



blijft de opbrengst dan ook bewust beperkt tot 200.000 à 250.000 stuks per hectare. Hierdoor groeide onze Conference-variëteit uit tot een wereldpeer met toenemend succes in binnen- en buitenland.

### Het hele jaar door verkrijgbaar

De perenboom bloeit in april of mei; in de eerste helft van september begint de oogst. Het plukken gebeurt met de hand. Zo'n 20% van de opbrengst wordt meteen gesorteerd en verkocht. Het grootste deel van de peren belandt in koelcellen. Daar mogen zij bij -1°C rusten. Een laag zuurstof- en een hoog koolzuurgehalte brengt ze in een winterslaap. Zo zijn de Conference-peren 8 tot 11 maanden te bewaren zonder noemenswaardig smaak- of kwaliteitsverlies. De vruchten die in dikte kunnen variëren van 45 tot 80 mm, vinden vervolgens het hele jaar door hun weg naar de winkel. Op maat gesorteerd en gewassen lachen ze u dagelijks toe bij het verse fruit.

### Aan de kleur herkent u de rijping.

Conference-peren met een groene kleur zijn het meest vers. Die kunt u thuis in de koelkast nog enige tijd bewaren als heerlijke vrucht voor allerhande keukenbereidingen. Als de peren lichtgeel kleuren, zijn ze al wat doorgerijpt. Die zijn dan klaar om in te bijten en iets minder lang houdbaar. Zodra de vruchten donkergeel zijn, hebben ze hun beste tijd gehad en zijn ze niet meer geschikt voor de verkoop. Daarnaast herkent u de rijping ook aan het vruchtvlees. Wanneer bij het doorsnijden het snijvlak nog vrij droog is, mag de peer nog wat doorrijpen. Als het vruchtvlees flink vochtig is, dan is de peer het lekkerst, ook al wordt hij nog wat zachter mettertijd. Maar als de binnenkant geel-groen kleurt, is de peer overrijp en niet langer smaakvol. Het is maar dat u het weet.

### Meer over het fijne van peren?

Volg onze **Peer-Groep** op internet voor speciale recepten, voedings-informatie, bijzondere weetjes en verrassend leuke links.

[www.conference-peer.nl](http://www.conference-peer.nl)

## Toffe peren zijn in opmars...

Bent u in voor peer? Dan boft u, want de peer is weer helemaal in. Al ruim 3000 jaar wordt deze vrucht geteeld, veredeld en door dichters bezongen. Er valt letterlijk een boek over te schrijven. Al was het alleen maar over de zoete namen van de circa 5000 bekende rassen.

### Conference-peer steelt de show.

Er bestaan goeie peren, geschikte peren en ook hele rare of vreemde peren, maar op de *British National Pear Conference* van 1895 werd er eentje verkozen tot de tofste peer van allemaal. Het was een toevalsaailling vanuit een mooi ras. Hij smaakte lekker zoet en sappig uit de hand en hij was ook een aanwinst voor de keuken. Bovendien liet hij zich goed bewaren, langer dan andere peren. Geen wonder dus dat deze **Conference-peer** geschiedenis heeft geschreven. Geënt op de groeiende vraag naar 'lekker & gezond' steelt hij vandaag nog steeds de show.

### Gewaardeerde Nr. 1 in de perenteelt

Als meest geteelde peer in Nederland en België is de Conference-peer met stip gestegen in de top 10 op onze fruitschaal. En terecht: de verbeterde teeltmethode, waarbij de bomen veel opener gesnoeid worden en het aantal vruchten gedund, heeft geleid tot een smaakqualiteit die vele kenners en liefhebbers als lekkerste beoordelen.

Voeg daarbij dat de maat en de kleur minstens even appetijtelijk zijn als het knapperig-zachte vruchtvlees zonder pitjes, dan u begrijpt meteen waarom de tofste peer van de lage landen zo sterk in opmars is.

### Vers fruit top-10 van 2012 in kilo per huishouden

1 Appelen	19,35
2 Sinaasappelen	17,56
3 Bananen	13,47
4 Mandarijnen	8,28
5 Peren	4,73
6 Druiven	3,32
7 Meloenen	2,85
8 Kiwi's	2,75
9 Aardbeien	2,57
10 Nectarines	1,75

### Wereldklasse oogst succes.

Natuurlijk is ons klimaat gunstig en onze bodem voedzaam, maar wat de perentelers in Nederland en België vooral mee hebben, is hun kennis, ervaring en passie voor kwaliteit. Na zorgvuldige rasveredeling op geselecteerde onderstammen verlaten de jonge perenbomen de kwekerij voor aanplanting in het areaal van de teler. Deze besteedt jaarlijks zo'n 100 tot 200 uur per hectare aan snoeien en dunnen, zodat alle vruchten in de zon kunnen rijpen. Voor optimaal resultaat



CAMPAGNE GEFINANCIERD  
MET STEUN VAN DE  
EUROPESE UNIE

