

Hollandse asperges

AA 1 asperges uit Limburg

since 1899
Driessen Food

Aspergeseizoen

De officiële opening van het aspergeseizoen is zoals elk jaar, de tweede donderdag van april en duurt tot uiterlijk 24 juni, op St. Jansdag. Maar de eerste asperges zijn al weer gestoken. We werken uitsluitend met AA 1 kwaliteit en bieden ook geschilde asperges uit onze eigen snijderij. Vanuit ons Christoffels assortiment hebben we natuurlijk ook weer de romige aspergesoep.



Direct van het land

Onze asperges komen van het bedrijf Teboza. De basis voor het huidige bedrijf werd in de jaren na de Tweede Wereldoorlog al gelegd door Lodewijk Teeuwen. Inmiddels beheert de derde generatie het bedrijf. Teboza is betrokken bij de ontwikkeling van nieuwe aspergerassen, de teelt en verkoop van aspergeplanten en de teelt en verkoop van verse asperges. Asperges telen doen zij niet alleen, maar samen met een aantal geselecteerde telers. Deze bedrijven telen op traditionele, duurzame en biologische wijze.



Door de krachten te bundelen met geselecteerde aspergetelers, zijn zij in staat kwalitatief hoogwaardige en op en top verse asperges te leveren. De asperges worden in de juiste klassen verdeeld. Dit gebeurt op dikte, kleur, rechtheid en andere oneffenheden. De superieure kwaliteit (AA; 20-28mm en A; 16-20mm)

Kortom: onze asperges komen direct van het land en zijn gestoken van de beste aspergevelden.

Geschilde asperges

We hebben een asperge-schilmachine waardoor je altijd van de beste kwaliteit geschilde asperges AA 1 uit kan gaan. Als je tijdig bestelt kun je de volgende dag al je geschilde asperges uitgeleverd krijgen.

Romige aspergesoep

Ook dit jaar hebben we de aspergesoep in ons Christoffels assortiment. Met de schillen die we overhouden uit onze groentesnijderij maken we een romige aspergesoep. Verpakt per 1,5 liter.



Producten en prijzen

We werken met dagprijzen. Deze staan in inONE. Bij constante aanvoer zullen wij je actief informeren over de dagprijs van de ongeschilde asperges.

1302	Asperges wit AA 1
1297	Asperges AA 1, geschild
61195	Romige asperge soep, 1,5 liter

Achtergrondinformatie

Versheid en bewaren

Asperges moeten zo vers mogelijk worden gegeten. Ze zijn niet goed houdbaar en verliezen snel vocht. Bewaar ze daarom in een natte doek in de koeling. De voet moet op de snede nog vrij wit zijn en de schil moet niet al los gaan zitten. Wanneer er op de voet gedrukt wordt, moeten er nog wat druppels vocht uitkomen. Er wordt ook gezegd dat asperges vers zijn wanneer deze piepen als je ze tegen elkaar wrijft, maar Peruaanse asperges die drie weken oud zijn piepen ook.



Ook lekker dit seizoen:

raapstelen- rabarber

asperges 3 kleuren - ambachtelijke ham

creuses - tuinbonen- garnalen

heilbot - kabeljauw - kalfsvlees

korenaarasperges

kreeft (Oosterschelde) - lamsvlees

morilles - Parmezaanse kaas

scharrelhoen - zalm - geitenkaas

zeewolf



Witte asperges

De meest verkochte (en geteelde) asperges in Nederland zijn wit (97%).

Groene asperges

Slechts 3% bestaat uit groene asperges. In landen zoals Engeland en Italië worden voornamelijk groene asperges geconsumeerd. Nederlandse restaurants bieden steeds vaker gerechten met groene asperges van eigen bodem.

Paarse asperges

Ook worden er op zeer kleine schaal paarse asperges geteeld en aangeboden. De paarse asperge kan het beste kort gekookt of rauw worden gegeten. Door het kookproces gaat namelijk de kleur verloren. Ook het hoge suikergehalte maakt deze variant bijzonder geschikt voor verwerking in salades.

Korenaar asperges

De Korenaar asperge is geen asperge, maar een gekweekte stengel van een hyacinth(achtige). Ze smaken niet naar asperge, maar hebben een fijne en kruidige smaak. Normaal gesproken is er aanbod vanaf aanvang mei.



Dertigduizend keer bukken

Een flinke asperge weegt 50 gram. Twintig asperges wegen dus 1 kilo. Voor 1 kilo moet een steker 15 keer bukken. Een gemiddelde aspergesteker oogst 8 kilo per uur en bukt dus 120 keer. Als er op een dag 5 uur wordt gestoken is 600 keer de rug gebogen. Voor een seizoen van 50 dagen betekent dit dus dertigduizend keer bukken!

Twintigduizend keer schillen

Een goed aspergerestaurant verbruikt in het seizoen per dag 20 kilo van het witte goud. Er gaan 20 asperges in 1 kilo. Dagelijks worden er 400 asperges van hun 'jasje' ontdaan. In een seizoen van 50 dagen worden er in zo'n restaurant dus 20.000 asperges geschild.