



AARDBEIEN



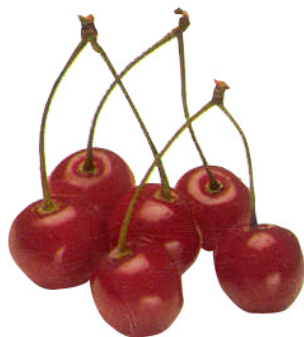
BLAUWE BESSEN



BRAMEN



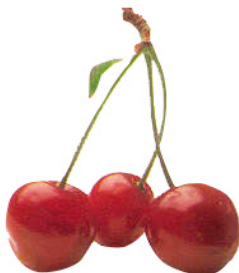
FRAMBOZEN



KERSEN



KRUISBESSEN



MORELLEN



GELE PRUIMEN

FRUIT INFORMATIE

Fruit is een verzamelnaam voor vruchten welke doorgaans een zoete, zure of bittere smaak hebben. Plantkundig gezien is fruit een vrucht uit het eetbare deel van een bloem wat zich heeft ontwikkeld na bevruchting. Fruit kan op vele manieren opgedeeld worden, wij delen het op naar eigenschap, wij houden dan over: hard fruit, citrusvruchten, exotisch, steenvruchten en zacht fruit.

Voedingswaarde van fruit

Fruit is een belangrijk voedingsmiddel en voorziet voor een belangrijk deel in onze dagelijkse behoefte aan vocht, vitamine C, en mineralen. Fruit bestaat afhankelijk van het soort voor z'n 80 tot 85% uit water, meloenen zelfs voor 95%. Fruit is arm aan calorieën, de hoeveelheid loopt uiteen van 40 tot 70 per 100 gram.

Koolhydraten zijn ook aanwezig in fruit, dit in vorm als pectine, suikers en celulose. Bananen bevatten veel zetmeel, sommige fruitsoorten zoals banaan, appels en bosbessen hebben een stoppende werking op de spijsvertering terwijl andere zoals vijgen of pruimen juist een laxerende werking hebben.

Soorten fruit

Hard fruit: Zoals appels en peren. Worden ook wel pitvruchten genoemd.

Zacht fruit: Zoals aardbeien en bessen. Worden ook wel besvruchten genoemd.

Steenvruchten: Zoals kersen en perziken. Opgebouwd uit 3 lagen: vlezig vel, vruchtvlees en een pit.

Citrusvruchten: Zoals citroenen en sinaasappels.

Herkenbaar aan de leerachtige schil.

Exotische vruchten: Zoals ananas of papaja. Afkomstig uit tropische landen, lopen uiteen in soorten en maten.

Kwaliteitsverlies bij fruit

De zes kenmerken van kwaliteitsverlies van fruit zijn:

Beschadiging door ruwe behandeling. Hierdoor bederf
Vochtverlies, slappen vrucht
Uitdroging, Word rimpelig en verschrompelt
Lage temperatuurbederf
Kleurveranderingen, zoals bruinkleuring
Rotting van fruit door bovengenoemde processen

Ziekten bij fruit

Natrot: Zachte en vochtige plekken (Bijv. bij gemberwortel)
Nestrot: Donkerbruine zachte plekken (Handperen en appels)
Neusrot: Donkere plekken rondom kroon (Kaki en mangistan)
Buikziek: Bruine kleuring rondom klokhuis (Appels en peren)
Droogrot: Verdroogde buitenkant (Passievrucht, kiwi of avocado's)
Kurkstip: In het vruchtvlees droge stippen (Appels en peren)
Steelrot: Bruine en zacht rondom de kroon (Appels en peren)
Vruchtrot: Witte schimmellaag aan de schil (Aardbei of bramen)
Koolzuurbederf: Lijkt op droogrot (Hard fruit)
Meeldauw: Lichte pluizige schimmellaag op de vrucht (Bessen)

Fruit artikelen

Hieronder alle groepen fruit beter uitgelegd inclusief vele soorten fruit en de eigenschappen.

peren



Peren worden geplukt als deze bijna rijp zijn, daarna word het vervoerd. Er kan dus enige tijd verlopen tussen het tijdstip van de oogst en het moment dat de appel verkrijgbaar is. De vruchten worden onder transport altijd gekoeld onder de 5 graden. Peren welke op kamertemperatuur zijn gekomen kunnen niet worden terug gekoeld, de kwaliteit zal dan merkbaar en snel achteruit gaan.

Van de volgende peren benoemen wij de kenmerken, schil, vruchtvlees, smaak, verkrijgbaarheid, productieland, bewaar eigenschappen en de toepassing: Beurre Hardy, Conference, Doyenne Du Comice, Gieser Wildeman, Saint Remy, Triomphe de Vienne en Kweeper.

Beurre Hardy

Kenmerk: De Beurre Hardy is hoog, rond breed en zwaar +/- 300 gram.
Schil: Bruin, ruw en hard.
Vruchtvlees: Zacht en wit.
Smaak: Saprijk en zoet aromatisch.
Verkrijgbaarheid: Maart tot en met november.
Produktieland: Nederland, België, Frankrijk, Denemarken en Engeland.
Bewaren: Geen bewaarras.
Toepassing Beurre Hardy: Handpeer of in fruitsalades.

Conference

Kenmerk: De Conference is lang, slank en uitgerekt, erg onregelmatig.
Schil: Roestig, groengeel en hard.
Vruchtvlees: Zacht en licht oranje.
Smaak: Saprijk en zoet aromatisch.
Verkrijgbaarheid: September tot en met mei.
Produktieland: Nederland, België, Frankrijk, Denemarken, Engeland en Italië.
Bewaren: Geen bewaarras.
Toepassing Conference: Handpeer of in fruitsalades.

