Gloe & Zeitz BV INTERNATIONAL

Nieuwsbrief

Augustus 2025

NIEUWS

Beste lezer,

Exclusieve marktinformatie voor u als gewaardeerde relatie van Gloe & Zeitz B.V.

Welkom bij ons derde nieuwsbrief, met wederom belangrijke updates voor uw artikelen. Met alle politieke en economische veranderingen op het wereldtoneel, vinden wij het belangrijk u te blijven informeren over de (on)mogelijkheden van het invoeren van levensmiddelen uit diverse landen binnen en buiten de EU.

De zomer is voor onze artikelen altijd weer een belangrijke periode. Een heerlijke vruchtensalade of vissalade voor bij de BBQ is snel gemaakt. Met dat in het achterhoofd, zijn onze Deepblue plaatsingen op de snelwegmasten bij knooppunten Benelux, Everdingen en Coentunnel een mooie verwijzing. Deze plaatsingen ondersteunen we ook via social media uitingen.
Veel leesplezier!

ANANAS

Tekort aan grondstof

Er is in de drie grote ananaslanden (Thailand, Indonesië en de Filipijnen) nog steeds sprake van een tekort aan grondstof. De Thaise fabrieken hebben nog veel uit te leveren orders, maar de jaarlijkse fabriekssluiting is op 9 juli al ingegaan. In normale jaren is dit pas in augustus. De verwachting is dat deze jaarlijkse sluiting, afhankelijk van de aanvoer, tot midden september zal duren.

De aanvoer is weliswaar iets beter dan vorig jaar, maar nog altijd minder dan het langjarig gemiddelde. Begin juni was de aanvoer ca. 5.000 ton/dag en is de prijs voor grondstof iets teruggelopen. Maar in de 2e helft van juni is de aanvoer weer iets teruggelopen naar ca. 3.500 ton/dag en zijn de grondstofprijzen weer opgelopen. De totale aanvoer in juni is rond de 80.000 ton uitgekomen.

Om aan de vraag naar gereed product te kunnen blijven voldoen, wordt ook ananas geoogst die voor de optimale kwaliteit beter iets later geoogst zou kunnen worden; de fabrieken hebben begrijpelijkerwijs geprobeerd voor de zomerpauze zo veel mogelijk grondstof binnen te krijgen. Helaas heeft dit gevolgen voor de kwaliteit van de grondstof. Deze is minder geschikt voor het produceren van choice kwaliteit en goederen op eigen sap.

Ook de veranderende wisselkoers heeft de packers minder flexibiliteit gegeven om scherpe prijzen te noteren, de Thaise Baht is, sinds begin van dit jaar, in waarde gestegen.

Tenslotte stond de vraag vanuit de Verenigde Staten op een laag peil in verband met de onzekerheid met betrekking tot de invoerrechten. Importeurs willen vermijden dat zij gedwongen zijn goederen tegen een hoog tarief in te moeten klaren.

Gloe & Zeitz BV INTERNATIONAL

Nieuwsbrief

Augustus 2025

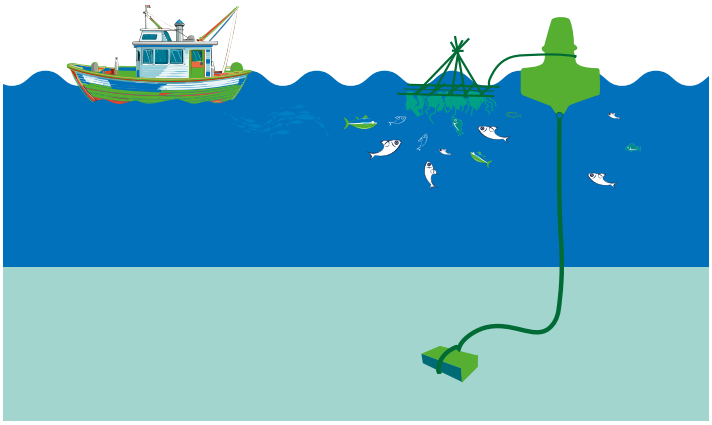
TONIJN

Op 1 Juli is de jaarlijkse FAD-ban ingegaan

Op het moment van schrijven heeft Vietnam een afspraak over de invoerrechten met Amerika gemaakt. Thailand dreigt op 36% te blijven steken, maar dit kan snel veranderen. Deze onzekerheid geldt niet alleen voor de tonijnmarkt, maar heeft er wel invloed op.

