

CHINESE GROENTEN

Deze nieuwsbriefeditie zullen we volledig besteden om de producten van onze vaste teler in Chinese groenten uit te lichten.

De Firma Kuijper teelt al meer dan 30 jaar in het Hollandse seizoen diverse soorten Chinese groenten te Amstelveen. Met recht een streekproduct te noemen dus. Dit doen zij zonder gebruik te maken van pesticiden en bestrijdingsmiddelen. Zij laten de natuur hun werk doen en verrijken de grond met organische meststoffen daar waar nodig is. Paul en Maikel Kuijper zijn telers in hart en nieren wat terug te zien is in de kwaliteit van hun producten.

Veel Chinese groenten zijn in de Nederlandse keuken onbekend, ze zijn het ontdekken absoluut waard. We zullen de soorten weergeven en de verkrijgbaarheid.



Wilt u graag een aantal soorten Testen? Neem contact met ons op en wij verzorgen samples.



Deze soorten zullen afhankelijk van het weer tot en met Oktober van Hollandse bodem komen.

Amsoi, Kilo, Kilo art.nr. 7183

Smaak; pittig mosterd

Kai Choi, Kilo art.nr. 7010

Smaak; zacht mosterd.

Choy sum, Kilo art.nr. 7099

Smaak: paksoi mosterdachtig

Kai Lan, Kilo art.nr. 7358

Smaak: broccoli

Baby Paksoi, Kilo art.nr. 7364

Smaak: zoet koolachtig

Mini Shanghai paksoi, Kilo art.nr. 7358

Smaak: sterk kruidig



Vanaf Mei

Ong choy groen (waterspinazie)

Smaak: kruidachtig spinazie

Ong choy rood (waterspinazie)

Smaak: kruidachtig spinazie

Hin choy rood (Amaranth)

Smaak: kruidachtig

Hin choy groen (Amaranth)

Smaak: kruidachtig

Vanaf Juni

Mak Choi (aspergesla)

Smaak: licht zoet en fris.

