



**AMSTERDAM
FOOD PITCH**
powered by DE KWEEKER

DE WINNAARS ZIJN BEKEND!

De winnaars van Amsterdam Food Pitch 2020 zijn bekend!

Amsterdam, 5 november 2020 – Donderdag 5 november jl. zijn de winnaars van de Amsterdam Food Pitch 2020 bekendgemaakt. Na 12 inspirerende pitches van de finalisten via een livestream evenement, ging de jury in beraad en werden de winnaars gekozen. De finalist die de titel 'Lekkerste product 2020' mee naar huis mocht nemen is de Plantaardige Roomboter van Max&Bien, omdat de jury lovend was over de fantastische smaak van deze plantaardige roomboter. Naast deze overall prijs was Knafeh Amsterdam de publiekslieveling en de duurzaamheidsprijs is gewonnen door Leppa Limo. "Het niveau lag enorm hoog dit jaar. Hierdoor was het voor ons als jury geen makkelijke beslissing. De winnaars hebben het ook meer dan verdiend!", aldus de jury.



Door de huidige omstandigheden vond de finale online plaats via een interactieve livestream. Via het YouTube kanaal van de Amsterdam Food Pitch presenteerden alle 12 finalisten een pitch van 30 seconden waarna de jury vragen stelden over het product, het productieproces en hoe de finalisten de toekomst voor ogen hebben.

Max&Bien Plantaardige Roomboter winnaar Lekkerste Product 2020

"Wij kwamen erachter dat er dit jaar veel plantaardige producten in de finale zaten. Dat is wel eens anders geweest. Het is prachtig om te zien dat dit product in alle categorieën scoorde!", aldus de enthousiaste jury. Maxine en Jobien bieden een product dat veelzijdig is, duurzaam en erg lekker. Wie houdt er nou niet van roomboter? Lekker smeug en zout, de ideale combinatie. Maxine en Jobien zijn lang op zoek geweest naar een plantaardige versie die net zo lekker is als de dierlijke variant, maar helaas zonder succes. Daarom hebben zij hem zelf ontwikkeld. De plantaardige boter smelt lekker op een versgebakken broodje en de zeewiervariant is extra kruidig en ziltig. "Wij vinden het belangrijk dat mensen niks hoeven te missen als ze voor een plantaardig product kiezen", vertelt Jobien.

Leppa Limo winnaar Duurzaamste Product 2020

Leppa zet appel op z'n kop (draai maar 'ns om). Het is een fris-drankje gemaakt van applebones; de schillen en klokhuizen van appels die rechtstreeks van de boer komen. "Het enige dat we toevoegen is verse gember en citroensap. That's it", vertellen Rutger en Liselotte. Geen extra suikers, gekke nummers of conserveringsmiddelen dus. Op dit moment zijn zij druk bezig met een tweede smaak, maar dat blijft nog even geheim. "Wij zien duurzaamheid meer dan alleen een verpakking. Het is een hele filosofie in je bedrijfsvoering en product, iets doen waar je echt achter staat. Dat hebben Rutger en Liselotte heel goed gedaan. Knap hoe zij van een restproduct een kwalitatief hoogwaardig product hebben gemaakt. In alles wat zij doen, komt duurzaamheid naar voren", vertelt de jury.

Knafeh Amsterdam winnaar Publiekslieveling 2020

Deze handgemaakte delicatessie uit het Midden-Oosten komt van Guy en Inbal. Knafeh is een krokant taartje met een heerlijke aromatische en bloemrijke siroop. Versnipperd filo deeg als bodem, gemarineerd in boter, gevuld met mozzarella en nog meer filodeeg! Even bakken tot er een mooie gouden gloed ontstaat en garneren met oranjebloesemsiroop en pistachenootjes. "Je hebt maar één hapje nodig om verliefd te worden op dit product", zeggen Guy en Inbal trots. Dat is dit jaar ook goed overgekomen bij het publiek met 1137 stemmen!

De vakjury

De jury van Amsterdam Food Pitch bestaat uit professionals uit de Amsterdamse food scene. Zo schoven Marjan Ippel (Talkin' Food, journalist en food trendwatcher), Tjitze van der Dam (Executive (sous-) chef-kok, 24H chefs), Nancy van Batenburg (hoofdredacteur van culy.nl), Karin Richter (mevrouw Hamersma) en Gert Blaauw (algemeen directeur De Kweker) aan als juryleden.

Over Amsterdam Food Pitch

Amsterdam Food Pitch is een initiatief van De Kweker.

Dé Amsterdamse groothandel voor de foodprofessional van nu. Het doel van de competitie is om kleine ondernemers en thuishoks een platform te bieden en te ondersteunen in hun productieproces van keuken tot schap. Winnaars komen in de schappen van De Kweker te liggen. De Kweker maakt zich sterk voor innovatieve producten van startende producenten en is al ruim 50 jaar gevestigd in Amsterdam. Na een intense voorronde met meer dan 65 deelnemers, gingen er twaalf finalisten door naar de finale. Zij presenteerden hun product aan de jury onder toeziend oog van pers, familie en vrienden via het online evenement.

www.amsterdamfoodpitch.nl

www.dekweker.nl

Amsterdam Food Pitch 2020 - een initiatief van De Kweker

Food Center Amsterdam, Jan van Galenstraat 4, Amsterdam

Persinformatie (niet voor publicatie)

Indien je meer informatie over Amsterdam Food Pitch wilt, neem dan contact op met:

Julia Schols – julia@rare.nl