Doyenne Du Comice

Kenmerk: De Doyenne Du Comice is groot en breed en onregelmatige gevormd.
Schil: Geel groen gespikkeld met een bruine bloes.
Vruchtvlees: Zacht en wit.
Smaak: Sappig en zoet aromatisch.
Verkrijgbaarheid: September tot en met februari.
Produktieland: Nederland, België, Frankrijk, Denemarken, Engeland, Italië, Zuid Afrika, Verenigde Staten, Chili en Argentinië.
Bewaren: Matig bewaarras.
Toepassing Doyenne Du Comice: Handpeer, niet verwerkbaar door zachte vruchtvlees.
Gieser Wildeman
Kenmerk: Gieser Wildeman os klein, breed in een punt uilopende peer en uitermate geschikt als stoofpeer.
Schil: Bruingele roestige schil en rode bloes.
Vruchtvlees: Zacht en korrelig.
Smaak: Hard, droog en wrang.
Verkrijgbaarheid: September tot en met februari.

Produktieland: Nederland, België, Frankrijk, Denemarken en Engeland.

Bewaren: Goed bewaarras.

Toepassing Gieser Wildeman: Uitsluitend als stoofpeer of in compote.

Saint Remy

Kenmerk: Saint Remy is een groot en breed model.
Schil: Groen en doorrijpend naar geel.
Vruchtvlees: Zacht en wit.
Smaak: Droog, licht zoet en wrang.
Verkrijgbaarheid: Oktober tot en met maart.
Produktieland: Nederland en Frankrijk.
Bewaren: Goed bewaarras.
Toepassing Saint Remy: Als stoofpeer of in compote.

Triomphe de Vienne

Kenmerk: Triomphe de Vienne is een groot breed model en erg regelmatig gevormd.
Schil: Groen en bronskleurig gespikkeld.
Vruchtvlees: Zacht en creme kleurig.
Smaak: Saprijk en zoet.
Verkrijgbaarheid: Augustus tot en met september.
Produktieland: Nederland, België, Engeland, Frankrijk, Duitsland en Argentinië.
Bewaren: Geen bewaarras.
Toepassing Triomphe de Vienne: Als handpeer of in fruitsalades.

Kweeper

Kenmerk: De kweeper is een Appel of peervormige vrucht (eigenlijk geen echte peer). Onregelmatig van vorm en bevat een groot klokhuis.
Schil: Geel en donzig behaard.
Vruchtvlees: Hard en witgeel.
Smaak: Droog, Aromatisch en een beetje citroenachtig.
Verkrijgbaarheid: Oktober tot en met april.
Produktieland: Turkije en Griekenland.
Bewaren: Goed te bewaren.
Toepassing Kweeper: Gekookt, Gelei, jam, taartvulling. Rauw niet eetbaar.

exotisch fruit

Exotische vruchten worden over grote afstanden in onrijpe toestanden vervoerd. Het meeste exotisch fruit is gevoelig voor lage temperatuur bederf en worden dan ook vervoerd bij een temperatuur die niet onder de 7 graden komt. Exotische vruchten zijn vaak zeer kwetsbaar waardoor veel aandacht aan de verpakking wordt besteed.

Van de volgende exotische fruit benoemen wij de kenmerken, schil, vruchtvlees, smaak, verkrijgbaarheid, produktieland, bewaar eigenschappen en de toepassing: ananas, avacado, banaan, blimbing, boomtomaat, cactusvijg, carambola, cherimoya, dadel, granaatappel en Guave, japanse mispel, kaapse kruisbes, kaki, kiwi, litchi, mangistan, mango, olijf en vijg.

Ananas

Kenmerk: Een ananas heeft een kegelvormig tot ronde vorm met grote kroon.

Schil: Geelgroen tot oranjebruin geschubt.

Vruchtvlees: Licht tot dark geel met oneetbare kern.

Smaak: Sappig, fris, zoetzuur en draderig.

Verkrijgbaarheid: Hele jaar door verkrijgbaar.

Produktieland: Jamaica, Hawaï, Mexico, Brazilië, Zuid Afrika, Verenigde Staten, Australië en Venezuela.

Bewaren: Een tot drie weken.

Toepassing ananas: Salade, blik, jam, dessert, siroop en jam.

Avacado

Kenmerk: De avacado is een ronde, peervormige en langwerpige vrucht.

Schil: Donkergroen, licht gebobbeld.

Vruchtvlees: Geelgroen romige kleur. Met grote pit.

Smaak: Matig aromatisch, nootachtig.

Verkrijgbaarheid: Hele jaar door verkrijgbaar.

Produktieland: Israël, Spanje, Kenia, Zuid Afrika, Mexico en Verenigde Staten.

Bewaren: Twee tot drie weken.

Toepassing avacado: Salade, voorgerecht en puree.

Banaan

Kenmerk: Een banaan is een langwerpige en licht gebogen vrucht.

Schil: Geelgroen en glad.

Vruchtvlees: Cremekleurig en stevig.

Smaak: Zoet, plakkerig en soms melig.

Verkrijgbaarheid: Hele jaar door verkrijgbaar.

Produktieland: Ivoorkust, jamaica, Colombia, Costa rica, Ecuador en Brazilië.

Bewaren: Drie tot vier weken onrijp.

Toepassing banaan: Handfruit, salade, ijsgerecht, gebak en likeur.

