

## Chocolade gevuld met sinaasappelschillen



Gewas

Sinaasappel

*Citrus sinensis L.*

Gewasdeel

Vrucht

Toepassingsgebied

Voedsel & diervoeder

Status

Opschaalfase

Verkrijgbaarheid kennis

Deels openbaar

Relevante plantenstoffen

Schillen

Pectine

## Beschrijving

Sinaasappelschillen zijn de reststromen van de sap-productie. Hoeveel supermarkten, cafés, restaurants en andere horecagelegenheden kent u niet die vers sinaasappelsap verkopen? Met de schillen wordt vaak niks gedaan. Per jaar worden in Nederland 10.000 vrachtwagens met sinaasappelschillen weggegooid. BonBorange wil deze reststroom zo optimaal mogelijk gebruiken en daarom verwerken zij dit in een bonbon.

Sinaasappelschillen zitten waardevolle stoffen, zoals vitamine c, oliën, vezels en pectinen! De schil heeft twee delen, het oranje deel en het witte deel. Het oranje deel verandert in een poeder dat een frisse sinaasappelsmaak heeft.

Uit het witte deel wordt pectine gewonnen, waar wij een gelei mee maken. Met deze twee geweldige ingrediënten vullen wij onze bonbon.

Bonborange staat voor genieten en duurzaam samen te brengen. Zelfs als je geniet van een lekkere bonbon, kunt u goed bezig zijn voor het milieu!

## Voorbeelden van eindproducten



### **Bonbon met sinaasappelschilgelei**

De pectine uit het witte gedeelte van de sinaasappelschil wordt gebruikt om een gelei te maken. De gelei wordt verrijkt met het tot poeder gemaakte oranje gedeelte van de schil. Samen vormen ze een goedsmakende vulling voor bonbons.

---

## **Marktvraagstukken**

### **Verkooplocaties**

De startup BonBorange is op zoek naar verkooplocaties die niet alleen het product willen verkopen, maar ook het verhaal van deze bonbons wil vertellen aan de consument.

### **Gelei producent**

De startup BonBorange produceert nu nog handmatig. Omdat BonBorange wil groeien zijn ze op zoek naar een producent die gelei kan produceren uit de schillen, zodat meer volume gemaakt kan gaan worden.

---

## **Voor- en nadelen**

- + Reststroom wordt optimaal gebruikt
  - + Vermindering van voedselverspilling
  - + Duurzaamheid en genieten worden samengebracht
- 

## **Bijproducten en reststromen**

Uit het proces blijft het witte pulp van de schil over. Indien op grotere schaal verwerkt, kan dit verder worden gebruikt in bijvoorbeeld de papierindustrie.

---

## Bronnen

<https://bonborange.com/> Website van initiatief