

DE DIVERSE PEPERSOORTEN VAN MIEDEMA-AGF

Het gebruik van de diverse verse pepersoorten is de laatste jaren erg toegenomen. In Nederland worden veel soorten in kassen geteeld en verder worden ze geïmporteerd uit Azië en Zuid Amerika.

De scherpste van de peper wordt aangeduid in de Scoville schaal, handig om te bepalen welke scherpste je wilt gebruiken.

De meting wordt gedaan vanaf 0 tot 10+ waarbij de scherpste oplopend is vanaf de 0.

Op onze bestelsite staan de meest gebruikte pepers uitgelicht, we kunnen u ook voorzien van bijvoorbeeld Aji amarillo & rocoto peper. Informeer gerust naar de beschikbare soorten.



Padron peper

Scovilleschaal 0

Artikelnummer 3226 - 200 gram

Artikelnummer 3228 - Kilo



Spaanse peper

Scovilleschaal 4

Artikelnummer 3227 - groen, kilo

Artikelnummer 3232 - rood, kilo



Jalapeno peper

Scovilleschaal 4

Artikelnummer 7175 - groen, kilo

Artikelnummer 7179 - rood, kilo



nieuws april

nieuwsbrief



Madam Jeanette peper

Scovilleschaal 6

Artikelnummer 3236 - geel, kilo

Artikelnummer 3237 - rood, kilo



Rawit peper

Scovilleschaal 8

Artikelnummer 7445 - groen, 100 gram

Artikelnummer 7446 - rood, 100 gram



MIEDEMA-AGF

- Levert 6 dagen per week tot in de koeling.
- Haalt veel producten rechtstreeks van de teler.
- Indien gewenst kunnen we gericht culinair advies geven.
- Ontwikkelen snijmixen op wens en maat.

