

The World of Mushrooms



Gecultiveerde paddenstoelen

Akkerpaddenstoel: 1 kilo NL art.nr 171121

De akkerpaddenstoel heeft een anijsachtige smaak en geur en wordt daarom ook wel de anijschampignon genoemd. Het is één van de grootste eetbare paddenstoelensorten die er bestaat. De kleur van de hoed is lichtgeel. De steel is langer dan die van de witte champignon en de hoed smaller, maar hoger. Lekker voor in de soep en licht geblancheerd in salades.



Pied Bleu / ridderzwam: 1 kilo art.nr 105848 (Nederland)

Pied Bleu - ook wel bekend als Paarse Ridderzwam of Paarse Schijnridderzwam - heeft een zoetige geur en een krachtige smaak. Pied Bleu is heerlijk om te bakken bij vlees (wild) gerechten, in pasta's of risotto's of om te grillen.

Beukenzwam Bruin (Buna Shimeji): 20 x 150 gram art. nr. 267295

Een beukenzwam groeit als een grote bundel van kleinere paddenstoelen. De smaak kan omschreven worden als diep, intens en heerlijk herfstig. De smaak van de beukenzwam komt goed tot zijn recht in verschillende soepen, salades en vele andere gerechten.



Beukenzwam Wit (Bunapi Shimeji): 20 x 150 gram art. nr. 267449

De witte beukenzwam is het broertje van de bruine beukenzwam. Zij kennen dan ook veel overeenkomsten in smaak. De witte variant is lichter in kleur en in smaak.

Bloemkoolzwam (Sponszwam): 1 kilo art.nr 181325 (Nederland):

De bloemkoolzwam kan 4-20 centimeter hoog en breed worden. De geur van deze paddenstoel is aangenaam zoetig. Heerlijk om te verwerken in een roomsaus bij een pastagerecht.



Bundelzwam (Nameco): 2 x 500 gram art. nr. 180683

Groeit voornamelijk op beukenhout en, zoals de naam al doet vermoeden, in bundels bij elkaar. De paddenstoel heeft een dunne steel en een enigszins kleverige roodbruine hoed (dit verdwijnt overigens tijdens de bereiding). De bundelzwam is een appetijtelijke, knapperige paddenstoel en erg geschikt voor soepen en ragouts.

Champignon:

Champignons zijn paddenstoelen met een ronde witte hoed en een vrij neutrale smaak. Er zijn veel verschillende soorten champignons. De witte champignon is de bekendste eetbare paddenstoel en is er in drie maten: de reuzen-, de middelgrote en de fijne champignon. Deze paddenstoel is veelzijdig toe te passen in de keuken.



Reuzenchampignon: 2 kilo NI art.nr. 169067

Wanneer een witte champignon alle ruimte en rust krijgt om door te groeien, wordt de hoed nog groter. De hoed van een volgroeide reuzenchampignon kan een diameter van 25 centimeter bereiken. De reuzenchampignon heeft een neutrale smaak en is geschikt om te vullen.

Enoki (Fluweel Pootje): 10 x 100 gram art. nr. 164658

De enoki is wit van kleur en heeft lange, dunne steeltjes. De paddenstoel heeft een zoete, nootachtige smaak en kan het beste rauw verwerkt worden in salades of als garnering van soep. De paddenstoel is in de koeling slechts enkele dagen te bewaren.



Enoki Golden: 5 x 200 gram art. nr. 180755 (Kroatië)

De Golden Enoki heeft kleine halfronde bruine hoedjes met daaronder vrij dunne steeltjes. De smaak komt overeen met de gewone Enoki; zoet en nootachtig. Deze paddenstoel kan rauw worden gegeten in bijvoorbeeld een salade, maar kan ook worden gebruikt als ingrediënt voor in een soep.

Eryngii (Koningsoesterzwam): 2 x 2 kg art. nr. 226432

Deze paddenstoel wordt beschouwd als een van de meest smakelijke en decoratieve gekweekte paddenstoelen. Zoals de naam al doet vermoeden is het de grootste onder de oesterzwammen. De smaak is licht pittig en nootachtig. De paddenstoel heeft een stevige bite en doet het goed in sauzen en vegetarische gerechten.