Blimbing

Kenmerk: De blimbing is een vrij hoekige en glanzende vrucht.

Schil: Groengeel en glad.

Vruchtvlees: Knapperig en doorschijnend.

Smaak: Friszuur (niet rauw eten).

Verkrijgbaarheid: Hele jaar door verkrijgbaar.

Produktieland: Maleisië, Thailand, Sri Lanka, India en Indonesië.

Bewaren: Rijpe vruchten: twee weken in de koeling.

Toepassing blimbing: Chutney, geleï, compote, siroop en frisdrank.

Boomtomaat

Kenmerk: De boomtomaat is een eivormige vrucht (geen echte tomaat).

Schil: Oranje tot rood of roodbruin.

Vruchtvlees: Geleiachtig, oranje met pit.

Smaak: Aromatisch en zoet.

Verkrijgbaarheid: Hele jaar door verkrijgbaar.

Produktieland: Kenia, Zuid afrika, Brazilië en Colombia.

Bewaren: Vier tot zes weken.

Toepassing boomtomaat: Fruitsalade, siroop en gebak.

Cactusvijg

Kenmerk: De cactusvrij is een spits uitlopende vrucht.
Schil: Geelrood tot oranje. Met naalden.
Vruchtvlees: Geleiachtig, geel van kleur met pitjes.
Smaak: Sappig en friszuur.
Verkrijgbaarheid: Hele jaar door verkrijgbaar.
Produktieland: Israel, Spanje, Marokko, Italie, Griekenland, Brazilië en Columbia.
Bewaren: Gekoeld tot twee weken.
Toepassing cactusvijg: Salade, garnituur, siroop en ijs.

Carambola

Kenmerk: De carambola is een vijfhoekige vrucht in de kleuren geelgroen tot felgroen.
Schil: Aan de punten iets bruin.
Vruchtvlees: Knapperig met bruine pitten.
Smaak: Sappig, aromatisch en zoetzuur.
Verkrijgbaarheid: Hele jaar door verkrijgbaar.
Produktieland: Columbia, Brazilië, Sri Lanka en Thailand.
Bewaren: Rijpe vruchten 2 tot 3 weken in de koeling.
Toepassing carambola: Garnering, compote, gelei, chutney, siroop en blik.

Cherimoya

Kenmerk: De cherimoya is rond tot peervormig en geschubt.
Schil: Groen tot donkergroen.
Vruchtvlees: Wit tot roomkleurig met veel pitten.
Smaak: Lichtzuur tot zoet. Zachte smaak.
Verkrijgbaarheid: Hele jaar door verkrijgbaar.
Produktieland: Israel, Brazilië, Indonesië en Spanje.
Bewaren: Een tot twee weken. Niet in de koeling.
Toepassing cherimoya: Fruitsalade, handfruit en siroop.

Dadel

Kenmerk: De dadel is een ovale langwerpige vrucht met pit.
Schil: Roodbruin tot zwart. Glanzend.
Vruchtvlees: Witgeel tot oranjebruin met pit.
Smaak: Fris, honigachtig en zoet.

Verkrijgbaarheid: Hele jaar door verkrijgbaar.
Produktieland: Israel, Arabië, Tunesië, Spanje, Algerije, Irak en Verenigde Staten.
Bewaren: Ongeveer een week.
Toepassing dadel: Garnituur, salade, gedistilleerd en gekonfijt.

Granaatappel

Kenmerk: De granaatappel is bolrond met een klein kroontje.
Schil: Dik, leerachtig en oranje-rood.
Vruchtvlees: Rood. Verdeeld in 6 vakken met pitten.
Smaak: Pitten zijn sappig en lichtzuur.
Verkrijgbaarheid: Hele jaar door verkrijgbaar.
Produktieland: Spanje, Italie, Israel, Cyprus en Brazilië.
Bewaren: Vier tot zes weken.
Toepassing granaatappel: Garnering, siroop en bij ijs.

Guave

Kenmerk: De guave is rond tot peervormig.
Schil: Groen of geel en gebobbeld.
Vruchtvlees: Geleiachtig. Allerlei kleuren.
Smaak: Zoetzuur met eetbare pitten.
Verkrijgbaarheid: Hele jaar door verkrijgbaar.
Produktieland: India, Columbia, Zuid Afrika, Mexico en Thailand.
Bewaren: Een tot drie weken.
Toepassing guave: Puree, sap, siroop en gelei.

Japanse Mispel

Kenmerk: De japanse mispel is een peervormige gladde vrucht.
Schil: Bleekgeel tot oranje. Taai.
Vruchtvlees: Oranjeachtig en stevig.
Smaak: Friszuur als appel of peer.
Verkrijgbaarheid: Hele jaar door verkrijgbaar.
Produktieland: China, Japan en Zuid Europa.
Bewaren: 2/3 maanden, rijp 2/3 dagen.
Toepassing japanse mispel: Jam, gelei en compote.

Kaapse kruisbes

Kenmerk: De kaapse kruisbes is oranje/gele bes met een bladerig (gedroogd) omhulsel.
Schil: Glad en oranjegeel.
Vruchtvlees: Stevig met eetbare pitten.
Smaak: Zoetzuur en typisch aroma.
Verkrijgbaarheid: Hele jaar door verkrijgbaar.
Produktieland: Zuid Amerika, Zuid Afrika en Thailand.
Bewaren: 2/3 maanden, rijp 2/3 dagen.
Toepassing kaapse kruisbes: Garnituur, dessert, gebak.

