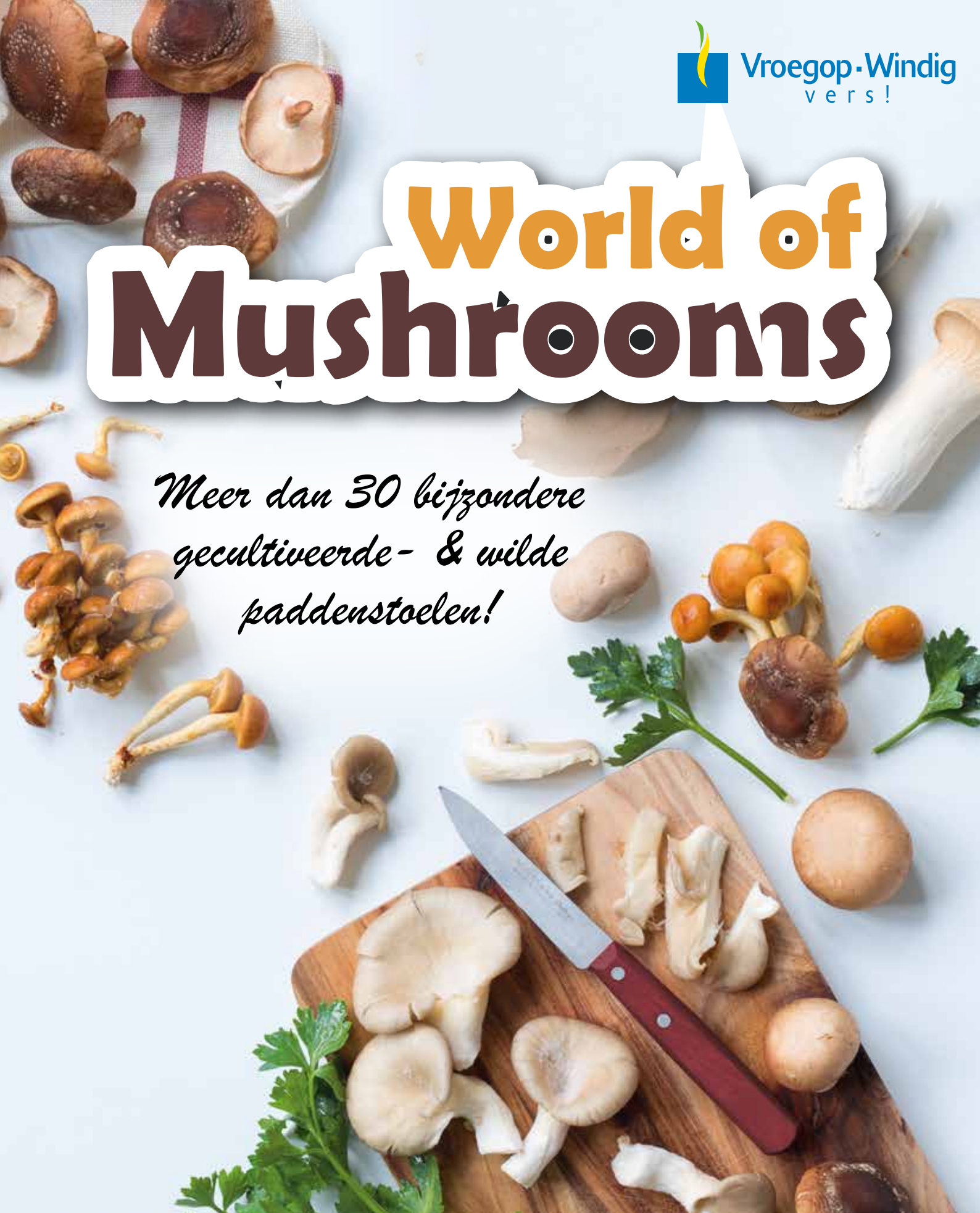


# World of Mushrooms

*Meer dan 30 bijzondere  
gecultiveerde- & wilde  
paddenstoelen!*



# World of Mushrooms

***Al drie jaar op rij brengen wij in de maand oktober het paddenstoelenassortiment extra bij u onder de aandacht met The World of Mushrooms. Champignons en paddenstoelen bieden wij jaarrond aan, maar het assortiment World of Mushrooms telt meer dan dertig bijzondere paddenstoelen.***

