

ITALIAANSE GROENTEN ONDER DE AANDACHT IN DE DECEMBER NIEUWSBRIEF

In deze laatste nieuwsbrief van dit jaar willen we een aantal Italiaanse groenten onder de aandacht brengen.

Veel klassieke Italiaanse groenten hebben hun weg in de Nederlandse keuken gevonden. De aanvoer hiervan is meermaals per week rechtstreeks uit Italië. Daarbij gezegd dat met name voor de groentesoorten het weer bepaald wat de verkrijgbaarheid zal zijn.

De radicchio soorten kenmerken zich door de bittere smaak, dit wat de punterelle ook heeft.

Bitter is vaak een ondergewaardeerd smaak die voor een mooie smaakbalans in een gerecht kan zorgen.



RADICCHIO CASTELFRANCO

Seizoen: Augustus t/m April

Zachte slasoort met licht bittere nasmaak, wordt veel als onderdeel van een salade gebruikt of in pasta.

Radicchio Castelfranco, 500 gram

Artikelnummer 7432



Wilt u graag een aantal soorten testen? Neem contact met ons op en wij verzorgen samples.



BROCCOLETTI/ CIMA DI RAPE

Seizoen: September t/m Maart.

Kruising tussen wilde raapsteel en broccoli, in de Puglia streek wordt ze bereid met orecchiette (schelpjespasta), mooie frisse nootachtige smaak.

Broccoletti/cima di rape, kilo

Artikelnummer 7077



PUNTERELLE

Seizoen: November-februari.

Familie van de chicorei, lange puntige bladeren, zowel warm als koud bereiden.

Wordt in Italië veel gegeten icm ansjovis.

Punterelle, kilo

Artikelnummer 7404



RADICCHIO TREVISE FINO

Seizoen: September t/m April.

Knapperige slasoort met een frisse bittere smaak, kan zowel rauw als verhit gegeten worden.

Deze slasoort is ook uitermate geschikt om Kimchi van te maken.

Radicchio treviso fino, 4x3 stuks

Artikelnummer 4049