



Het wildseizoen staat alweer voor de deur en dat betekent goed nieuws voor de Stooferen, Appelcompote en Tutti Frutti!

Gieser Wildeman stoofopeer

De Gieser Wildeman stoofopeer heel gekookt is een echte Hollandse stoofopeer.



Deze peer is kleiner en harder dan de Franse St. Remy stoofopeer en is iets zoeter van smaak. Gieser Wildeman heel gekookt is namelijk een heerlijk zoete stoofopeer die vuurrood kleurt bij het koken. Lekker in een dessert of bij wildgerechten.

Deze stoofoeren zijn al voor u geschild en gekookt en hoeven eventueel alleen nog even opgewarmd en op smaak gebracht te worden. Stoofoeren zitten boordevol vezels wat goed is voor de opname van voedingsstoffen. Vezels zijn dan ook heel belangrijk voor een goede spijsvertering. Peren zijn een goede bron voor langdurige energie omdat de grote hoeveelheid suikers waar ze over beschikken, langzaam opgenomen worden doordat ze veel fructose bevatten.

De Gieser Wildeman stoofopeer is een stoofoerenras dat gekweekt is door dhr. Wildeman uit Gorinchem en bestaat sinds ongeveer 1850. Het is het meest geteelde ras van Nederland. De stoofoeren worden in september en oktober geoogst.

Smaak

Gieser Wildeman stoofoeren hebben een heerlijk zoete smaak.

Bereiden

Gieser Wildeman stoofoeren heel gekookt zijn al geschild en voorgegaard waardoor ze kant-en-klaar voor gebruik zijn.



Gieser Wildeman zijn heel gekookt te bestellen in een bak á 25 stuks

St. Remy stoofpeer

Franse St. Remy stoofpeer is in parten gekookt.



De Franse St. Remy stoofperen zijn iets groter en iets zachter dan de Nederlandse Gieser Wildeman stoofperen.

St. Remy stoofperen zijn iets minder zoet van smaak en komen eerder beschikbaar. Ze hebben heerlijk vruchtvlees en hebben een mooi uiterlijk.

Deze stoofperen zijn al in parten gesneden en voorgegaard en hoeven enkel opgewarmd en eventueel op smaak gebracht te worden. Lekker bij desserts of wildgerechten.

Stoofperen zitten boordevol vezels wat goed is voor de opname van voedingsstoffen. Vezels zijn dan ook heel belangrijk voor een goede spijsvertering. Peren zijn een goede bron voor langdurige energie omdat de grote hoeveelheid suikers waar ze over beschikken, langzaam opgenomen worden doordat ze veel fructose bevatten. St. Remy – of ook wel Saint Rémy – stoofperen zijn Franse stoofperen.

Ze zijn redelijk groot en langwerpig van formaat en hebben een fijn, niet korrelig vruchtvlees dat mooi rood kleurt bij het koken. Iets minder zoet dan de Gieser Wildeman – maar nog steeds zoet - en al wel eerder beschikbaar.

Smaak

Saint Remy stoofperen zijn minder zoet van smaak dan Gieser Wildeman stoofperen.

Bereiden

De St. Remy stoofperen parten gekookt zijn al voorgegaard en hoeven slechts opgewarmd te worden en eventueel op smaak gebracht te worden.

Beschikbaarheid

Stoofperen St. Remy parten gekookt zijn jaarrond te verkrijgen.

St. Remy parten zijn gekookt te bestellen in een bak á 2,5 kilogram

Natuurlijk is de appel compote & tutti frutti ook uitermate geschikt voor bij wildgerechten.

Appelcompote dagelijks vers bereid!



Natuurlijk is de appel compote & tutti frutti ook uitermate geschikt voor bij wildgerechten.

Dagelijks maakt onze productiekeuken verse appel compote gekookt van een selectie van de lekkerste Jonagold en Elstar appels uit de Hoeksche Waard. Verse appel compote gekookt is kant-en-klaar om te serveren en super lekker.

De appel compote kan koud en warm geserveerd worden en kan eventueel nog extra op smaak worden gebracht met bijvoorbeeld wat suiker en kaneel. Doordat de appel compote wat korter gekookt is dan de appelmoes, zitten er nog stukjes appel in en spreken we van compote.

Smaak

Appel compote is heerlijk fris en erg smaakvol.

Bereiden

Appel compote gekookt is vers bereid en voorgedaard waardoor het kant-en-klaar voor gebruik is.

Beschikbaarheid

Appel Compote gekookt is jaarrond te verkrijgen.



Artikelnummer: 106541

Appel Compote is gekookt te bestellen in een bak á 2,5 kilogram



Tutti Frutti



Tutti Frutti is een verbastering van het Italiaanse tutti i frutti, wat zoveel als 'al het fruit' betekent.

Die naam is niet gekozen, want tutti frutti is een mengsel van gedroogde vruchten. Deze gedroogde vruchten zijn heerlijk bij bepaalde wildgerechten maar kunnen ook prima apart geserveerd worden als zoet bijgerecht.

Tutti Frutti gekookt is een speciaal samengestelde en bereide melange van gestoofde appeltjes, pruimen zonder pit, abrikozen en stoofperen in een op smaak gemaakte stoofsap.

Tutti frutti heeft een heel kenmerkende aromatische geur en smaak. De vruchten zijn lekker zoet.

Onze keuken maakt iedere dag verse tutti frutti gekookt.

Beschikbaarheid

Tutti Frutti is jaarrond te verkrijgen.

Bereiden

Tutti Frutti gekookt is een melange van gestoofde vruchten die al bereid en voorgedaard is. Slechts even opwarmen en eventueel op smaak brengen.



Artikelnummer: 100311

Tutti Frutti is gekookt te bestellen in een bak á 2,5 kilogram

