

Eetbare noviteiten



1



2



3



4

1 Anise Blossom

Microgroentespecialist Koppert Cress heeft een nieuwe 'special' op de markt gebracht. Anise Blossom heeft een dragonachtige smaak met een hint van anijs. Met de feestdagen in aantocht komt deze decoratieve oranje-gele smaakmaker goed van pas. De bloem combineert namelijk perfect met desserts, amuses en cocktails. De Anise Blossom is jaarrond verkrijgbaar en kan tot 7 dagen bewaard worden tussen 2-4°C. Diverse horecagroothandels hebben ze standaard in het assortiment en de welwillende groentespecialist kan ze bestellen.

Kijk voor meer informatie op www.koppertcress.com

3 Your muesli

Via de website nl.mymuesli.com bestel je heel eenvoudig je favoriete muesli. Je stelt de muesli zelf samen en voegt alleen de ingrediënten toe die je echt lekker vindt. Met de ruim 80 ingrediënten die je via My muesli kunt mixen zijn circa 566 miljard verschillende soorten muesli te maken. My muesli maakt uitsluitend gebruik van biologische ingrediënten en er worden geen suiker en kleur- en/of smaakstoffen toegevoegd.

Voor je eigen ultieme muesli geef je eerst de basis van je muesli aan. Vervolgens kun je de muesli verfijnen door er gedroogde vruchten en noten en pitten aan toe te voegen. Tenslotte bestaat de mogelijkheid om nog iets 'extra's' door je muesli te mixen. Je geeft de muesli een naam naar keuze en deze wordt in de mymuesli-koker naar je toe gezonden. Je persoonlijke mix blijft bewaard wat wel zo handig is als je hem nog eens wilt bestellen. Meer informatie is te vinden op nl.mymuesli.com

3 Salsamentum

Zout op zich is geen nieuw product maar een zoutverzameling zoals bij Salsamentum is te vinden... Een bezoek aan de (web)winkel is dan ook zeker de moeite waard. Het zal lastig zijn om een keuze te maken tussen de vele bijzondere soorten zout. Voor persoonlijk advies kun je het beste naar de winkel in Amsterdam gaan. Of bestel via de webwinkel een aantal proefmonsters of de Giftbox Wereldzout nr2. Een geweldige zoutverzameling met zout uit Frankrijk, Indonesië, Pakistan, USA, Groot-Brittannië, India, Zuid-Afrika, Iran en Australië. Gedetailleerder informatie omtrent de betreffende en andere soorten is te zien op www.salsamentum.nl
Salsamentum, de Zoutkamer, Spaarndammerstraat 34,
1013 SW Amsterdam, tel: +31(0)20- 6812440.

4 Paddenstoelenpassie

De expeditie van Edwin Flores van Casa Foresta waarbij hij op zoek gaat naar eerlijke en mooie paddenstoelproducten duurt nog altijd voort. Vindt hij bepaalde producten niet, dan laat hij ze maken. De onlangs aan het Casa Foresta assortiment toegevoegde gedroogde worsten zijn hier een uitstekend voorbeeld van. Voor de productie van de worsten ging Flores een samenwerking aan met de Achterhoekse slager Wiljo Kuenen. De basis voor de worsten zijn vanzelfsprekend (biologisch geteelde) paddenstoelen. Het vlees is afkomstig van scharrelvarkens. Er worden geen dubieuze E-nummers aan toegevoegd en het streekproduct wordt op ambachtelijke wijze gemaakt en natuurlijk gedroogd.

Het worstenaanbod van Casa Foresta bestaat uit droge worst met shiitake, droge worst met eekhoorntjesbrood, droge worst met hoorn des overvloeds en droge worst met walnoot en gemengde paddenstoelen.

Meer informatie over de worsten en Casa Foresta is te vinden [sop www.casaforesta.nl](http://www.casaforesta.nl)