Verder is op 1 juli de jaarlijkse FAD-ban ingegaan. Een FAD is een Fish Aggregating Device, een drijfvlot dat is uitgerust met een GPS tracker. Door een FAD wordt een tonijnschool aangetrokken, hetgeen de vangst makkelijker en effectiever maakt. Het doel van FAD ban is echter om de vangst te beperken en zo op lange termijn op een duurzame wijze vis te kunnen blijven vangen. Naast de FAD-ban zijn er in Ecuador 2 visvrije periodes van 72 dagen waarbinnen schepen niet uitvaren, de VEDA. Er is één VEDA aan het einde van onze zomer, en één in november t/m mid januari. Ook dit is een initiatief om de vangst te reguleren en waar nodig te beperken.

Normaal gesproken geldt in deze periodes een afnemend aanbod en kunnen de prijzen iets oplopen. Anderzijds zijn de data van deze maatregelen al lang van tevoren bekend, zodat de markt hierop enigszins heeft kunnen anticiperen. Op dit moment zijn de grondstofprijzen per MTON iets opgelopen, maar deze stijging is dermate gering dat dit nog niet tot hogere prijzen heeft geleid.



WILDE ZALM ALASKA

Tussenstand huidige vangst staat op 46 miljoen stuks

De vangst van wilde zalm in Alaska is op gang gekomen. Als eerste in het seizoen wordt de rode sockeye zalm gevangen. Dit gebeurt wanneer de vis naar zoet water trekt om te paaien. Het is de periode waarin de zalm in grote aantallen naar de rivieren en meren zwemt.

In 2024 zijn er in totaal in Alaska 41 miljoen stuks rode sockeye zalm gevangen. De tussenstand van de huidige vangst staat op 46 miljoen stuks, en de vangst zal nog tot uiterlijk begin augustus duren. De laatste verwachting is dat we net boven de 50 miljoen stuks zullen uitkomen. Dit is voor rode sockeye zalm een normale vangst, maar met de tekorten ontstaan in 2024 is het de vraag of er voldoende geproduceerd gaat worden om aan de vraag te voldoen..
Fancy pink zalm wordt pas later in augustus en september verwacht. Een goede vangst wordt hier voorspeld echter zullen we de echte vangstcijfers en packcijfers af moeten wachten voor we weten wat de prijzen gaan doen.

Gloe & Zeitz BV INTERNATIONAL

Nieuwsbrief

Augustus 2025

JALAPEÑO PEPERS

Schatting totale productie circa 15% hoger

De productie van de nieuwe oogst jalapeño pepers is in de 2e week van juli van start gegaan in Turkije. Dankzij gunstige weersomstandigheden en verbeterde teelttechnieken wordt een goede oogst verwacht, zowel in kwaliteit als in kwantiteit. De schatting is dat de totale productie dit jaar circa 15% hoger zal uitkomen dan het vorige seizoen. Wel zullen de prijzen iets stijgen. Deze stijging wordt veroorzaakt door hogere arbeidskosten, gestegen kosten voor verpakking en de in Turkije aanhoudende inflatie.

Bovendien is de vraag naar jalapeño pepers de laatste jaren sterk toegenomen, vooral vanuit landen in West-Europa. Dit heeft ook voor een opwaartse druk op de prijzen gezorgd. Onze jalapeño pepers worden met name gebruikt in taco's, salsa's, soepen en uiteraard op de pizza.

SARDINES

MSC certificering voor Portugal en Spanje voor Sardina pilchardus

Na lange tijd MSC gecertificeerd te zijn geweest voor sardines, verloor de Portugese ringzegen visserijvloot in 2014 zijn MSC certificering m.b.t sardines door een incorrect management van het visbestand.
Dat had als resultaat dat er eigenlijk slechts één visserij overbleef met MSC certificering: die van Cornwall (UK). Dit is een zeer kleine visserij en de beschikbaarheid van MSC sardines was daardoor jarenlang zeer beperkt.
Sinds 2014 heeft de Portugese visserij echter gewerkt aan de verbetering van het visbestand. Beter management en met name een meerjarig plan, dat in 2021 tot stand was gekomen bij een, uniek te noemen, overeenkomst tot samenwerking tussen Spanje en Portugal, heeft zijn vruchten afgeworpen. De regulering van de vangsten (incl. periodes waarin er helemaal niet op sardines gevist mocht worden) hebben geleid tot een sterke verbetering van het visbestand.

