

GEcultiveerde Paddenstoelen

In deze editie willen wij u de diverse nieuwe gecultiveerde paddenstoelen onder de aandacht brengen.

Er zijn de laatste maanden een paar nieuwe soorten vanuit Azië geïntroduceerd. De vorm, kleur, textuur en smaak van deze soorten verdienen echt de aandacht en het proberen. Een voordeel van de gecultiveerde paddenstoelen is dat de prijsstelling stabiel is jaarrond.



Maitake-eikhaas

500 gram art.nr. 2071

De eikhaas ook wel maitake genaamd is een gaatjeszwam die van nature in bundels aan de voet van loofbomen en met name de eik groeit. De kleine paddenstoelen zijn donkergrijs van kleur.

Smaak: De smaak is aangenaam fris en de textuur stevig.

Bereidingswijze: roerbakken, tempura, bakken.



Dessert rose paddenstoel

De nieuwste ontdekking in de gecultiveerde paddenstoelenfamilie. De kleine zwammetjes zijn gebundeld aan een voet en hebben een grijze kleur met witte waas erover. De textuur is mooi stevig en ze dienen goed verhit te worden om het mals en zacht te krijgen.

Smaak: verfijnd zacht en licht peperachtig

Bereidingswijze: tempura, bierbeslag & bakken.

Belangrijk is dat je het goed verhit om zo de binnenkant zacht te krijgen en de buiten knapperig.



Cordyceps

500 gram art.nr. 2072

Cordyceps zijn oranje van kleur, de vorm is lang dun en sliertachtig. De textuur en de kleur veranderen niet bij verhitting.

Smaak: verfijnde milde smaak.

Bereidingswijze: tempura, bakken & drogen.



Royal chestnut paddenstoel

500 gram art.nr. 2123

De royal chestnut is een beukwortelzwam. Deze paddenstoel heeft een donderbruine steel en hoed waarvan de onderkant hoed spierwit is. De textuur is stevig bamboe achtig waardoor je de paddenstoel goed moet verhitten om hem zacht te krijgen.

Smaak: verfijnd aards.

Bereidingswijze: bakken, sudderen & stoven.



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