

TRENDING BOERENKOOL

Het oer-Hollandse boerenkool is al enige tijd hot en trending wereldwijd.

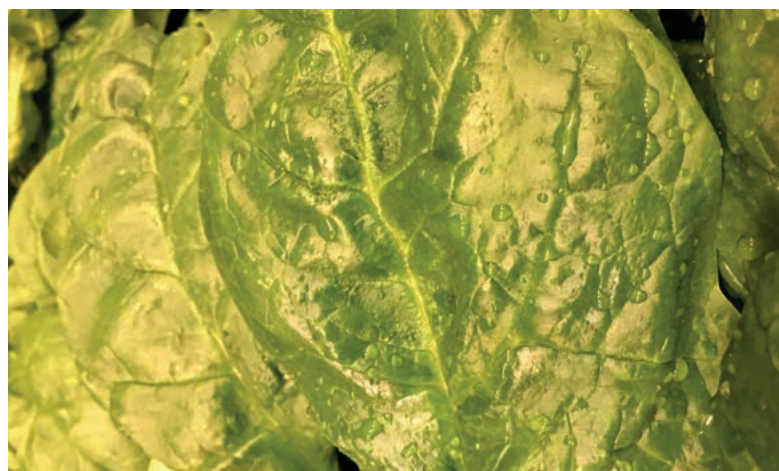
Een van de redenen hiervoor is de vele vitamines en mineralen die dit bladgewas bevat. Een andere reden is de toepasbaarheid van het product, traditionele stampot, gefrituurd, sap, smoothie of als onderdeel van een salade de mogelijkheden zijn eindeloos.

Bij Miedema-AGF hebben we dit jaar ook de jonge boerenkoolbladsla ook wel pousse de kale genaamd. Deze halen we rechtstreeks uit Rungis, dit product is tot eind oktober verkrijgbaar.

U ziet rechts de soorten boerenkool welke beschikbaar zullen zijn.



Paarse boerenkool art.nr. 3050
Boerenkoolstruik, per struik art.nr. 3049
Boerenkool gesneden, 500 gram art.nr. 8055
Boerenkool gesneden, 4 kilo art.nr. 8019



NIEUW

Biologische wilde spinazie uit Almere

We zijn blij te melden dat we in week 39 de eerste biologische wilde spinazie ontvangen hebben uit Almere. De smaakvolle mooie spinazie zal tot ongeveer half december beschikbaar zijn. Familie van der Voort zijn tuinders in hart en nieren, met zorg en aandacht wordt de spinazie geteeld en dankzij de korte weg naar Amsterdam toe arriveert het kraakvers bij ons en dus ook bij u.

Spinazie wild bio, kilo art.nr. 3341
Spinazie wild bio, 3 kilo art.nr. 3340

ECT 2018

Op 27 januari 2018 zal de 6e editie van de European Culinary Trophy gehouden worden in de kookfabriek te Amsterdam. De ECT is een kookwedstrijd bedoeld voor hotels, elk team bestaat uit 2 koks (chef en aanstormend talent) en twee service team medewerkers. Niet alleen wordt het team beoordeeld op de gerechten, de service aan tafel, wijnkeuze en productkennis van het service team wegen net zwaar mee. Dit maakt het tot een complete wedstrijd wat het desbetreffende hotel in het klein vertegenwoordigd.



European
Culinary
Trophy

Kijk voor meer informatie:

Website: <http://www.e-c-t.nl>

Youtube: <https://youtu.be/ZSkIL-bE4OM>

Facebook: www.facebook.com/europeanculinarytrophy/