

## Onderscheidende producten met een eigen verhaal!

### Kleurrijke bieten!

Naast de bekende rode biet, zijn er nog talloze andere varianten, elk met een eigen kleur en smaak. Mooi qua uiterlijk en laag in prijs; kortom een schitterende aanvulling op elk gerecht! Onder ons merk Marché International hebben wij deze maand een aantal prachtig gekleurde bieten in ons assortiment opgenomen.



**Tip: Kook bieten in de schil, dan blijven de vitamines beter behouden!**



#### **Chioggia biet (collo à 5 kilo)**

De Chioggia biet komt van oorsprong uit het Italiaanse stadje Chioggia (streek Venetië) en heeft van binnen opvallend gekleurde witte en rode kringen. De biet heeft een lichtzoete smaak en is daarom zeer geschikt voor carpaccio of om rauw door salades te

verwerken. U kunt de biet ook koken of roosteren maar hierbij verliest de biet wel grotendeels zijn mooie kleuren.

#### **Forono biet (collo à 5 kilo)**

Forono is een heerlijk licht zoete biet die om haar uitstekende smaak alom gewaardeerd wordt. De langwerpige vorm van deze biet leent zich er goed voor om in mooie plakken gesneden te worden. De biet kan zowel rauw of gekookt geserveerd worden.



#### **Golden / gele biet (collo à 5 kilo)**

Gele bieten hebben een frisse smaak en zijn minder zoet dan rode bieten. Ze zijn geschikt in een salade maar kunnen ook gekookt of gefrituurd worden. Gele bieten zorgen voor een zeer kleurrijk en sfeervol gerecht, denk bijvoorbeeld aan een carpaccio van gele, rode en witte bieten.



#### **Albina biet (collo à 5 kilo)**

De Albina biet heeft een verrassend zoete, delicate smaak en is zoeter dan de rode biet. Het vruchtvlees is wit geaderd, fijn en stevig en van een uitstekende kwaliteit. Zeer geschikt in een risotto, door een salade of om te roosteren. Vanwege haar zoete smaak wordt er ook wel suiker van gemaakt.

#### **Crapaudine biet / oerbiet (collo à 5 kilo)**

De oerbiet, die ook wel de crapaudine of 'lange biet' wordt genoemd heeft een zeer lange bestaansgeschiedenis. Uit deze oerbiet zijn veel variëteiten als de suikerbiet, bosbiet en de rode biet ontstaan. De oerbiet heeft een zeer zoete, volle aromatische en wilde smaak. Door deze volle smaak is deze biet zeer geschikt voor rauw gebruik in salades.



#### **Bietenmix (collo à 5 kilo)**

In deze bietenmix zitten o.a. gele, witte en Forono bieten. Een prachtige en kleurvolle mix!

#### **Rode biet (collo à 5 kilo)**

Vroeger werden rode bieten als 'armeluis-kost' gezien, maar tegenwoordig zijn ze gelukkig weer vaak op de menukaart terug te vinden zowel in restaurants als thuis. De rode kleur dankt de biet aan een natuurlijk kleurstof. Uitstekend te gebruiken voor een verrassende carpaccio, in soep of geroosterd in de oven met smaakmakers als venkelzaad, chilivlokken of citroensap.



#### **Mini bietjes (collo à 8 x 200 gram)**

In ons assortiment vindt u een drietal mini varianten bieten: mini gele biet, mini rode biet en mini chioggia biet. Mini bietjes zijn sneller gaar dan de grotere variant. Zeer geschikt om te roosteren. Als de bieten in bietensap worden gekookt, dan wordt de smaak nog intenser.

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met team Verkoop via [verkoop@vroegop.nl](mailto:verkoop@vroegop.nl) of 020-6061818.