

CHEF SPECIALS

*Handgeplukt, ambachtelijk verwerkt
Rechtstreeks uit het voedselbos naar jouw keuken*



VOEDSELBOS CONDIMENTEN

Graag presenteren wij Chef Specials; een seizoensgebonden aanbod van voedselboscondimenten, op maat voor jullie keuken. Producten die niet in de groothandel te vinden zijn, die een verhaal vertellen over het landschap waar ze uit komen en die precies aansluiten bij jouw filosofie.

Van paardenbloemkappertjes tot gekonfijte groene vijgen: elk product is handgeplukt op het juiste moment en ambachtelijk verwerkt.



WAAROM VOEDSELBOSCONDIMENTEN

Steeds meer chefs werken vanuit de landschapskeuken: niet beginnen bij een gerecht, maar bij het landschap waar het uit voortkomt. Voedselboscondimenten zijn de meest directe vertaling van die filosofie naar het bord.



- Unieke smaken die je niet in de groothandel vindt
- Een authentiek verhaal achter elk product.
- Zichtbaar op het menu: condimenten staan op tafel of worden verwerkt in gerechten.
- Seizoensgebonden aanbod.
- Rechtstreeks van maker naar keuken: geen tussenschakel, geen verlies van kwaliteit of verhaal.

CHEF'S SPECIALS 2026

De condimenten die we dit seizoen aan kunnen bieden worden hieronder beschreven. Alle condimenten worden geleverd in glazen potten van 5 liter. De prijs is €125,- excl. btw per stuk, plus €25,- borg voor de pot.

Paardenbloemkappertjes

De bloemknopjes van de paardenbloem, geplukt vlak voor ze opengaan. Ingelegd met sechuan peper, laurier, jeneverbes en vijgenblad. Een verrassende vervanger van de klassieke kaper — met meer karakter.

Smaakprofiel: fris, licht bitter, kruidig



Mugolio - siroop van groene dennenappels

Een van oorsprong Italiaanse traditie: jonge, groene dennenappels die langzaam worden gefermenteerd in suiker. Het resultaat is een donkere, harsachtige siroop met een intens boskarakter die het fantastisch doet in dessert, maar ook bij kazen of in cocktails/mocktails.

Smaakprofiel: harsig, zoet, diep en puur bos

Gekonfijte groene walnoten

Onrijpe walnoten, geplukt voordat de schil verhard is, langzaam gekonfijt. Een product met een lange Europese traditie dat in Nederland nauwelijks verkrijgbaar is. Donker, zacht en diep van smaak.

Smaakprofiel: zoet, tanninerijk, notig

Bospickle

Een ambachtelijke pickle van stengels uit het voedselbos. De samenstelling varieert per seizoen — wat het bos geeft, gaat de pot in. Elke batch is daardoor uniek.

Smaakprofiel: zuur, kruidig, complex

Gekonfijte groene vijgen in vijgenbladsiroop

De vijgen worden geplukt terwijl ze nog groen en hard zijn. Samen met het vijgenblad worden ze langzaam gekonfijt tot een aromatische confituur.

Smaakprofiel: zoet, kokos, vanille

Bosolijven van gele kornoelje

De vruchten van de gele kornoelje lijken op kleine olijven en kunnen op vergelijkbare wijze worden bereid. Een zeldzaam product dat in Nederland vrijwel onbekend is, maar in zuidoost-Europa een lange traditie heeft. Beschikbaarheid afhankelijk van de oogst.

Smaakprofiel: zout, zuur, umami, fruitig, kruidig

LOGISTIEK EN WERKWIJZE

Wij werken met een eenvoudige en persoonlijke werkwijze die past bij het ambachtelijke karakter van de producten:

- Je besteld voor het komende seizoen 2027.
- Hiervoor ontvang je een opdrachtbevestiging. Na ondertekening gaan wij de producten maken.
- Zodra een product klaar is, sturen wij een seintje, dan is het op te halen in de Voedselboswinkel in Oosterbeek.
- Bezorging is mogelijk tegen een meerprijs; nader overeen te komen.
- De pot (5 liter) wordt in borg genomen voor € 25,-, retour bij inlevering van de lege pot.
- Wij informeren jullie tijdig over de beschikbaarheid van seizoensproducten, zodat de keukens hierop kan anticiperen. Indien een product toch niet leverbaar is, dan laten we dit ook tijdig weten.