De Iberische sardine ringzegenvisserij wordt nu weer beschouwd als een duurzame visserij en e.e.a heeft ertoe geleid dat de ze nu (per juli 2025) weer MSC gecertificeerd is voor zo'n 51.700 MT per jaar, verdeeld over Portugal en Spanje.

De sardinevangst is momenteel nog niet best in het oostelijke deel van de Atlantische oceaan, maar zodra deze weer oppikt zijn er in ieder geval weer meer opties voor MSC sardines.

OLIJFOLIE

Zachte subtiel smaak voor vele gerechten

Olijfolie wordt gemaakt van olijvensoorten uit de landen rondom de Middellandse Zee. Extra vierge olijfolie is een hoogwaardige kwaliteit olijfolie en gemaakt van de eerste koude persing van verse olijven, zonder chemische bewerking.

Milde (of geraffineerde) olijfolie is de naam die wordt gegeven aan een mengsel van geraffineerde olijfolie waaraan een vleugje extra vierge olijfolie aan is toegevoegd voor de smaak. Milde olijfolie heeft een zachte subtiele smaak en is dan ook goed te combineren met diverse gerechten. Milde olijfolie is bij uitstek geschikt om mee te koken.

Extra vierge olijfolie leent zich vooral voor toepassingen waarbij de smaak en voedingswaarde behouden blijft. Lekker over en bij een salade, als finishing touch voor pastagerechten en over gegrilde groenten.

Onze extra vierge olijfolie is verkrijgbaar in 2 liter petfles artikelnummer 5686

Gloe & Zeitz BV INTERNATIONAL

Nieuwsbrief

Augustus 2025

TOMATEN

Het lijkt zo simpel maar het kan elke dag veranderen

De wereldwijde industriële tomatenproductie zal in 2025 naar verwachting 14 % lager uitvallen dan in 2024. Met name in China zal minder geproduceerd gaan worden. Dit geldt in mindere mate ook voor Spanje en Portugal. Er zijn momenteel geen alarmerende berichten over klimatologische factoren die de oogst ernstig belemmeren. Maar met het onvoorspelbare weerbeeld van de laatste jaren blijft dit altijd een ongewisse factor. De EU landen starten midden juli met het oogsten van de tomaten. De hele campagne duurt maximaal 3 maanden. Tegen die tijd zullen de meeste zaken gedaan zijn. Offertes zijn beschikbaar en zien er, ondanks de iets lagere productie, gunstiger uit dan de openingsprijzen van 2024.

Het zal de industriële kopers van tomatenpuree niet ontgaan zijn dat er van buiten de EU zeer interessante mogelijkheden zijn. Egypte timmert inmiddels serieus aan de weg. Voor de bekende HORECA blikformaten gepelde en blokjes tomaten ziet de markt er ook rustig uit. Prijsniveaus wijken niet veel af van datgene wat we het laatste half jaar gezien hebben.

Biologische tomatenpuree: de laatste jaren wordt de sourcing hiervan steeds lastiger. Producenten maken het bijna alleen ‘op order’ en het aantal aanbieders is duidelijk minder geworden. De prijs voor dit product ligt op een veel hoger niveau dan voor het conventionele aanbod. Tomaten: het lijkt zo simpel maar het kan elke dag veranderen... Wij houden de vinger aan de pols!

MAATSCHAPPELIJKE BETROKKENHEID

Up-date over ons plastic bouwstenen project

Wij steunen UNICEF via het Business Buddies netwerk. Samen zetten we ons in voor het project Plastic Bouwstenen in Ivoorkust. Dit project pakt zowel het enorme plastic afvalprobleem als het tekort aan scholen in Ivoorkust aan. Plastic afval wordt verzameld en gerecycled tot bouwstenen voor klaslokalen. Tot nu toe zijn er maar liefst 419 klaslokalen gebouwd, met nog eens 107 in aanbouw. Duizenden kinderen hebben nu toegang tot veilige en inspirerende leeromgevingen waar ze zich verder kunnen ontwikkelen.

