HOE KIDIBUL WORDT GEMAAKT

6 APPELS, BELLETJES ... EN JE HEBT EEN FLES KIDIBUL!
ONTDEK DE VERSCHILLENDE STAPPEN, VAN OOGST TOT BOTTELING!

DE APPELOOGST

De appels worden hoofdzakelijk van begin september tot half november geplukt. De geplukte appels worden gewassen en gesorteerd. Voor de bereiding van je Kidibul kun je verschillende appelsoorten gebruiken. Let wel op: om Kidibul met een unieke smaak te maken, moeten de appels wel de juiste kleur, de juiste zuurgraad en het juiste gehalte aan natuurlijke suikers hebben. De selectie van de appels is dus heel belangrijk.

OM KIDIBUL TE MAKEN, HEB JE UITERAARD DE BESTE APPELS NODIG

WASSEN EN SORTEREN

De geplukte appels worden onder hoge druk gewassen en gaan dan naar een sorteertafel, waar enkel de beste appels worden geselecteerd.

VERMALEN EN PERSEN

De appels worden vermalen. Deze stap is nodig om ze naar de pers te kunnen sturen en hun sap te verzamelen. De vermalen appels worden snel bruin omdat ze gevoelig zijn voor zuurstof. Die oxidatie kan de aroma's veranderen en de appel een wrange en bittere smaak geven. Daarom moeten de appels snel na het vermalen worden geperst.

DE APPEL WORDT NU OMGEVORMD TOT SAP!

CONCENTRATIE

De appels worden slechts gedurende 2 tot 3 maanden per jaar geplukt, en toch kun je het hele jaar van Kidibul genieten! In de oogstperiode wordt Kidibul gemaakt met het sap van verse vruchten. De rest van het jaar moet het sap dat van september tot november werd vergaard worden geconcentreerd om het langer te kunnen bewaren. De concentratie van het appelsap gebeurt heel natuurlijk, via een traag kookprocedé, zonder toevoeging van bewaarmiddelen.

VAN SAP TOT KIDIBUL,
EEN KWESTIE VAN VAKKENNIS!

SAMENSTELLING

Het concentraat wordt weer aangelengd tot appelsap.
Afhankelijk van de smaak* kunnen natuurlijke vruchtenaroma's worden gebruikt om de zo bekende smaak van Kidibul te verzekeren.

FILTERING

Door het sap te filteren, worden zwevende restjes fruit verwijderd. Zo zal er geen bezinksel zijn op de bodem van de fles. En zo krijg je deze goudkleurige, enigszins transparante en overheerlijke vloeistof.

* Die natuurlijke aroma's worden enkel gebruikt voor de smaken Appel-Aardbei, Appel-Kers en Appel-Perzik BIO.

KWALITEITSCONTROLE

Eenmaal het sap is gefilterd, wordt het voor een periode van maximaal 12 uur in een kuip bewaard. Het is in deze stap dat de kwaliteit wordt gewaarborgd. Zuurgraad, kleur, suikergehalte, microbiologische analyses, ... Er moeten heel wat elementen worden gecontroleerd voor we naar de volgende stap kunnen gaan.

TOEVOEGING VAN BELLETJES EN BOTTELING

Voor het appelsap wordt gebotteld, worden er belletjes (of koolzuurgas) aan toegevoegd. Dan is het tijd voor het aftappen. Dit gebeurt koud (ongeveer 2 °C) om schuimvorming te voorkomen. Net als voor brouwsels met grote namen gebruiken we natuurlijke, geagglomereerde kurk om de flessen te sluiten. Een draadkorfje verzekert tot slot een perfecte verzegeling.

PASTEURISATIE

Kidibul is 100 % natuurlijk! Om eventuele hardnekkige kiemen te doden, worden de flessen van Kidibul geleidelijk via mini-douches van ongeveer 25 minuten verwarmd tot 68 °C. Dankzij die pasteurisatie blijft Kidibul 18 maanden goed.

EN TOT SLOT ...

De gevulde en gepasteuriseerde flessen worden vervolgens gedroogd, gelabeld, verpakt en op pallets geplaatst. Ze zijn nu klaar voor hun reis naar winkels in de hele wereld!

Elke fles draagt een speciale code op haar label, waarmee de dag, het uur en de herkomst van de ingrediënten kan worden getraceerd.

JE KIDIBUL IS KLAAR! AAN JOU NU OM ERVAN TE GENIETEN, ALLEEN OF MET VRIENDEN, OM ELK MOMENT ONVERGETELIJK TE MAKEN!

KAN JIJ DE 10 STAPPEN HERHALEN?

VEEL SUCCES! ;)