Eryngii Mini: 20 x 300 gram art.nr 180682



Judasoor: 1 kg art. nr. 180681

Deze opvallende, roodbruin gekleurde paddenstoel vegeeteert voornamelijk op vlierbomen. Judasoor dankt zijn naam volgens de legende aan het feit dat Judas, nadat hij Jezus had verraden, zich aan een vlierboom had opgehangen. Het is een veelzijdige en knapperige paddenstoel met een elastische structuur die uitstekend in soepen en stoofschotels past.

Kastanjechampignon: 3 kg art. nr. 169048

De kastanjechampignon is de lichtbruine variant van de witte champignon. Ze hebben een licht nootachtige smaak en deze is voller dan die van een witte champignon. De kastanjechampignon laat bij het braden weinig vocht los. Hierdoor zijn ze zeer geschikt om te bakken, frituren, smoren en roerbakken voor lunchhapjes en hoofdgerechten.



Maitake (Eikhaas): 2 x 500 gram art. nr. 180680

Maitake is een grijsbruine, weelderige zwam. De paddenstoel verschilt erg in kleur van puur wit tot bruin grijs. Hoe meer de Maitake in het directe zonlicht komt, hoe donkerder hij wordt. De hoeden overlappen elkaar als een berg bladeren. De paddenstoel heeft een lekkere aromatische smaak en wordt vaak in zijn geheel toegevoegd aan soepen, sauzen of thee.

Oesterzwam: 1,5 kg art.nr. 138193

De oesterzwam dankt zijn naam aan de vorm, die lijkt op een oesterschelp. De paddenstoel heeft een vlezige structuur en zachte smaak die goed tot haar recht komt in soepen, sauzen of als bijgerecht bij vlees of vis. Verhit de oesterzwammen slechts kort zodat de paddenstoel haar stevigheid niet verliest.



Oesterzwam Geel: 1 kg art. nr. 180679 (Polen)

De gele oesterzwam heeft een broze structuur en is een variant van de reguliere oesterzwam. Met haar nootachtige tot zoete smaak komt de gele oesterzwam goed tot zijn recht in Oosterse wok- of visgerechten.

Oesterzwam Roze: 2 x 500 gram art. nr. 180678 (Polen)

De roze oesterzwam is ook een variant van de oesterzwam en beschikt over een zachte textuur en een vlezige, zoete smaak. Deze paddenstoel past uitstekend in vegetarische of Oosterse wokgerechten.



Pom Pom Blanc (Pruikzwam): 2 x 500 gram art. nr. 180676 (Nederland)

De Pom Pom Blanc heeft een ronde, bolle vorm en is helderwit tot crème wit. De oppervlakte van de paddenstoel is zachtharig. Het is een stevige paddenstoel welke voor gebruik eigenlijk niet gewassen hoeft te worden. De smaak van deze paddenstoel is mild, zoetig en een beetje nootachtig. Meestal wordt hij in plakken gesneden en gebakken. Ook zijn de paddenstoelen geschikt om te vullen.

Portobello: 1,5 kg art. nr. 126179

De portobello is een grote, smaakvolle, open champignon met een kastanjebruine hoed en een korte steel. De lamellen aan de onderkant van de hoed zijn bruingekleurd en goed zichtbaar. Het vruchtvlies is wit en stevig. De portobello heeft een neutrale smaak die erg goed te combineren is met veel ingrediënten. De portobello leent zich goed om te vullen of te grillen in plakken.



Portobello Wit (flat):

De witte portobello is net als de gewone portobello een variant van de champignon. In tegenstelling tot de gewone champignon wordt deze paddenstoel pas geoogst als de hoed open is. Door de iets langere kweektijd heeft deze een grotere hoed en is voller en vleziger van smaak. De witte portobello heeft een korte steel met daarop een grote hoed. Het vlees is wit en stevig.



