



# De superieure smaak van vers

**Creatief samenspel. Al bijna 20 jaar dagelijks het credo van Strik Ingredients. En dus ook van haar partners. Zo behoort Fledi (genoemd naar de beide oprichters Flethe en Dierker) tot de partners van het eerste uur. Anno 2009 is huize Fledi in Europa toonaangevend op het gebied van verse compounds, halfabrikaten, kant-en-klare pasta's, sauzen en vullingen voor industriële toepassingen volgens klantspecifieke receptuur. Met een superieure verssmaak.**

Strik Ingredients heeft nu eenmaal een neus voor innovatie. En speurt voortdurend de markt af naar nieuwe mogelijkheden in smaakconcepten. Al in de vroege negentiger jaren startte

een nauwe samenwerking met de Duitse voedingstechnologen Jorg Flethe en Uwe Dierker: Vernieuwende productontwikkelaars die een slimme technologie bedachten om knoflookpoeders te kunnen vervangen door een écht verse pasta. Superieur van smaak. Verrassend qua mondgevoel. De vinding zat 'm in een sterk verbeterde snijtechniek, waardoor de celstructuur beter in stand bleef. Strik zag de mogelijkheden, verwierf het agentschap voor de Benelux en ging energiek aan de slag.

**FLEDI**

Vandaag de dag omvat het productenpalet van huize Fledi hoogkwalitatieve pasteuze groenten-, vlees- en kruidenmelanges. Variërend van een romige auberginepasta of een friskruidig concentraat

van citroengras tot en met pompbare of spuitbare compounds voor toepassingen in verse kaas, quark, crème fraîche of boterproducten. Daarnaast produceert het bedrijf talloze creatieve sauzen, toppings en spreads. Alle producten zijn vers of gepasteuriseerd leverbaar. En ze zijn zowel koud, vriesvast en bakvast toepasbaar. De authentieke smaakprofielen zorgen voor een superverse smaakbeleving.

#### **Technologische evolutie**

Toen Strik in 1994 het agentschap voor de Benelux verwierf, ademde Fledi knoflook uit alle poriën. De baanbrekende technologische expertise van Fledi op het gebied van snijden, blancheren en stabiliseren leende zich echter voor veel meer versproducten.