



KOOLENCHAMPIGNONS

Een volledig assortiment verse paddenstoelen en paddenstoel producten voor retail, horeca en grootverbruik

Ons assortiment

Het volledige overzicht van ons assortiment onbewerkte paddenstoelen vindt u op de achterzijde. Naast dit assortiment leveren wij een volledig assortiment gemakproducten en gesneden producten uit eigen snijderij.

Beschikbaarheid

Gecultiveerde paddenstoelen zijn jaarrond beschikbaar. Wilde paddenstoelen zijn niet het gehele jaar beschikbaar, de beschikbaarheid van deze paddenstoelen hangt af van de weersomstandigheden in de groeigebieden. Uw AGF leverancier informeert u graag wekelijks over de beschikbaarheid.

Innovatie Kwaliteit en Hygiëne

Op onze kwekerij werken wij op een zeer hygiënische en verantwoorde wijze om zo de mooiste paddenstoelen voor u te kweken. Daarnaast beschikken wij over een eigen moderne verwerkingsruimte waar wij dagelijks met veel zorg onze producten voor u klaar maken. Om deze zorg en kwaliteit te waarborgen zijn wij Global gap, BRC en HACCP gecertificeerd.

Meer informatie

Koolen Champignons
Wierweg 3 1774 NH Slootdorp

T 0227 60 30 54 F 0227 60 47 08
www.koolen-champignons.nl | info@koolen-champignons.nl



Altijd ruim 20
unieke smaken
leverbaar



Ons Assortiment



Kastanje champignons
(*Agaricus Bisporus*)
Holland

- Lichte nootachtige smaak
- Salades (rauw), grillen, bakken, koken (soep), combineren met vleesgerechten



Enoki
(*Flammulina Velutipes*)
Diverse landen

- Zoete nootachtige smaak
- Rauw als verrijking van een salade, soep, in combinatie met rauwe ham



Cantharel Jaune
(*Cantharellus Tubiformis*)
Diverse landen

- Lichte nootsmaak, vleugje pittig
- Wildgerechten, sauzen, stoofschotels, risotto's, bruchetta's



Trompet le mort / Hoorn van overvloed
(*Craterellus Cornucopioides*)
Diverse landen

- Zeer verfijnde eigen smaak
- Wildgerechten, risotto's, pastagerechten, sauzen, visgerechten



Cantharel gris
(*Cantharellus Cibarius*)
Diverse landen

- Lichte nootsmaak, vleugje pittig
- Wildgerechten, sauzen, stoofschotels, risotto's, bruchetta's



Cantharel
(*Cantharellus Cibarius*)
Diverse Landen

- Peperachtige smaak
- Wildgerechten, sauzen, stoofschotels, bruchetta's



Champignons
(*Agaricus Bisporus*)
Holland

- Echt herkenbare champignonsmaak
- Salades (rauw), grillen, bakken, koken (soep), combineren met vleesgerechten



Eekhoornjesbrood
(*Boletus Edulis*)
Diverse landen

- Zoete nootachtige smaak
- Salades (rauw), sauzen, stoofschotels, grillen, bakken, combineren met luxe vleesgerechten en pastagerechten



Pied du mouton
(*Hydnum Repandum*)
Diverse Europese landen

- Licht bittere smaak. Bij bereiding een echte paddenstoelsmaak
- Wildgerechten, sauzen, stoofschotels



Shiitake
(*Lentinula Edodes*)
Holland

- Zoete tot licht scherpe smaak
- Roerbak/wok, sauzen, soepen, bruchetta's, salades, combineren met vlees



Mousseron
(*Marasmius Oreades*)
Diverse landen

- Zoete smaak
- Wildgerechten, sauzen, stoofschotels en bruchetta's



Eryngii
(*Pleurotus Eryngii*)
Holland/Korea

- Licht pittig van smaak
- Sauzen, vegetarische gerechten, wildgerechten, pastagerechten



Anijs paddenstoel
(*Agaricus Arvensis*)
Holland

- Lichte anijssmaak
- Salades (rauw), bakken in combineren met vleesgerechten



Portabella
(*Agaricus Bisporus*)
Holland

- Echte herkenbare champignonsmaak
- Ideaal om te vullen, bakken in repen, serveren als bijgerecht



Oesterzwam
(*Pleurotus Ostreatus*)
Holland

- Zachte vleesachtige smaak
- Soepen, bruchetta's, sauzen (vleesgerechten), goed te combineren met visgerechten



Gele oesterzwam
(*Pleurotus Citrinopileatus*)
Holland

- Naar bereiding nootachtige smaak, broze textuur
- Oosterse wokgerechten, goed te combineren met visgerechten.



Roze oesterzwam
(*Pleurotus Djamor*)
Holland

- Vlezige smaak, zachte textuur
- Vegetarische gerechten, oosterse wokgerechten



Nameco
(*Pholiota Nameko*)
Holland

- Zeer stevige textuur, licht bittere smaak
- Wildgerechten (vlees), sauzen, soepen, roerbakgerechten



Paarse ridderzwam
(*Lepista Saeva*)
Holland

- Bijzonder lekkere eigen smaak
- Vóór consumptie altijd eerst verhitten. Wildgerechten, stoofschotels, sauzen, visgerechten



Beukenzwam
(*Hyphizygus Tessulatus*)
Holland

- Zachte paddenstoelsmaak, tot licht pittig, stevige textuur
- Eindeloos te combineren met verschillende vis- en vleesgerechten



Koraalzwam
(*Hericium*)
Holland

- Pittige peperachtige smaak
- Salades, frituren in beslag, bakken in combinatie met andere paddenstoelen. Let op! Korte bereidingstijd



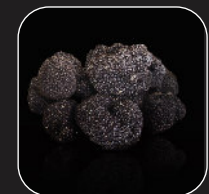
Pompom Blanc
(*Hericium Erinaceum*)
Holland

- Zoetige nootachtige smaak, unieke textuur
- Bakken in grof gesneden stukken, in combinatie met andere paddenstoelen, in vegetarische gerechten als vleesvervanger



Morieltje
(*Morchella Elata*)
Diverse landen

- Unieke textuur, sterke eigen smaak
- Vóór consumptie altijd eerst verhitten, luxe vleesgerechten, sauzen, risotto's, soepen



Truffels (witte en zwarte)
(*Tuber Magnatum/Aestivum*)
Frankrijk/Italië/Spanje

- Zeer unieke, verfijnde smaak
- Pasta's, risotto's, salades, desserts, combineren met vis en vleesgerechten

- Land van herkomst
- Smaak
- Gebruik



KOOLENCHAMPIGNONS