Kaki

Kenmerk: De kaki is een tomaat lijkende vrucht.
Schil: Vrij hard, Geel tot oranjegeel.
Vruchtvlees: Oranje met kleine pitjes.
Smaak: Zoet en licht bitter.
Verkrijgbaarheid: Oktober tot en met juni.
Produktieland: Peru, Spanje, Israel, Brazilië en Verenigde Staten.
Bewaren: 1 tot 2 weken.
Toepassing kaki: Garnituur, salade, siroop en puree.

Kiwi

Kenmerk: Een kiwi is rond, Ovaal of langwerpig.
Schil: Bruin en licht behaard.
Vruchtvlees: Geleachtig groen.
Smaak: Zoetzuur.
Verkrijgbaarheid: Hele jaar door verkrijgbaar.
Produktieland: Nieuw Zeeland, Chili, Israel, Italië, Frankrijk, Griekenland en Spanje.
Bewaren: 2/3 maanden, 2/3 dagen rijp.
Toepassing kiwi: Handfruit, ijs, salade en puree.

Litchi

Kenmerk: Een litchi is rond/ovaal van vorm.
Schil: Roodbruin en geschubd.
Vruchtvlees: Wit met oneetbare pit.
Smaak: Sappig en zoet.
Verkrijgbaarheid: November tot en met juli.
Produktieland: China, Israel, Thailand, Japan en Australië.
Bewaren: Twee tot drie weken.

Toepassing litchi: Conserven, garnering en salade.

Mangistan

Kenmerk: De mangistan is een ronde vrucht met kroon.
Schil: Donker, paars en hard.
Vruchtvlees: Glazig wit.
Smaak: Fris en zoet.
Verkrijgbaarheid: Hele jaar door verkrijgbaar.
Produktieland: Indonesië, Costa Rica en Thailand.
Bewaren: 1 tot 2 weken.
Toepassing mangistan: Handfruit, dessert en siroop.

Mango

Kenmerk: De mango is een hartvormige vrucht.
Schil: Leerachtig groen en geel.
Vruchtvlees: Stevig en geel met pit.
Smaak: Kruidig, zoet Aromatisch.
Verkrijgbaarheid: Hele jaar door verkrijgbaar.
Produktieland: Brazilië, India, Israel Venezuela, Mexico en Peru.
Bewaren: 1 tot 2 weken.
Toepassing mango: Salade, siroop, azijn en puree.

Olijf

Kenmerk: De olijf is een kleine ronde vrucht.
Schil: Groent tot zwart.
Vruchtvlees: Stevig met harde pit.
Smaak: Afhankelijk van marinieren.
Verkrijgbaarheid: Hele jaar door verkrijgbaar.
Produktieland: Spanje Italië, Griekenland en Frankrijk.
Bewaren: Droog en donker 6 tot 12 maanden.
Toepassing olijf: Bitter, salade, pizza en olie.

Vijg

Kenmerk: De vijg is een peervormig, vlezige vrucht.
Schil: Dofgroen en paarsachtig.
Vruchtvlees: Room tot geelachtig.
Smaak: Zoet en aromatisch.
Verkrijgbaarheid: Hele jaar door verkrijgbaar.
Produktieland: Turkije, Brazilië, Griekenland en Frankrijk.



VIJGEN EN GEDROOGDE PRUIMEN

Bewaren: Vier tot zeven dagen.

Toepassing vijg: Gedroogd en gekonfijt.

meloenen/zacht fruit

Meloenen zijn een zeer geliefde zomerfruitsoort. Meloenen zijn familie van de komkommers en zijn dus officieel geen fruit maar behoren deze de groenten. Meloenen zijn het gehele jaar verkrijgbaar, de topaanvoer ligt in het voorjaar en in de zomer wanneer deze voolop geïmporteerd worden uit landen als Spanje en Israël.

Meloenen kunt u beter niet in de koelkast bewaren. Leg ze buiten de koelkast maar wel op een koele plaats. Ze zijn dan zo'n week houdbaar; op de fruitschaal rijpen ze extra snel.

Van de volgende meloensoorten benoemen wij de kenmerken, schil, vruchtvlees, smaak, verkrijgbaarheid, produktieland, bewaar eigenschappen en de toepassing: gewone meloen, Charentais meloen, Galia meloen, Net meloen, Ogen meloen, Watermeloen, Winter/honing meloen en Witte suiker meloen.

Gewone meloen

Kenmerk: De gewone meloen is rond en heeft een dunne schil.

Schil: Geel of oranje.

Vruchtvlees: Geel.

Smaak: Sappig, zoet en aromatisch.

Verkrijgbaarheid: Hele jaar door verkrijgbaar.

Produktieland: Nederland, Brazilië, Israël en Zuid Europa.

Bewaren: 1 tot 2 weken.

Toepassing gewone meloen: Voorgerecht, fruit salade, garnering en ijs.

Charentais meloen

Kenmerk: De Charentais meloen is klein, rond en geribbeld.

Schil: Geel en groen.

Vruchtvlees: Oranje.

Smaak: Sappig, zoet en aromatisch.

Verkrijgbaarheid: Hele jaar door verkrijgbaar.

Produktieland: Nederland, Brazilië, Israël en Zuid Europa.

Bewaren: 1 tot 2 weken.

Galia meloen

Kenmerk: De galia meloen heeft een hoogronde model.

Schil: Geelgroen met netstructuur.

Vruchtvlees: Lichtgroen.

Smaak: Zacht, zoet en aromatisch.

Verkrijgbaarheid: Hele jaar door verkrijgbaar.