## **Wilde- en gecultiveerde paddenstoelen**

Paddenstoelen en herfst zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden. In ons paddenstoelen assortiment vindt u zowel gecultiveerde als wilde soorten. Gecultiveerde paddenstoelen kunnen jaarrond worden aangeboden maar wilde paddenstoelen zijn vrijwel allemaal in het najaar beschikbaar. Paddenstoelen groeien het best in een vochtig klimaat bij niet te hoge temperaturen. Wilde paddenstoelen zijn dan ook vooral in de herfst en onder de juiste omstandigheden

verkrijgbaar. De beschikbaarheid is dus altijd onzeker.

## **Paddenstoelen en de vega-trend**

Er wordt tegenwoordig steeds meer geëxperimenteerd met bijzondere paddenstoelen en ook het toenemend aantal vegetariërs en veganisten draagt bij aan de groeiende vraag. Paddenstoelen worden samen met noten en peulvruchten gezien als goede vleesvervangers. Restaurants spelen daarop in door meer vegetarische gerechten met paddenstoelen op de kaart te zetten en ook champignonburgers kom je steeds vaker tegen. Daarom willen wij u als klant kennis laten maken met een breed assortiment bijzondere paddenstoelen en bieden daarnaast culinaire inspiratie.



## **MINDER WILDE PADDENSTOELEN DOOR WARME ZOMER**

Van begin oktober tot eind december wordt het vaste assortiment paddenstoelen aangevuld met gecultiveerde soorten zoals bloemkoolzwam, Golden Enoki, Eryngii, Judasoor, Maitake, roze oesterzwammen en Pom Pom Blanc. De verkrijgbaarheid van de wilde paddenstoelen is lastiger te voorspellen. De aanvoer van diverse cantharellen, eekhoortjesbrood, Chicken of the Wood, Pied de Mouton, Lactaire en Lobsterzwammen verschilt dan ook per week.

Zoals de naam doet vermoeden worden deze paddenstoelen echt in het wild geplukt. Mensen trekken de bossen in en verkopen hun oogst aan kopers die meestal buiten het bos op hen staan te wachten. Sommigen leven hier echt van. Wilde paddenstoelen zijn echte natuurproducten en zijn dus niet te telen. Deze paddenstoelen hebben vaak een bepaalde bodem of boom en de juiste omstandigheden nodig. Gecultiveerd is dit niet na te bootsen.

Wilde paddenstoelen is één van de weinige productgroepen dat echt nog een seizoen kent. De aanvoer zal dit jaar naar verwachting kleiner zijn. Het is warm en droog geweest, wat zijn weerslag heeft gehad op de groei van de paddenstoelen.



# Gecultiveerde paddenstoelen

## Akkerpaddenstoel

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.

## Bundelzwam wit & bruin (Nameco)

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.

## Kastanjechampignon:

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.

## Enoki (Fluweel Pootje)

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

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.



## Judasoor

Deze paddenstoel heeft zijn naam te danken aan zijn oorschelpachtige uiterlijk en zijn slappe maar toch elastische structuur. 'Judas' komt van de Jezusverrader, die zich zou opgehangen hebben aan een vlierboom. Vandaar dat de vlier de favoriete gastheer van deze zwam is. Het is een veelzijdige paddenstoel en past uitstekend in soepen en stoofschotels.



## Reuzenchampignon

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.



## Eryngii (Koningsoesterzwam)

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.



## Bloemkoolzwam (Sponszwam)

Deze beschermde paddenstoel bloemkoolzwam staat op de Nederlandse Rode Lijst. De bloemkoolzwam kan 4-20 centimeter hoog en breed worden. De geur van deze paddenstoel is aangenaam zoetig.



## Oesterzwam

De oesterzwam dankt zijn naam aan de vorm, die lijkt op een oesterschelp. De paddenstoel heeft een vlezig 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 Roze

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.



### Gele Oesterzwam

De gele oesterzwam is een paddenstoelensoort met een vrij platte, oestervormige hoed en een klein, stug steeltje. Zijn oorsprong ligt in de subtropische gebieden van China en het zuiden van Japan, dus deze paddenstoel houdt van warmte. Ze zijn wat aromatischer dan champignons en hebben een nootachtige smaak.



