



HOE ZORGEN WE VOOR EEN DUURZAME, KWALITATIEVE, SMAKELIJKE RTE CATEGORIE?



HOE CONSUMENTEN NOG GELUKKIGER MAKEN?



WAT IS SOFTRIPE?

- Een gepatenteerde innovatie in rijpingstechnologie, winnaar van Silver Innovation Award @ Fruit Logistica
- Intelligente software regelt het rijpingsproces om het fruit op een stressvrije manier te laten rijpen
- Vruchten rijpen van binnen naar buiten, wat compleet het tegenovergestelde is van traditionele rijping
- Special Fruit is de exclusieve lanceringspartner in België

HOE KUNNEN WE DE KLACHTEN VAN UW KLANTEN AANPAKKEN?

- ✓ Een meer uniforme, kant-en-klare avocado
- ✓ Een betere houdbaarheid, minder afval in de winkel en thuis
- ✓ Een betere eetervaring, een nootachtige smaak



SOFTRIPE VOLDOET AAN AL DEZE VOORWAARDEN



TYPE RIJPING VERSUS DE BEHOEFTE



RIJPINGSTECHNOLOGIE	Geen rijping	Standaard rijping	Biologisch afbreekbare coating	Gecontroleerd en dynamische atmosfeer - Softripe
HOMOGENITEIT, RIJPHEID	Slecht	Goed	Goed	Uitstekend
RIJPINGSTIJD	Geen	6 dagen	6 dagen	3 dagen
SHELFLIFE	Goed	Goed	Zeer goed	Zeer goed
SMAAK	Middelmatig	Goed	Goed	Uitstekend en nootachtig
GELUKSFACOR KLANT	Neutraal	Happy	Happy	Overgelukkig
AFVALVERMINDERING	Laag	Laag	Hoog	Hoog
ENERGIEGEBRUIK	Laagste	Hoog	Hoog	Laag

COATING VS SOFTRIPE

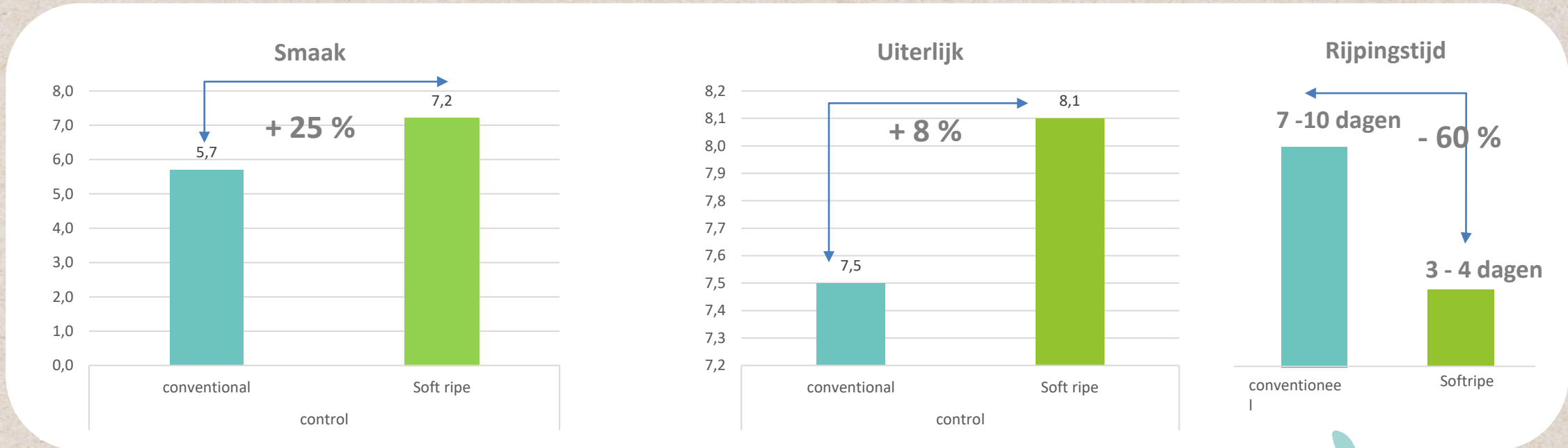


**CONSUMENTEN GEVEN DE VOORKEUR AAN NATUURLIJK GERIJPTE
AVOCADO'S DIE VRIJ ZIJN VAN ADDITIEVEN!
.....EN MET SOFTRIPE VERHOGEN WE DE POSITIEVE KOOPERVARING**

Bron: Belgisch consumentenpanel vaak & blind onderzocht in 2021 / n = 30

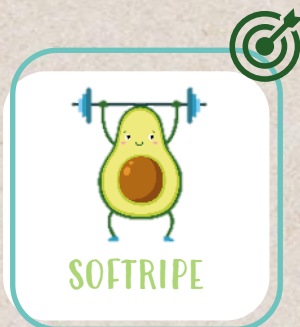


FACTCHECK: HOE EVOLUEREN SMAAK, UITZICHT, HOUDBAARHEID?



Bron: Belgisch consumentenpanel vaak & blind onderzocht in 2021 / n = 30

BEELDEN SPREKEN MEER DAN WOORDEN



Avocado na 21 dagen bij kamertemperatuur, conventionele rijping vs. Softripe.

SOFTRIPE IS DE **NATUURLIJKE** MANIER OM **VOEDSELVERSPILLING** TEGEN TE GAAN EN DE **TEVREDENHEID** VAN DE CONSUMENT TE **VERHOGEN**, WAARDOOR DE SHOPPER VAKER ZAL **KOPEN** EN DE CATEGORIE **BETER ZAL PRESTEREN.**

