

ITALIAANSE GROENTENSOORTEN VAN MIEDEMA-AGF

In November is de beschikbaarheid van Italiaanse groentesoorten goed en de diversiteit hoog. We zien dat de belangstelling voor deze soorten met het jaar groeit. Dit is begrijpelijk gezien het feit dat ze ontzettend smaakvol zijn en zitten boordevol vitaminen en mineralen.

Ook in deze tijd worden de producten rechtstreeks uit Italië en meermaals per week aangevoerd. Voor deze producten geldt onbekend maakt onbemind, daarom hebben we een aantal soorten toegelicht. Wilt u weten welke andere soorten er beschikbaar zijn? Neem gerust contact met ons op.

Italiaanse bol aubergines

Grote ronde violetkleurige aubergines, vruchtvlees is spierwit van kleur en de smaak is vol stevig. Deze auberginesoort is zeer geschikt om te grillen en bakken door zijn stevige textuur en jaarrond beschikbaar.

Italiaanse bol aubergines, melanzane, 5 kg, Artikelnummer 3012



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

Broccoletti

Ook wel bekend onder cima di rape of Italiaanse raapsteel is een soort kruising tussen raapsteel en broccoli en afkomstig uit de streek Puglia. Deze bladgroente bestaat uit dikke stelen met bladeren en een broccoli bloemknop. Ze worden veel gestoofd gegeten i.c.m. orecchiette pasta. Verkrijgbaar van november tot april. *Broccoletti, kilo Artikelnummer 7077*



Barbabetole arrosto

Grote geroosterde bieten uit Italië, de bieten worden direct na de oogst op het land ingekuuld met warme kolen, afgedekt met zand en langzaam geroosterd. De smaak die hierdoor ontstaat is bijzonder evenals de structuur.

Barbabetole arrosto, 4 kilo Artikelnummer 3030



Borettana uien

Dit kleine platronde uitje heeft een fris licht zoete smaak. De uien komen uit de omgeving van de plaats Boretto langs de overs van de Po. De ui is uitermate geschikt om o.a. stoofpotjes, te wekken, karamelliseren of rauw op pizza's.

De Borettana ui is zo goed als jaarrond verkrijgbaar.

Borettana uien (35-50 mm), 5 kilo Artikelnummer 3464