### Portobello

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 vruchtvlees 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 geogst als de hoed open is. Door de iets langere kweektijd heeft deze een grotere hoed en is voller en vleziger van smaak. Het vlees is wit en stevig.



### Pied Bleu

De gele oesterzwam heeft een broze structuur en is een variant van de reguliere oesterzwam. De smaak van een rauwe oesterzwam lijkt op die van een komkommer/watermeloen. Na bereiding hebben ze een nootachtige tot zoete smaak. De gele oesterzwam komt tot zijn recht in Oosterse wok- of visgerechten.



### Maitake (Eikhaas)

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 paddenstoel heeft een lekkere aromatische smaak en wordt vaak in zijn geheel toegevoegd aan soepen, sauzen of thee.



### Pom Pom Blanc (Pruikzwam)

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.



### Shiitake

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

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.



### Koraalzwam

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)

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

De cantharel is een wilde paddenstoel die in loof- en naaldbossen op een humusarme, zure grond groeit. De trechtvormige 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 Grise (trechter)

De cantharel grise is een trechtvormige 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)

De cantharel jaune is een trechtvormige 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 stamppotten of salades.

## Chicken of the Wood

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)

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

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

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)

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

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

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 kaaneelachtig. De matsutake kan in plakken worden gesneden en worden gestoomd



# Bestellijst World of Mushrooms

## Wilde Paddenstoelen

SKU	Omschrijving
109029	Cantharel Ca 1Kg USA
140392	Cantharel Gris 1Kg Import
178179	Cantharel Jaune 1Kg Import
178305	Cantharel Mini 0-3Cm 1Kg Oost Europa
138630	Trompette De La Morte 1Kg
142530	Pied Du Mouton 1Kg
122416	Cepe Eekhoortjesbrood 1Kg
165395	Matsu Take 1Kg
105968	Coccora Amanita Calyprata Kg Canada
181255	Mousseron Wild 1Kg
181475	Chicken Of The Wood Wild 1Kg USA
113468	Morille Vers 1Kg Import
187958	Lobsterzwam 1Kg Canada
163024	Lactaire Wild 1Kg Doos ES
181664	Truffel Vers Medium 20-50 P/Kg IT
181663	Truffel Vers Small 0-20 P/Kg IT

## Retail Verpakking

SKU	Omschrijving
194635	Portabella 4X2st NL Cham-K
194636	Oesterzwam 4X150gr NL Cham-K
194637	Shi-I-Take 4X250gr NL
194639	Cantharel 4X200gr Oost-Europa
194640	Cepe Eekhoortjesbrood Sliced 4X200gr

## Gedroogd

SKU	Omschrijving
162372	Morille Gedr. 400Gr Tube FR
162374	Trompette De La Morte Gedr.400Gr Tube FR
162375	Bosmix Gedr.500Gr Tube FF
112895	Cepe Gedroogd 500Gr Tube

## Gekweekte Paddenstoelen

SKU	Omschrijving
105422	Shi-I-Take Ca 1,5Kg NL
138193	Oesterzwam Ca 1,5Kg NL
126179	Porta Bella Grof Ca.1,5Kg NL
226432	King Oesterzwam 2X2kg
188483	Champ Reus 1Kg NL
267295	Bundelzwam Bruin 20X150gr NL
267449	Bundelzwam Wit 20X150gr NL
171121	Akker Paddestoel 1Kg NL
164658	Enoki 10X100gr
144487	Shi-I-Take Mini 2Kg FN
180682	Eryngii Mini 20X300gr KR
180679	Gele Oesterzwam 1Kg PL
180678	Rose Oesterzwam 2X500gr PL
180755	Enoki Golden 5X200gr KR
180676	Pom Pom 2X500Gr NL
180680	Mai-Take 2X500gr PL
105848	Pied Bleu 1Kg NL
180677	Piopino 2X500gr PL
180675	Koraalzwam 1Kg NL
180681	Judasoor 1Kg CN
180683	Nameco 2X500gr NL
181325	Bloemkoolzwam 1Kg NL