

## HAAL MEER UIT HET ZOMERSEIZOEN

Haal meer uit het zomerseizoen is een motto wat voor augustus vaak geldt. In augustus zijn er veel mooie (Hollandse) producten beschikbaar in optimale kwaliteit, kwantiteit en prijsstelling.

Wat we vaak zien is dat de vraag dan een stuk lager ligt door o.a. de vakanties.

Om het meeste uit deze producten te halen hebben we een overzicht gemaakt in dit geval van de wilde paddenstoelen en Hollandse pruimsoorten.

Daarbij gezegd dat je de producten heel goed kan voorbereiden/ conserveren om ze later in het jaar in te zetten.

Per productgroep specificeren we de toepasbaarheid, ondersoorten, wanneer het seizoen loopt en smaakcombinatie tips.



## WILDE PADDENSTOELEN

In augustus zijn de mooiste wilde paddenstoelen beschikbaar en vaak in overvloed.

Tegen de tijd dat de vraag groter wordt door de wildmenu's is het schaarser en duurder.

Toepasbaarheid o.a. drogen, poeder van maken, konfijten, fond van maken of in duxelles verwerken.

### Pied de mouton

- \* Augustus
- \* Pastinaak & knoflook

### Cantharellen

- \* mei - augustus
- \* sjalot & bieslook

### Cepes

- \* Juni – september
- \* bacon en roomboter

## HOLLANDSE PRUIMEN

Pruimen zijn goed te verwerken tot halffabricaat.

We zien dat wanneer het pruimenseizoen voorbij is vaak juist de vraag komt ivm het wildseizoen.

Toepasbaarheid o.a. compote, jam, coulis & jam.

### Rein de victoria

- \* half augustus – half september
- \* hazelnoot & ahornsiroop

### Rein de claude

- \* augustus
- \* mascarpone

### Opal

- \* juli – half augustus
- \* steranijs & rode kool

## MIEDEMA-AGF

- Levert 6 dagen per week tot in de koeling.
- ISO 22000 FSSC gecertificeerd.
- Haalt veel producten rechtstreeks van de teler.
- Indien gewenst kunnen we gericht culinair advies geven.
- Ontwikkelen snijmixen op wens en maat.

