

MARCHÉ

INTERNATIONAL

Oktober 2017

Onderscheidende producten met een eigen verhaal!

Het is weer pompoentijd en wij hebben diverse pompoenen voor u in ons assortiment opgenomen! Pompoenen zijn er in sier en eetbare soorten in allerlei vormen en kleuren. Culinair kunt u veel doen met pompoen. Zo kunt u er soep van maken, roosteren, koken, frituren en bakken. En ... wist u dat u ook pompoen chutney kunt maken?



Flespompoen "Butternut" (collo à 10 kilo, Portugal)

De flespompoen, ook wel bekend als de butternut, is een kleine tot middel-grote pompoensoort met een fles of peerachtige vorm. Het vruchtvlies heeft een nootachtige smaak en heeft weinig pitjes.



Mini pompoen "Jack be little" (collo à 3 stuks, Frankrijk)

Deze kleine oranje pompoenen zijn ongeveer zo groot als een vuist. De mini pompoen wordt vaak gebruikt voor decoratie maar het zoete vruchtvlies is ook heerlijk in gerechten.



Grijze pompoen "Crown Prince" (collo à 12 kilo, België)

Deze grijze pompoen heeft dieporanje vruchtvlies met een heerlijke verfijnde smaak. De oorspronkelijk afkomst van de Crown Prince zijn Nieuw-Zeeland en Australië.



Spaghettipompoen (collo à 12 kilo, België)

Deze speciale pompoen heeft een bijzondere binnenkant. Wanneer deze pompoen word gekookt, komen er aan de binnenkant lange dunne slierten uit. De smaak is licht zoet en nootachtig.

Muskaatpompoen (collo à 3 stuks, Frankrijk)

De schil van de Muskaatpompoen is kaneeloranje en vaak met vlekjes of strepen. Het zachte vruchtvlies is donkergeel van kleur en zoet van smaak.



Turkse mutsen (collo à 10 kilo, België)

De Turkse Muts is een sierkalebas. De vorm van deze pompoen doet denken aan een tulband, vandaar de naam Turkse Muts.



Hokkaido (collo à 3 stuks, België)

De hokkaidopompoen is de meest bekende eetbare pompoen. Deze oranje pompoen heeft een zachte schil en kan compleet met schil verwerkt worden.



Pattison (collo ca. 4 kilo, België)

De Pattison komt oorspronkelijk uit Mexico en Guatemala. De Pattison valt vooral op door zijn kleine afmeting, ongeveer 15 tot 20 centimeter.