



PERSBERICHT

Chiquita ananas nu net als Chiquita banaan verantwoord geteeld Weer een vruchtbare samenwerking met de Rainforest Alliance

Gorinchem, 10 juni 2009 - **Alle Chiquita ananassen die in Nederland verkocht worden, zijn nu net als de Chiquita bananen verantwoord geproduceerd. Ze zijn afkomstig van door de Rainforest Alliance gecertificeerde plantages die aan Chiquita's ananasproductie strenge sociale- en milieueisen stelt. Chiquita kondigt vandaag vanuit hun Europese hoofdkantoor in Zwitserland aan, uiteindelijk de hele wereldmarkt te willen voorzien van Rainforest Alliance gecertificeerde ananassen. Einde dit jaar zal 90% van Chiquita's wereldwijde ananasleveringen gecertificeerd zijn en de certificering van alle ananasplantages is het einddoel.**

De op één na meest geëxporteerde vrucht

Na de banaan is de ananas de meest geëxporteerde tropische vrucht. De enorme groei van de ananasproductie in Panama en Costa Rica heeft daar voor serieuze sociale- en milieuproblemen gezorgd. Het gaat hier vooral om illegaal gebruik van pesticiden, watervervuiling, bodemerosie en slechte arbeidsomstandigheden.

Duurzame productie

Chiquita's besluit om ook haar ananassen te certificeren is geïnspireerd door de vruchtbare samenwerking die Chiquita al 15 jaar heeft met de Rainforest Alliance voor haar duurzame bananenproductie. Chiquita is bovendien vastbesloten sociale- en milieuproblemen uit hun leveranciersketen te weren.

Over Chiquita Brands International

Chiquita Brands International, Inc. (NYSE: CQB), met een jaarlijkse omzet van bijna 4 miljard dollar, is een toonaangevende internationale marketeer en distributeur van verse fruitproducten van hoogstaande kwaliteit, variërend van energierijke bananen en andere vruchten tot voedzame en gezonde salades. Chiquita wil met haar producten de harten veroveren van consumenten door ze met een glimlach te laten genieten van gezonde en verse producten. Het bedrijf verhandelt haar producten onder de premiummerken Chiquita® en Fresh Express® en daaraan gerelateerde trademarks. Chiquita heeft ongeveer 23.000 medewerkers en opereert wereldwijd in meer dan 80 landen. Bezoek voor meer informatie de website www.chiquita.nl.

Noot voor de redactie

*Voor meer persinformatie of interviews kunt u terecht bij:
Edelman /OlgaHesselink /020-3010980/nl@edelman.com*

Hi-res beeldmateriaal en een video over de certificering van de ananasproductie is hier te vinden.
<http://www.chiquita.nl/nl/nl/professionals/press-login.html>

De login gegevens voor pers zijn: Gebruikersnaam = appel Paswoord= fruia7aa4

Bijlage bij persbericht: Chiquita ananas nu net als Chiquita banaan verantwoord geteeld

Alles over de Chiquita ananas...

- GEZOND! Per 100 gram: 50kcal en 25 mg Vitamine C
- TROPISCH! Ze houden niet van kou en moeten niet in koelkast bewaard worden
- GEDULD! Ze hebben ongeveer 18 maanden nodig om te groeien
- FEEST! Consumptie stijgt enorm met Kerstmis, Nieuwjaar en Pasen. Mmmm...in cocktails!

Met een verantwoorde Chiquita ananas is het extra lekker smullen. Probeer eens dit recept:

Kip à la Chiquita

Benodigheden

4 kipfilets (totaal ± 400 g)
500 ml Chiquita Ananas- Banaan Smoothie
bloem
1 theelepel kerriepoeder
peper en zout om te kruiden
200g ongekookte rijst
100g doperwten
1 Spaanse peper
200g maïs
4 schijven verse Chiquita ananas
een snufje chilipoeder

Bereiding

- Laat de kipfilets 2 uur in de Smoothie in de koelkast marineren.
- Kook de rijst, de maïs en de erwten en zet ze opzij.
- Maak de Spaanse peper schoon en snijd hem in blokjes. Snijd de ananas in blokjes.
- Haal de kipfilets uit de marinade en bestrooi ze met het mengsel van bloem en kerriepoeder. Schroeï ze dicht om de smaak te behouden.
- Bak de kipfilets op een matig vuur tot ze gaar zijn.*
- Laat het vocht van de Smoothie gedurende 5 minuten sudderen met een snufje chilipoeder.
- Meng de erwten, peper, ananas, maïs en de rijst.
- Serveer ze bij de kipfilets, overgoten met saus.

(*) minimaal 2 minuten boven de 70 graden

Tips

- Denk eraan de kipfilets om te draaien in de marinade.
- Het is belangrijk om het vlees goed droog te deppen en op een hoog vuur te bakken zodat de smaken van de Smoothie in de kip worden geschroeïd.