Produktieland: Nederland, Brazilië, Israël en Zuid Europa.

Bewaren: 1 tot 2 weken.

Toepassing Galia meloen: Voorgerecht, fruit salade of garnering.

Net meloen

Kenmerk: De net meloen is geribbeld en heeft een platronde model.

Schil: Geel en zacht, netstructuur.

Vruchtvlees: Lichtoranje.

Smaak: Sappig, zoet en aromatisch.

Verkrijgbaarheid: Hele jaar door verkrijgbaar.
Produktieland: Nederland, Brazilië, Israël en Zuid Europa.
Bewaren: 1 tot 2 weken.
Toepassing net meloen: Handfruit.

Ogen meloen

Kenmerk: De ogen meloen heeft een hoogronde model.
Schil: Geel en zacht met strepen.



Vruchtvlees: Lichtoranje.
Smaak: Sappig, zoet en aromatisch.
Verkrijgbaarheid: Hele jaar door verkrijgbaar.
Produktieland: Nederland, Brazilië, Israël en Zuid Europa.
Bewaren: 1 tot 2 weken.
Toepassing net meloen: Handfruit.

Watermeloen

Kenmerk: De watermeloen is een grote ronde vrucht.
Schil: Groen of gestreept.
Vruchtvlees: Vochtig stevig, knappend.
Smaak: Waterig, zoet en neutraal.
Verkrijgbaarheid: Hela jaar.
Produktieland: Egypte, Brazilië en Israël.
Bewaren: 3 tot 4 weken.
Toepassing watermeloen: Dorstlesser.

Winter/honing meloen

Kenmerk: De winter/honing meloen is ovaal en bolvormig.

Schil: Geel, wit of groen bobbelig.
Vruchtvlees: Stevig vlees, groengeel.
Smaak: Frisse zoet en aromatisch.
Verkrijgbaarheid: april december.
Produktieland: Spanje.
Bewaren: 1 tot 2 weken.
Toepassing winter/honing meloen: Voorgerecht, fruit salade, garnering en bij ijs.

Witte suiker meloen

Kenmerk: De witte suiker meloen heeft een hoog rond model.
Schil: Gele en zachte schil.
Vruchtvlees: Stevig en lichtgroen.
Smaak: Aromatisch en zeer zoet.
Verkrijgbaarheid: Hele jaar door verkrijgbaar.
Produktieland: Nederland, Brazilië, Israël en Zuid Europa.
Bewaren: 1 tot 2 weken.
Toepassing Witte suiker meloen: Handfruit.

citrusvruchten

Citrusvruchten zijn zeer lang houdbaar. Wel zijn citrusvruchten zeer gevoelig voor lage temperatuur bederf. Citrusvruchten worden meestal vervoerd in dozen van 100 stuks, soms apart verpakt in papier om vocht op te nemen.

Van de volgende citrusvruchten benoemen wij de kenmerken, schil, vruchtvlees, smaak, verkrijgbaarheid, produktieland, bewaar eigenschappen en de toepassing: citroen, grapefruit, kumquat, limoen, mandarijn, pomelo, sinaasappel en ugli.

Citroen

Kenmerk: De citroen is een ovaalrond, spits en toelopend.
Schil: Glanzend, geribbeld dik en geel.
Vruchtvlees: Geel en verdeeld in parten.
Smaak: Saprijk en friszuur.

Verkrijgbaarheid: Hele jaar door verkrijgbaar.
Produktieland: Italie, Spanje, Cyprus, Turkije, Argentinië en de Verenigde Staten.
Bewaren: Ongeveer twee maanden.
Toepassing citroen: Garnering, siroop, azijn. Verkleuring andere producten tegen te houden.

Grapefruit

Kenmerk: De grapefruit is rond tot hoogronde of platronde.
Schil: Dik, glanzend en geel.
Vruchtvlees: Geel, geelrood tot roze in parten.
Smaak: Bitterzoet tot bitterzuur.
Verkrijgbaarheid: Hele jaar door verkrijgbaar.
Produktieland: Spanje, Israel, Egypte, Turkije, Zuid Afrika, Cuba en de Verenigde Staten.
Bewaren: Twee tot drie maanden.
Toepassing grapefruit: Frisdrank, jam, siroop, salade en in cocktails.

Kumquat

Kenmerk: De kumquat is langwerpig-rond van vorm.
Schil: Dof, eetbaar geeloranje en geribbeld.
Vruchtvlees: Verdeeld in parten met pitten.
Smaak: Friszuur tot zoet.
Verkrijgbaarheid: Hele jaar door verkrijgbaar.
Produktieland: Italie, Spanje, Frankrijk, Zuid afrika, Brazilië, Japan en China.
Bewaren: Drie tot zes weken.
Toepassing kumquat: Garnering, siroop, jam, sap en salade.

Limoen

Kenmerk: De limoen is kleine rond tot langwerpig.
Schil: Donkergroen tot geelgroen.
Vruchtvlees: In parten, geelgroen.
Smaak: Aromatisch en zuur.
Verkrijgbaarheid: Hele jaar door verkrijgbaar.
Produktieland: India, Mexico, Verenigde Staten, Brazilië en Zuid Afrika.
Bewaren: Drie tot zes weken.
Toepassing limoen: Garnituur, siroop, ijs, azijn en jam.

