

Paddenstoelen inspiratie kalender

Verkoop meer paddenstoelen
door te profiteren van
seizoensgebondenheid

limax

Hoe werkt onze inspiratiekalender?

Gebruik de Limax Inspiratiekalender om te ontdekken hoe je met paddenstoelen het hele jaar door inspeelt op het seizoen met originele recepten.

In deze inspiratiekalender vertellen we je alles over onze paddenstoelen:

- De smaak en textuur
- Bij welke culinaire keukens ze goed passen
- Wat voor originele recepten je ermee kan maken

Onze missie

Wij zijn een concern van teelt- en handelsbedrijven in de agribusiness in Nederland en Polen. We hebben één gemeenschappelijke missie: zorgen dat zo veel mogelijk mensen genieten van onze verse, supersmaakvolle en extreem gezonde producten: onze vitalityboosters.

Bij Limax zijn we op een missie om de wereld te veranderen met behulp van voeding. Wij geloven dat eten pas echt goed is als het gezond is, lekker is én goed is voor mens en planeet. Met onze duurzame paddenstoelen bouwen wij elke dag aan een duurzame toekomst.



Lente	Maart		Bruine beukenzwam Smaak: stevig, nootachtig, umami Keuken: Frans, Japans Recepten: ramen, paddenstoelenstoof paddenstoelenjus, Oosterse salade		Enoki Smaak: knapperig, mild, lichtzoet Keuken: Japans, Chinees, Koreaans Recepten: gefrituurd als topping, salades, okonomiyaki		
	April		Witte beukenzwam Smaak: stevig, mild Keuken: Frans, Japans, Chinees Recepten: met sojasaus/teriyaki, met zalm of buikspek, in saus/ragout		Witte koraalzwam Smaak: mild, vlezig, lichtzoet Keuken: Frans, Japans Recepten: als gefrituurde 'kip' (karaage) als decoratie/topping		Pom pom blanc Smaak: vlezig, lichtzoet Keuken: Frans, Italiaans Recepten: als 'krab'koekjes, als 'kreeft'
	Mei		Grijze oesterzwam Smaak: vlezig, mals, mild Keuken: NL's, Midden-Oosters, Italiaans, Chinees Recepten: als 'shoarma', in ragout voor bitterballen, pizza		Morilles Smaak: aards, nootachtig, vlezig Keuken: Frans, Italiaans Recepten: gebakken in boter, risotto, in jus, in ravioli/tortellini		
Zomer	Juni		Zomer truffel Smaak: licht aromatisch, aards Keuken: Franse, Italiaans Recepten: met witvis, verse asperges, met burrata		Gele oesterzwam Smaak: vlezig, mals, lichtzoet Keuken: Franse, Italiaans Recepten: gebakken op toast, salade, pasta		
	Juli		Maitake Smaak: aromatisch, umami, peperig Keuken: Frans, Italiaans, Japans Recepten: gemarineerd op de BBQ, als 'steak', met puree		Roze oesterzwam Smaak: vlezig, mals, lichtzoet Keuken: Frans, Italiaans, Indonesisch, Japans Recepten: (romige) pasta, salade, pizza, als 'saté' of 'yakitori'		
	Augustus		Koningsoesterszwam Smaak: stevig, hartig, umami Keuken: Frans, Amerikaans, Japans, Chinees Recepten: op de BBQ, als 'pulled chicken', als 'coquille'		Portobello Smaak: nootachtig, aards, vlezig Keuken: Frans, Duits Recepten: gevuld met kaas, op de BBQ, als 'steak'		
Herfst	September		Japanse bundelzwam (Nameko) Smaak: nootachtig, hartig, zoet Keuken: Italiaans, Japans Recepten: quiches, pasta, ragout, saus		Porcini/eeekhoortjesbrood Smaak: nootachtig, umami Keuken: Frans, UK, Italiaans Recepten: in duxelles (Beef Wellington), (room)saus		
	Oktober		Akkerpaddenstoel Smaak: mild, anijsachtig Keuken: Frans, UK, Duits Recepten: (lams)stoof, gebonden soep		Cantharel Smaak: vlezig, peperig, licht fruitig Keuken: Frans Recepten: met (gepocheerd) ei, met hert of ander wild		
	November		Pied de Mouton Smaak: vlezig, stevig, licht peperig Keuken: Frans Recepten: met rood vlees, met kip(dij)		Gouden enoki Smaak: knapperig, zoet Keuken: Japans, Chinees Recepten: noedelsoep, salade, rijstbowl		
Winter	December		Pied bleu Smaak: krachtig, stevig, lichtzoet Keuken: Frans, Duits Recepten: gebakken bij wild, in saus, met blauwe kaas		Witte truffel Smaak: zeer aromatisch, aards Keuken: Frans, Italiaans Recepten: rauw en geschaafd over diverse gerechten		
	Januari		Witte champignon Smaak: mild, licht aards, neutraal Keuken: Frans, Duits, NL's, UK Recepten: gebonden soep, pie		Winter truffel Smaak: aromatisch, aards Keuken: Frans, Italiaans Recepten: met een mix van paddenstoelen, bij (vegan) amuses, met aardappel		
	Februari		Kastanjechampignon Smaak: nootachtig, aards Keuken: Frans, Duits Recepten: ragout, saus		Judasoor Smaak: aromatisch, aards, chewy Keuken: Japans, Chinees Recepten: paddenstoelenbouillon, met miso		Shiitake Smaak: umami, aromatisch, kruidig Keuken: Italiaans, Japans, Chinees Recepten: noedels, risotto, curry



The background of the entire page is a close-up photograph of several orange mushrooms, likely Limbo mushrooms, with their characteristic gills. The lighting is warm, creating a rich orange and red color palette. The mushrooms are slightly out of focus, giving a sense of depth.

limax

Venrayseweg 126b
5961 AJ Horst
The Netherlands

E-mail:
mark.duppen@limax.nl

Tel:
+31628571737
+31773999666

www.limax.nl