Aka geeft les vanuit één van deze nieuwe klaslokalen, in Sangouiné, in het westen van Ivoorkust. Ze deelt haar ervaring met ons: “Het is erg fijn om in deze klaslokalen les te geven. De resultaten van de kinderen worden steeds beter. De kinderen zijn blij en hebben zin om naar school te komen.”

Door UNICEF en het project Plastic Bouwstenen in Ivoorkust te steunen, leveren we een bijdrage aan 8 van de 17 Sustainable Development Goals.

Wil je meer weten over dit programma en de Business Buddies? Kijk dan op: unicef.nl/businessbuddies

Gloe & Zeitz BV INTERNATIONAL

Nieuwsbrief

Augustus 2025

Recept van de maand Voor 2 à 3 personen I Klaar in 25 minuten

Bella Flammkuchen met artisjok twist, een zuidelijke Flammkuchen met flair

Na een lange dag zin in iets lekkers, maar geen zin in gedoe? Deze Flammkuchen met een zuidelijk tintje is precies wat je zoekt. Dankzij het kant-en-klare deeg van Tante Fanny staat hij zó in de oven. Denk: romige zure room, gesmolten mozzarella, artisjok, zoete paprika, zoute serranoham én romig ei – alsof de Elzas en Italië samen op je bord belanden.

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 220°C (of zoals aangegeven op de verpakking).
2. Rol het Flammkuchendeeg uit op een bakplaat/rooster met bakpapier.
3. Meng in een bakje de zure room en ketchup en bestrijk deze over het gehele uitgerolde deeg
4. Snijd de puntpaprika in reepjes en snijd de artisjokken in stukjes (voor dit recept heb ik ¾ van de uitgelekte artisjokken gebruikt)
5. Verdeel de paprika, artisjokken, serranoham* en mozzarella over het deeg. Bestrooi met wat oregano en Italiaanse kruiden.
* in dit recept is de serranoham meegebakken, je kunt er ook voor kiezen om het toe te voegen als de Flammkuchen klaar is. Zo blijft de ham mooi zacht, meegebakken is de ham lekker knapperig.
6. Zet de plaat/rooster in de oven en haal de plaat er na 4 minuten even uit en leg op iedere kant een rauw ei, schuif de Flammkuchen weer rustig de oven in.
7. Na 8 minuten bakken voeg je de gesneden cherrytomaatjes toe en verdeel je over de plaat.
8. Bak de Flammkuchen in totaal 12–14 minuten, tot hij mooi goudbruin en knapperig is.
9. Peper en zout toevoegen naar eigen smaak let op: (met ham is al redelijk zout)
10. Garneer met verse basilicum en eventueel een drupje olijfolie.

Wat heb je nodig?

- 1 rol Flammkuchendeeg van Tante Fanny
- 2 eieren
- 3 el zure room
- 1 tl ketchup (optioneel, voor een subtiel zoetje)
- 1 blik 390g artisjokharten, uitgelekt (240g in stukjes)
- 1 zoete puntpaprika, in dunne reepjes
- Een handje cherrytomaatjes, gehalveerd
- 1 bol mozzarella, in plakken of gescheurd
- 4–5 plakjes serranoham
- 1/2 tl oregano
- 1/2 tl Italiaanse kruiden
- Peper & zout
- Een paar blaadjes verse basilicum
- Optioneel: een drupje olijfolie

Serveertip

Lekker met een frisse salade en een koel glas rosé of bruiswater met verse munt. Krokant genieten in Italiaanse stijl, buon appetito!

In ons assortiment bieden wij onderstaande variaties Artisjokken harten in kwarten/ harten of bodems

Netto inhoud: 390 gram
Uitlekgewicht: 240 gram
Netto inhoud: 2500 gram
Uitlekgewicht: 1550 gram

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met onze afdeling verkoop 010 - 2040160

** Aan de informatie die vermeld staat in onze Nieuwsbrief kunnen geen rechten worden ontleend.*