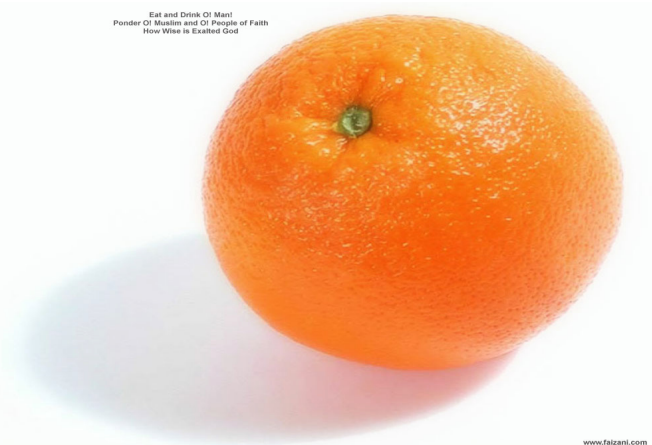
Mandarijn

Kenmerk: De mandarijn is een ronde of platronde vrucht.
Schil: Oranjerood, los zittend van het vlees.
Vruchtvlees: In parten verdeeld, Oranjegeel.
Smaak: Saprijk, zoet tot zoetzuur.
Verkrijgbaarheid: Hele jaar door verkrijgbaar.
Produktieland: Spanje, Italie, Marokko, Algerije, Verenigde Staten, Israel, Brazilië en Argentinië.
Bewaren: Acht tot twaalf weken.
Toepassing mandarijn: Handfruit, salade, cocktail, likeur, gebak.

Pomelo

Kenmerk: De pomelo is een hoogronde vrucht. Kruising tussen grapefruit en pompelmoes.
Schil: Enigszins dof en geelgroen.
Vruchtvlees: Geel, geelrood tot roze in parten. Kan pitten bevatten.
Smaak: Licht bitterzoet tot bitterzuur.
Verkrijgbaarheid: Hele jaar door verkrijgbaar.
Produktieland: Israel, Spanje, Egypte, Turkije, Zuid Afrika, Cuba en Verenigde Staten.
Bewaren: Twee tot drie maanden.
Toepassing pomelo: Frisdrank, siroop, jam, cocktails en fruitsalade.

Eat and Drink O' Mani
Ponder O' Muslim and O' People of Faith
How Wise is Exalted God



www.falzarini.com

Sinaasappel

Kenmerk: De sinaasappelen is rond tot hoogronde.
Schil: Glanzend, geribbeld.

Vruchtvlees: In parten, veelal zonder pitten.
Smaak: saprijk, zoet tot zoetzuur.
Verkrijgbaarheid: Hele jaar door verkrijgbaar.
Produktieland: Cyprus, Griekenland, Marokko, Spanje, Zuid Afrika, Tunesie, Cuba, Suriname en Zuid Amerika.
Bewaren: 4 tot 18 weken.
Toepassing sinaasappel: Handfruit, garnituur, salade cocktails, sap, frisdrank, ijs, gebak en likeur.

Ugli

Kenmerk: De ugli is een kruising tussen Mandarijn, Grapefruit en sinaasappel.
Schil: Geelgroen en geribbeld, zit los in het vlees.
Vruchtvlees: Geeloranje en verdeeld in parten.
Smaak: saprijk, aromatisch en zoet.
Verkrijgbaarheid: Januari tot en met mei.
Produktieland: Jamaica en Venezuela.
Bewaren: Vier tot zes weken.
Toepassing ugli: Garnituur, siroop, cocktails, sap, salade, gebak, likeur en ijs.

bessen



Een bes is een kleine, ronde, ovale of langwerpige vrucht, die meestal groeit op bomen en struiken en

eetbaar, oneetbaar of giftig is. Wij behandelen alleen de eetbare en gangbare bessensoorten.
Van de volgende bessen benoemen wij de kenmerken, schil, vruchtvlees, smaak, verkrijgbaarheid, produktieland, bewaar eigenschappen en de toepassing: blauw bes, bosbes, cranberry, kruisbes, rode bes, vossebes, witte bes en zwarte bes.

Blauw bes

Kenmerk: De blauw bes is een grote bolronde bes.
Schil: Dof blauw bedauwd.
Vruchtvlees: Geleiachtig donkerpaars.
Smaak: Zoet en Licht aromatisch.
Verkrijgbaarheid: Juni tot en met oktober.
Produktieland: Nederland, België, Nieuw Zeeland, Duitsland en Argentinië.
Bewaren: 1 tot 2 weken.
Toepassing blauw bes: Garnering, gebak, jam, siroop, azijn en fruitsalade.

Bosbes

Kenmerk: De bosbes is een kleine en dof ogende bes.
Schil: Blauwzwart.
Vruchtvlees: Paarsachtig.
Smaak: Saprijk, zuur en aromatisch.
Verkrijgbaarheid: Augustus tot en met oktober.
Produktieland: Nederland, Frankrijk, Zuid Afrika en Australië
Bewaren bosbes: Twee tot vier dagen.

Cranberry

Kenmerk: De cranberry is een vrij grote ronde bes.
Schil: Vaalrood tot helrood.
Vruchtvlees: Stevig lichtrood.
Smaak: Friszuur, rauw er wrang.
Verkrijgbaarheid: September tot en met april.
Produktieland: Nederland, Italië, Verenigde Staten en Zweden.
Bewaren: 3 tot 4 weken.
Toepassing cranberry: Compote, jam, Conserven, bij wild etc.

Kruisbes

Kenmerk: De kruisbes is bolrond tot langwerpig.
Schil: Zacht behaard, vele kleuren.
Vruchtvlees: Geleiachtig geel met pitjes.
Smaak: Friszuur tot zoet.
Verkrijgbaarheid: Juni tot en met augustus.
Produktieland: Nederland, België, Duitsland en Polen.
Bewaren: 2 tot 3 weken.
Toepassing kruisbes: Garnering, gebak, jam, siroop, azijn, fruitsalade en compote.

