

## MOSSELSEIZOEN & HOLLANDS ROODFRUIT OP HOOGTEPUNT

Juli is een maand waarin de start van het mosselseizoen is, er volop mooie roodfruitsoorten van Hollandse bodem beschikbaar zijn en het steenfruitseizoen kwalitatief top is. Wij kunnen ons voorstellen dat u na de versoepelingen en de lockdownperiode krupper in het (keuken)personeel zit. Weet dat wij oplossingen kunnen bieden in de mise en place door het product dagvers te snijden op maat.

### HET MOSSELSEIZOEN

Dit jaar hebben we de mosselgroente ook per 125 gram verpakt, dit is een ideale dosering voorbij een portie mosselen.

Mosselgroente  
grof, 125 gram  
Artikelnummer  
18706



Mosselgroente  
grof, kilo  
Artikelnummer  
8706



### 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.



## HOLLANDSE ROODFRUIT

In juli zijn er unieke roodfruitsoorten van Hollandse bodem beschikbaar. De looptijd varieert per soort, deze soorten worden rechtstreeks ingekocht bij veiling Geldermalsen. Bewaaradvies is tussen de 2 – 5 graden Celsius.



**Witte bessen, 125 gram**  
Artikelnummer 5261  
Seizoen: juli – september  
Smaak: zoetzuur  
Toepassing: gelei, siroop



**Kruisbessen, 125 gram**  
Artikelnummer 5185  
Seizoen: eind juni – juli  
Smaak: zoet tot zachtzuur  
Toepassing: Jam, compote, clafoutis



**Zwarte bessen, 125 gram**  
Artikelnummer 5290  
Seizoen: juli - augustus  
Smaak: kruidig, zoetzuur  
Toepassing: gelei, limonade, coulis.