

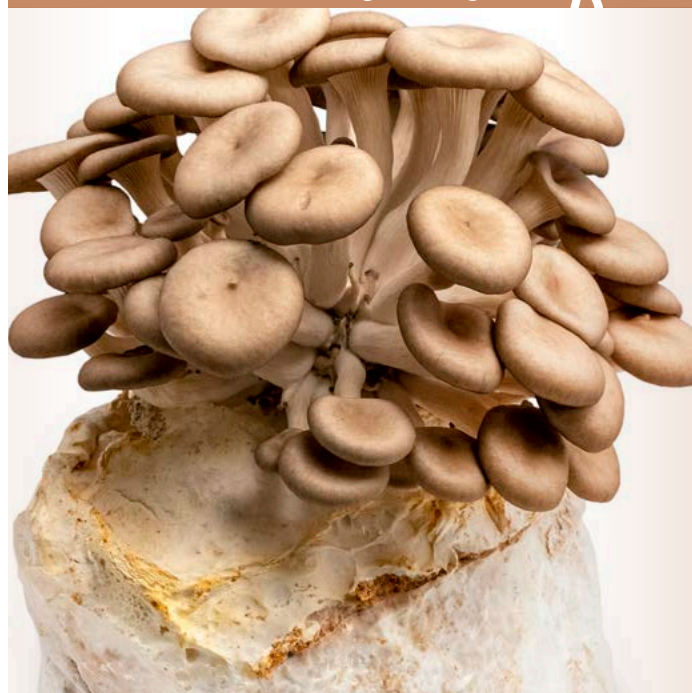
September 2019 nr. 9 Jaargang 5

CHAMPIGNONS & GECULTIVEERDE PADDENSTOELEN

Dagelijks worden er diverse soorten champignons en gecultiveerde paddenstoelen verwerkt in de diverse keukens. Wat is er voor nodig om ze te telen? Hoe duurzaam is het product? Hoe oogst men ze?

Dit zijn enkele vragen omtrent de champignons & gecultiveerde paddenstoelen. Wij zijn op bezoek geweest bij twee teeltlocaties van Banken Champignons om het gehele teelproces inzichtelijk te maken. Daarnaast hebben we ook op locatie te Wijchen gefilmd hoe de keuring, het verpakken- etiketteren en logistieke proces in zijn werk gaat. U kunt de video's zien op onze website via de link / www.miedema-agf.nl/productvideos.html

In dit kader vindt u de gehele maand diverse paddenstoelen aanbiedingen op onze bestelsite terug.



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

DE VOLGENDE DIVERSE SOORTEN GECULTIVEERDE PADDENSTOELEN HEBBEN WIJ IN ONS ASSORTIMENT



Shiitake, 500 gram
Artikelnummer 2151



Shimenji wit,
125 gram
Artikelnummer 2016



Shimenji bruin,
125 gram
Artikelnummer 2015

Eikhaas/Maitake, 500 gram
Artikelnummer 2071
Cordyceps, 500 gram
Artikelnummer 2072
Enoki wit, 125 gram
Artikelnummer 2075
Enoki gold, 125 gram
Artikelnummer 2078
Erinqui koningsboleet, kilo
Artikelnummer 2084

Mini Erinqui koningsboleet,
500 gram
Artikelnummer 2076
Gele oesterzwam, 500 gram
Artikelnummer 2113
Akker champignons, 500 gram
Artikelnummer 1990
Oesterzwammen, 500 gram
Artikelnummer 2111

Mini oesterzwammen, 500 gram
Artikelnummer 2115
Mini shiitake, 500 gram
Artikelnummer 2152
Royal chestnut paddenstoelen,
500 gram
Artikelnummer 2123
Pied Bleu, 500 gram
Artikelnummer 2132