Rode Bes

Kenmerk: De rode bes is rond, helder en groeit in trosjes.
Schil: Helrood zacht vlies met kroon.
Vruchtvlees: Lichtrood met enkele pitjes.
Smaak: Fris en zoetzuur.
Verkrijgbaarheid: Mei tot en met oktober.
Produktieland: Nederland, Duitsland, Engeland, Frankrijk, België, Polen en Hongarije.
Bewaren: 2 tot 3 weken.
Toepassing rode bes: Garnering, gebak, jam, siroop, azijn, fruitsalade en compote.

Vossebes

Kenmerk: De vossebes is een kleine ronde bes.
Schil: Hard, rood en kreukilig.
Vruchtvlees: Vlezig en lichtrood.
Smaak: Droog, wrang tot bitter.
Verkrijgbaarheid: Juli tot en met januari.
Produktieland: Nederland, Duitsland, Zwitserland, Frankrijk, Polen en Hongarije.
Bewaren: 2 tot 3 weken.
Toepassing vossebes: Garnering, gebak, bij wild jam en siroop.

Witte Bes

Kenmerk: De witte bes is rond en groeit in trosjes.
Schil: Blank, doorschijnend.
Vruchtvlees: Weinig opbrengst, blank met pitjes.
Smaak: Fris en zoet.
Verkrijgbaarheid: Mei tot en met oktober.

Produktieland: Nederland, Duitsland, Engeland, Frankrijk, België, Polen en Hongarije.
Bewaren: 2 tot 3 weken.
Toepassing witte bes: Garnituur, jam, siroop en azijn.

Zwarte Bes

Kenmerk: De zwarte bes is rond en groeiend in een tros.
Schil: Stevig dof en zwart.
Vruchtvlees: Donker geleiachtig.
Smaak: Sterk geurend en zoet.
Verkrijgbaarheid: Juli tot en met september.
Produktieland: Nederland, België, Duitsland, Polen en Hongarije.
Bewaren: 1 tot 2 weken.
Toepassing zwarte bes: Frisdrank, jam, alcohol en sap.



appels/hard fruit

Appels worden geplukt als het bijna rijp is en daarna vervoerd. Er kan dus enige tijd verlopen tussen het tijdstip van de oogst en het moment dat de appel in de winkel ligt. De vruchten worden onder transport altijd gekoeld onder de 5 graden. Appels welke op kamertemperatuur zijn gekomen kunnen niet worden terug gekoeld, de kwaliteit zal dan merkbaar achteruit gaan.

Appels

Van de volgende appels benoemen wij de kenmerken, schil, vruchtvlees, smaak, verkrijgbaarheid, produktieland, bewaar eigenschappen en de toepassing: Cox Orange Pippin, Elstar, Golden Delicious, Granny Smith, Schone van Boskoop, Sweet Caroline en Zoete Appel.

Cox Orange Pippin

Kenmerk: De Cox Orange Pippin is platrond en middelgroot.

Schil: Groengeel met rode blos.

Vruchtvlees: Knappend witgeel vlees.

Smaak: Sappig met zachtzuur aroma.

Verkrijgbaarheid: September tot en met maart.

Produktieland: Nederland, Engeland en Nieuw Zeeland.

Bewaren: Geen bewaarappel.

Toepassing Cox Orange Pippin: Handappel.

Elstar

Kenmerk: De elstar is hoog en regelmatig gevormd.

Schil: Geel met een rode blos.

Vruchtvlees: Knappend, stevig en wit.

Smaak: Saprijk en aromatisch.

Verkrijgbaarheid: September tot en met april.

Produktieland: Nederland, Frankrijk en Italië.

Bewaren: Goede bewaarappel.

Toepassing Elstar: Handappel.

Golden Delicious

Kenmerk: Golden Delicious is een matig grote appel en heeft een hoog model.

Schil: Groengeel met fijne stippel.

Vruchtvlees: Stevig en lichtgeel.

Smaak: Matig saprijk en zacht zoetzuur.

Verkrijgbaarheid: September tot en met juli

Produktieland: Nederland, Duitsland, Italië, Spanje en Zuid Amerika.

Bewaren: Goede bewaarappel.

Toepassing Golden Delicious: Handappel of in fruit-salade.

Granny Smith

Kenmerk: Granny Smith is een grote en hoog model appel.

Schil: Grasgroen en glimmend.

Vruchtvlees: Wit en hard.

Smaak: Saprijk met zachtzure aroma.

Verkrijgbaarheid: Hele jaar door verkrijgbaar.

Produktieland: Nederland, Frankrijk, Italië, Portugal, Israël, Zuid Amerika en Afrika.

Bewaren: Geen bewaarappel.

Toepassing Granny Smith: Handappel.

Schone van Boskoop

Kenmerk: De Schone van Boskoop is een grote appel en heeft een bleedplat model.

Schil: Geelgroen met oranje rode blos en doffe schil.

Vruchtvlees: Stevig en lichtgeel.

Smaak: Saprijk en friszuur.

Verkrijgbaarheid: September tot en met maart.

Produktieland: Nederland en Duitsland.

Bewaren: Goede bewaarappel.

Toepassing Schone van Boskoop: Hand of moesappel, in gebak en salade.

Sweet Caroline

Kenmerk: Sweet Caroline is groot en is een hoog model appel.