Shiitake: 1,5 kg art.nr. 105422

De shii-take is een paddenstoel uit de Japanse keuken. De shiitake heeft een platte hoed en is licht tot donkerbruin van kleur. Hij heeft een zoete tot licht scherpe smaak en is zowel geschikt voor verwerking in sauzen, soepen en salades als in combinatie met vlees.

Shiitake mini: 2 kg art. nr. 144487 (Finland)

De mini shiitake is een variant op de van oorsprong Japanse shiitake. Ook de mini shiitake heeft aromatisch vruchtvlees. De paddenstoel heeft een platte en bruine hoed en kleine witte tot bruine steeltjes. De mini shiitake kan in zijn geheel worden verwerkt. Door het stevige vruchtvlees is de paddenstoel geschikt voor roerbakgerechten.



Witte Koraalzwam: 1 kg art. nr. 180675

De koraalzwam, in het Engels Cauliflower mushroom, dankt zijn naam aan een wel heel bijzonder uiterlijk. Opgebouwd uit verschillende lagen, doet de paddenstoel sterk denken aan bloemkool of koraal. De kleur kan variëren van lichtgeel, wit tot bruin. De zwam heeft een zoete geur en een nootachtige smaak. Maak de paddenstoel met zorg schoon en gebruik hem in stoofschotels of, gedompeld en gebakken in een bierbeslag, als krokant voorafje.

Pioppino (Populier Leemhoed): 2 x 500 gram art. nr. 180677

De Nederlandse naam van de pioppino is de populier leemhoed. De kleur van de hoed is in het midden donkerbruin en aan de rand wat lichter. De structuur van de paddenstoel is vlezig en stevig. De smaak is een beetje zoetig, waardoor de paddenstoel zich goed leent voor salades, pasta's en vleesgerechten.



Wilde paddenstoelen

Cantharel Girolle: 1 kg art. nr. 146021

De cantharel is een wilde paddenstoel die in loof- en naaldbossen op een humusarme, zure grond groeit. De trechtervormige paddenstoel kan oranjegeel tot grijs van kleur zijn. De smaak is kruidig en licht peperig en daarmee zeer geschikt voor gebruik in sauzen of vleeschotels. Tip: in tegenstelling tot de meeste paddenstoelen, kunnen cantharellen wel met wat water worden schoongemaakt.



Cantharel Girolle mini: 1 kg art. nr. 178305



Cantharel Grise (trechter): 1 kg art. nr. 140392

De cantharel grise is een trechtervormige zwam. De cantharel grise heeft een donkerbruine hoed en een lichtbruine steel. Deze paddenstoel heeft een pittige smaak. Vanwege het kruidige karakter is de cantharel grise ideaal om te verwerken in wildgerechten.

Cantharel Jaune (trechter): 1 kg art. nr. 178179

De cantharel jaune is een trechtervormige gele zwam. De paddenstoel heeft een lichte pepersmaak. De cantharel jaune heeft een slanke holle knapperige steel en wordt vaak verward met de cantharel grise. Deze paddenstoel past goed bij wildgerechten, in stampotten of salades.



Chicken of the Wood: 1 kg art. nr. 181475 (USA)

Deze paddenstoel wordt ook wel de zwavelzwam genoemd. De bovenkant van de paddenstoel is oranjegeel, de buisjes laag aan de onderkant zwavelgeel. Verse Chicken of the Wood paddenstoelen hebben een sappige structuur, later worden ze vezelig en tenslotte kruimelig. De smaak en de textuur komen overeen met kippenvlees, de naam geeft dit ook aan. Lekker om te bakken of te verwerken in soepen en stoofschotels.

Eekhoortjesbrood (cèpes): 1 kg art. nr. 122416

Deze wilde paddenstoel, ook wel bekend als cèpes of porcini, is stevig van structuur en heeft een milde nootachtige smaak. Eekhoortjesbrood is heerlijk bij biefstuk of varkenshaas.



