensap <1% pectine
Wilde frambozen met Vanille	55%	36%	9% citroensap en vanille
Bramenjam	52%	42%	6% water en pectine
Aardbeienjam	52%	43%	5% citroensap, pectine

Wat maakt Torfolk jam zo speciaal?



Enkele jams uitgelicht...

Vossenbessenjam

- Wilde vossenbessen uit de Zweedse wouden
- Gezoet met biologische rietsuiker
- Ingredienten: Vossenbessen 55%, suiker 40%, water 5%
- 430 g / pot. 12 potten transport-unit
- Houdbaarheid vanaf productie: 24 maanden
- Unieke nieuwe smaak voor Nederlandse consument
- Geïntroduceerd door IKEA in een simpelere en goedkopere versie
- Hoger bessengehalte dan concurrerende producten
- Met zorg geproduceerd –zonder koken – geeft product unieke smaak en mondgevoel
- 100% biologisch
- “Best in Test” in de ICA-kuriren (Zweedse Aller Hande)
- Award: the “Husmansbord’s Best Regional Food” award
- Traditionele Zweedse Jam met alleen natuurlijke ingrediënten

Queens Jam

(frambozen/bosbessen)

- Koniginnejam!
- Wilde bosbessen uit de Zweedse wouden - wilde frambozen uit Bosnie (MVO),
- Gezoet met biologische rietsuiker
- Ingredienten: Wilde frambozen 28%, bosbessen 24%, suiker 42%, water 5%, pectine < 1%
- 330 g / pot. 12 potten / transport-unit
- Houdbaarheid 24 maanden vanaf productie
- Alleen natuurlijke ingredienten, 100% biologisch
- De naam Queens jam afkomstig van een Zweedse koningin die deze combinatie heerlijk vond!
- Zweedse wilde bosbessen hebben een hoger gehalte aan antioxidanten en anthocyaninen dan Amerikaanse gecultiveerde.
- Wilde frambozen hebben rijkere smaak dan geteelde
- Hoger bessengehalte dan concurrerende producten
- Met zorg geproduceerd / zonder koken / uniek gevoel en smaak

Bosbessenjam

- Wilde bosbessen uit de Zweedse wouden, gezoet met biologische rietsuiker
- Ingredients: bosbessen 52%, suiker 43%, water 5%, pectin < 1%.
- 320 g / pot. 12 potten transport-unit
- Houdbaarheid 24 maanden vanaf productie
- Genuine traditional Swedish jam, with only natural ingredients
- Zweedse wilde bosbessen rijker in antioxidanten dan Amerikaanse
- Hoger bessengehalte dan concurrerende producten
- Met zorg geproduceerd / zonder koken / geeft het product een unieke smaak en gevoel
- 100% biologisch

Kortom: bijzondere eigenschappen

- Bosbessen uit Zweedse natuur
- Vossenbessenjam winnaar van consumententest van ICA-Kuriren (Zweedse AH)
- Wilde bosbessen (hoog antioxidant gehalte)
- Frambozen en bramen uit Bosnië (MVO)
- Biologisch gecertificeerd (KRAV)
- Enkel natuurlijke ingrediënten, geen toevoegingen

USP!

- Hoog gehalte aan fruit, geeft het product haar natuurlijke smaak
- Alleen natuurlijke ingredienten, uit de Zweedse bossen in Värmland (bij de Noorse grens)
- Lange traditie en kennis van biologische productie
- Richt zich op de bewuste consument die een natuurlijk product van hoge kwaliteit wil, zonder toevoegingen, biologisch
- MVO erg belangrijk, ook gender!
- Milieuvriendelijke productie

Positionering op de markt

Product vergelijkbaar met andere jams van hoge kwaliteit. Bijv:

- Bonne Mama (niet bio, met suiker)
- Fiordifrutta (zonder suiker, wel bio)
 - Marienwaerdt

We richten ons op de bewuste consument die lekkere jam van hoge kwaliteit wil eten, met oog voor MVO

Conclusie: we hebben een premium product.

Pluspunten: smaak, bio, hoog fruitgehalte, MVO.

Alle jam is extra jam!

Andere producten

Limonadesiroop: 4 smaken:

- Rabarber
- Aardbeien
- Frambozen
- Zwarte bessen

Nu: proeven!!

Voor meer informatie, en contact:

Mercadero (handelsagent van Torfolk)

Conchita Garcia, marketeer

Agro Business Park 78

6708 PW WAGENINGEN

Tel: 0317-451616

<http://www.mercadero.nl>

c.garcia@mercadero.nl