



# RUNGIS *opent* **CERISA-kersenseizoen** Boeiende Inspiratiesessie in de Rotterdamse Markthal



Op maandag 22 juni ging bij Fresh Food Friends in de Rotterdamse Markthal het CERISA kersenseizoen van start door een exclusieve inspiratiesessie met de lekkerste kers ter wereld, onder belangstelling van een groot aantal chefs.

De enthousiaste telers Telers Rob Janssen, Willie Bouwmans en Sjaak Walraven uit het land van Maas en Waal gaven een duidelijke uiteenzetting over het werkdintensief telen, normen en vereisten van deze Cerisa kers.

**“ONS DOEL IS TEN EERSTE MET PASSIE DE ALLERBESTE KERSEN TELEN! DEZE CERISA’S ZIJN LANG AAN DE BOOM GERIJPT VOOR EEN OPTIMALE GROOTTE EN SMAAK. ALLEEN HET ALLERBESTE VAN DE OOGST MAG CERISA HETEN EN AL HET WERK WORDT MET DE HAND GEDAAN.”**

“Dat begint met het snoeien, plukken en zelfs het een voor een sorteren op kleur, gaafheid en vooral grootte. Er wordt gewerkt met 2 toprassen: Kordia en Regina die elkaar ook mooi bestuiven. De kersen worden geplukt, en geleverd, met een vergroene steel waarop de “kurk” nog zit. “Dat is het dopje dat tussen de boom en de steel zit zeg maar. Als kersen uitdrogen gaat dat via de steel en door de “kurk” blijven ze langer knapperig. Dat moeten we de plukkers als eerste uitleggen. We plukken meestal een keer of drie per boom. Wat er daarna nog aanzit gaat gewoon naar de veiling maar niet onder de naam Cerisa. We verpakken de Cerisa kersen in doosjes van twee kilo in een xtendfolie waardoor de stikstof/zuurstof verhouding perfect onder controle blijft. Hierdoor kan je de kersen makkelijk een week in de koeling bewaren.”



[www.rungis.nl](http://www.rungis.nl)





## NIEUW!! De Cerisa luxe giftbox

Het eerste exemplaar van deze CERISA luxe giftbox wordt overhandigd aan Cerisa-Kersen-ambassadeur Paul van Staveren. Paul was zeer verrast over de weeral spannende combinaties met deze top Cerisa kers in de hoofdrol, van SVH Meesterkok Niels van den Berg. Ook de andere aanwezige chefs en restaurateurs als Mark Sirag van De Gieser Wildeman, Jeroen van Oijen van Culiversum B.V., Sander van Zantvliet van Valuas, waren in hun nopjes met de Cerisa-kers.

De Cerisa Kersen zijn een van de producten waar Nederland trots op mag zijn. Dit seizoensproduct heeft een ultieme rijpheid door laat plukken, geen chef mag dit seizoen missen. De kwaliteit, grootte en smaak zijn ongeëvenaard.

**"CERISA KERSEN ZIJN ZEKER NIET ALLEEN ZOET TOE TE PASSEN. COMBINEER DE CERISA'S IN SALADES EN VOORGERECHTEN MET BIJVOORBEELD TOMAAT OF ASPERGES. JUIST HET MOOIE ZUUR EN ZELFS HET LICHTTE BITTER VAN DEZE RIJPE KERSEN MAKEN DE HARTIGE COMBINATIES LEKKER EN SPANNEND. MET PRODUCTEN ALS ASPERGE, SCHAALDIEREN, GANZENLEVER, MAAR OOK BIJVOORBEELD TOMAAT EN BURRATA BLIJF JE HET KERSENAROMA EN DE SAPPIGE STRUCTUUR VAN DE CERISA ERG GOED PROEVEN. IN DESSERTS KOMT DE SMAAK VAN DE CERISA KERSEN JUIST TOT ZIJN RECHT ALS NIET TE VEEL SUIKER IN HET GERECHT WORDT GEBRUIKT. EN LEKKER GEWOON PUUR IN EEN FLUTE OF COUPE! FRIS EN LICHT ZIJN DE TOVERWOORDEN."**

De Cerisakersen zijn exclusief via Rungis verkrijgbaar. Nederlands meest gespecialiseerde groentenleverancier voor de Horeca. Francis Zonneveld Piek van Rungis: "We zijn heel blij dat wij met de Cerisa kersen mogen werken. Een absoluut topproduct dat lekker zichzelf verkoopt."

DE GERECHTJES VAN NIELS VAN DEN BERG  
RUNGIS VERANTWOORDELIJKE VOOR COMMUNICATIE EN TRENDS

CERISA, GEKLEURDE TOMAAT, BUFFELMOZZARELLA, BASILICUM EN TOMBERRIES  
CERISA, SUPERIOR QUEENS ASPERGE, VLIERBLOESEM, GEROOKTE PALING  
CERISA, NORI SUDASHI TEMPURA, VISDRAADWIER  
CERISA, GEMBERBLOEMKNOP, GANZENLEVER

