

## De mandarijntijd is weer gestart!

Wij leveren de lekkerste mandarijnen die op dit moment te vinden zijn:

De Miro clementines. Goede mandarijnen zijn op het moment moeilijk aan te komen vanwege het moeizame weer in Spanje. Dit komt doordat de dauw 's ochtends de mandarijnen te lang vochtig houdt.



Dit proces verstoort de oogst. Mandarijnen moeten daar namelijk heel droog voor zijn. De mandarijnen die Van Gelder aanbiedt – zowel met als zonder blad – zijn aan de boom gerijpt waardoor ze geen last hebben ondervonden van deze lastige weersomstandigheden in Spanje. De Miro mandarijnen hebben een mooie oranje kleur, zijn gemakkelijk te pellen en hebben een zachte clementine smaak. Dit maakt dat deze mandarijn op het moment onderscheidend is op het gebied van smaak, presentatie en mogelijkheden.

Een mandarijn die zeer gewaardeerd wordt en onderscheidend is in smaak en presentatie.

De komende twee weken zullen we de Miro clementines uitleveren, maar daarna gaan we over op Clemenules. Dit doen we omdat het noodzakelijk is om snel te blijven schakelen tussen verschillende rassen om een zo'n vers en lekker mogelijke mandarijn uit te kunnen leveren.

## Producten uitgelicht:



**Mandarijnen**

Momenteel leveren we boomgerijpte Miro clementines. Dit is een van de weinige goede mandarijnen van dit moment. De Miro clementines hebben een mooie kleur, zijn gemakkelijk te pellen en hebben een echte lekkere zachte clementine smaak.



**Kaki fruit**

We zijn ook weer begonnen met het uitleveren van Kaki fruit! Deze vruchten zijn natuurlijk rijp en onderscheiden zich in smaak en presentatie. Uit het handje te eten als tussendoortje, maar ook heerlijk om te verwerken in talloze desserts.



**Mini pastinaken**

Mini pastinaak is een lange ivoorkleurige wortel. De smaak van de mini variant is net zo intens, aromatisch en enigszins zoet als van 'normale' pastinaak. U kunt de mini pastinaak in zijn geheel op het bord leggen om de algehele presentatie extra speciaal te maken.



**Winterpeen rood**

Deze roodvlezige winterpeen is mooi rood van buiten en heeft een gele kern in plaats van een witte. De smaak van de rode wortel is iets zachter dan die van 'normale' wortel. Erg leuk om gasten mee te verrassen.



### Jeere Cress

Kenmerkt zich door het grijzige dopje op de cress. Het zaadhulsje heeft een fijne komijnsmaak en geeft de cress een speels karakter. Deze natuurlijke smaakversterker is veel mooier te doseren dan met de specerij.



### Verse vijgen

Onze vijgen komen op dit moment uit Brazilië. Deze vijgen zijn heerlijk, smeug, zacht en knapperig van smaak. Omdat vijgen zowel delicaat als smaakvol zijn, is het een aanrader om ze bescheiden op te dienen.

## Seizoensinformatie

### Sinaasappels

In week 46 of 47 verwachten we ook te kunnen starten met aan de boom gerijpte Navelinas. Hiermee krijgen we de beschikking over een lekkere en smaakvolle handsinaasappel met een authentieke smaak. In tegenstelling tot reguliere handsinaasappelen worden deze handsinaasappelen niet gestookt.

### Paddenstoelen

Cantharelle Girolles komen uit Rusland  
Fijne Girolles komen uit Rusland  
Trompet la mort komt uit Bosnië  
Pieds du mouton komen uit Roemenië  
Ceppes gehalveerd komen uit Polen  
Ceppes heel komen uit Roemenië  
Verse truffels komen uit Roemenië en Italië  
Cantharelle grise komen uit Zweden