Lactaire: 1 kg art. nr. 163024 (Spanje)

Lactaire, ook wel melkzwam genoemd, bezit melksap. Dit melksap komt bij beschadiging aan de plaatjes tevoorschijn. Melkzwammen hebben een licht gewelfde, licht- tot oranjebruin gekleurde hoed en een korte, stevige steel. De steel is vaak hol en moet in dat geval afgesneden worden. De hoedjes van de melkzwam kunnen, in stukjes of plakjes, gebakken worden.

Lobsterzwam: 1 kg art. nr. 187958 (Canada)

De lobsterzwam is een schimmel die op andere paddenstoelen groeit. De paddenstoel heeft een stevige knapperige textuur en een nootachtige smaak. De Lobsterzwam geeft met haar kleurrijke uiterlijk een mooie finishing touch aan een gerecht.



Pied de Mouton (Schapevoetje): 1 kg art. nr. 142530

De Pied de Mouton, ook wel de gele stekelzwam of schapevoet genoemd, behoort tot de wilde paddenstoelen. De paddenstoel heeft stevig vruchtvlees en de smaak is mild en een tikje peperig. Leent zich uitstekend voor vleeschotels, sauzen en in combinatie met wild.

Trompette de la Mort: 1 kg art. nr. 138630

De Trompette de la Mort, in Nederland ook wel bekend als 'Hoorn des overvloeds', is verwant aan de cantharel en het uiterlijk van deze wilde paddenstoel doet ook wel denken aan een 'cantharel in de rouw'. De trompette kan op dezelfde wijze als cantharellen worden bereid en is geschikt in wildgerechten, terrines, salades, risotto en pastagerechten.



Matsutake: 1 kg art. nr. 165395

Deze paddenstoel is zeer zeldzaam. De matsutake is zeldzaam doordat bepaalde insecten de bomen doden waaronder de paddenstoel groeit. De paddenstoel heeft een bruine kleur en een vlezige steel. De geur is sterk en de smaak is kaneelachtig. De matsutake kan in plakken worden gesneden en worden gestoomd of gebakken.

Amanita: 1 kg art. nr. 105968

Amanita is ook wel bekend als Ceasar's mushroom of keizersamaniet. Deze oranje paddenstoel is een zeer opvallende verschijning en een juweeltje onder de paddenstoelen. Heerlijk om te roerbakken of in een pasta maar ook geschikt als carpaccio; in dunne schijfjes gesneden met een scheutje olijfolie, peper en zout en een beetje citroensap.



Mousseron wild: 1 kg art. nr. 181255

Mousseron - ook wel bekend als weidekringzwam - is een kleine paddenstoel met een witte steel en bruingele hoed. Ondanks zijn kleine vorm heeft de mousseron veel smaak en aroma. Mousserons kunnen op dezelfde manier bereid worden als cantharellen en smaken heerlijk bij vlees/wildgerechten, ragouts of pastagerechten.

Morilles vers: 1 kg art. nr. 113468

De morille is een wilde paddenstoel met een ei- of kegelvormige bruine hoed die bedekt is met grillig gevormde holtes dat denken aan honingraad. De smaak van de morilles is kruidig en komt goed tot zijn recht in wildgerechten of ragouts.



Truffel vers medium: 20-50 art. nr. 181664 (Italië)

Truffels zijn kostbare paddenstoelen die onder de grond, op de wortels van bomen groeien. Truffels zijn erg aromatisch en er is dan ook maar weinig nodig om een gerecht veel smaak te geven.

Momenteel vindt u in ons assortiment medium en kleine truffels uit Italië.

Truffel vers small: 0-20 art. nr. 181663 (Italië)

Beschikbaarheid wilde paddenstoelen

Wilde paddenstoelen worden, zoals de naam al doet vermoeden, geplukt in het wild. De verkrijgbaarheid van de wilde paddenstoelen is dan ook sterk afhankelijk van de weersomstandigheden. Ons wilde paddenstoelenassortiment verschilt om deze reden per week, gebaseerd op welke paddenstoelen beschikbaar zijn.