Schil: Licht geelgroen met een rode blos.

Vruchtvlees: Melig en wit.

Smaak: Weinig sap en zoet.

Verkrijgbaarheid: September tot en met januari.

Produktieland: Nederland en Engeland.

Bewaren: Goede bewaarappel.

Toepassing Sweet Caroline: Om te drogen of te koken.

Zoete Appel

Kenmerk: De zoete appel is vrij groot en heeft een afgeplat model.

Schil: Groengeel met een oranje rode blos.

Vruchtvlees: Stevig en lichtgeel.

Smaak: Matig saprijk en zoet aromatisch.

Verkrijgbaarheid: December tot en met maart.

Produktieland: Nederland en België.

Bewaren: Matige bewaarappel.

Toepassing zoete appel: Handappel maar ook kook en droogappel.

steenvruchten

Steenvruchten worden voornamelijk geplukt en vervoerd wanneer deze nog niet volledig rijp zijn. Steenvruchten zijn zeer kwetsbaar voor stoten en wrijving. Steenvruchten zijn niet lang houdbaar en de tijd tussen de oogst en consumptie is dan ook vrij kort.

Van de volgende steenvruchten benoemen wij de kenmerken, schil, vruchtvlees, smaak, verkrijgbaarheid, produktieland, bewaar eigenschappen en de toepassing: abrikoos, kers, nectarine, perzik en pruim.

Abrikoos

Kenmerk: De abrikoos heeft een platronde, ronde of langgerekte vorm.

Schil: Fluweel, geel tot oranje met rode blos.

Vruchtvlees: Stevig, donkergeel tot oranje met oneetbare pit.

Smaak: Sappig aromatisch en zoet.

Verkrijgbaarheid: Het Hele jaar door verkrijgbaar.

Produktieland: Frankrijk, Spanje, Italië, Griekenland, Zuid Afrika en Nieuw Zeeland.

Bewaren: 1 tot 2 weken.

Toepassing abrikoos: Compote, jam, salade, puree, gebak, siroop en conserven.

Kers

Kenmerk: De kers is een ronde tot platronde vrucht.

Schil: Glad, Glanzig. Geel en rood tot zwart.

Vruchtvlees: Stevig met harde pit in het midden.

Smaak: Vlezig, licht zoetzuur tot zoet.

Verkrijgbaarheid: Mei tot en met september.

Produktieland: Nederland, België, Duitsland, Griekenland, Turkije en Zwitserland.

Bewaren: 2 tot 6 dagen.

Toepassing kers: Garnering, jam, dessert, bier, salade en gekonfijt.



Nectarine

Kenmerk: De nectarine is een ronde stevige vrucht ook wel een perzik mutant.

Schil: Geelrood tot rood, glad en dun.

Vruchtvlees: Stevig lichtgeel tot oranje met harde pit.

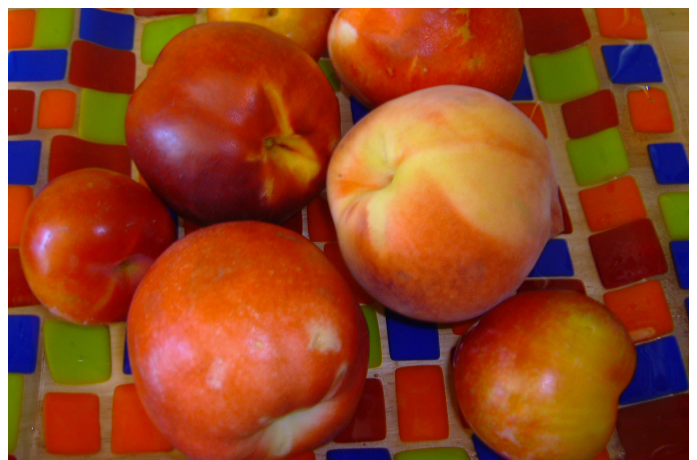
Smaak: saprijk, zoet en aromatisch.

Verkrijgbaarheid: December tot en met september.

Produktieland: Frankrijk, Italië, Griekenland, Spanje en Chili.

Bewaren: 2 tot 3 weken.

Toepassing nectarine: Salade, bij ijs, gebak, puree, siroop en jam.



Perzik

Kenmerk: De perzik is rond tot hoogronde.

Schil: Fluweelachtig dun en geel, oranje of rood.

Vruchtvlees: Stevig wit, geel tot oranje, met grote pit.
Smaak: Saprijk, zoet en aromatisch.
Verkrijgbaarheid: Juni tot en met oktober.
Produktieland: Frankrijk, Griekenland, Israel, Italie, België, Zuidafrika en de Verenigde staten.
Bewaren: 2 tot 3 weken.
Toepassing perzik: Salade, likeur, gebak, puree, siroop en jam.

Pruim

Kenmerk: DE pruim is een ronde tot eivormige vrucht.
Schil: Dof en zacht. Geel, Blauw en groengeel.
Vruchtvlees: Stevige met een oneetbare pit.
Smaak: Saprijk, Aromatisch en zoetzuur/zoet.
Verkrijgbaarheid: December tot en met oktober.
Produktieland: Nederland, Frankrijk, Italie, Spanje, België, Chili en Zuid Afrika.
Bewaren: 1 tot 3 weken.
Toepassing pruim: Compote, gedistilleerd, gedroogd en jam.

Voor vragen kunt u contact opnemen met:

**Green House
Embeerstraat 45
3445 KK Heusden**

**Tel.: 0112-435567
Email: info@greenhouse.nl**



GANIA MELOEN

