



Kies lokaal, vers & gezond
Kies Tomabel



De groenten en fruit van het kwaliteitslabel Tomabel barsten van de smaak en bruisen van de vitaminen. Naast veel zorg voor een onberispelijke productkwaliteit besteden de telers van Tomabel veel tijd en moeite aan een smaakvolle presentatie van hun lokaal geteelde groenten en fruit in een professionele en aantrekkelijke verpakking. Dit getuigt niet alleen van een sterke gedrevenheid en een grote flexibiliteit, maar ook van een oprechte fierheid en waardering van de Tomabel-producenten voor hun kwaliteitslabel. Deze nauwe verbondenheid tussen producent en product typeert Tomabel misschien nog het meest, samen met een optimale service die de koper garandeert dat hij Tomabel met de ogen dicht kan kopen. De Tomabel-familie telt zes kwaliteitsvolle producten: tomaten, aardbeien, paddenstoelen, Baby Leaf, veldsla en witloof.

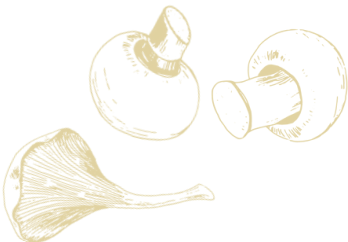
Wat is Tomabel?

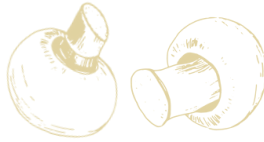


Wat is bio?



Met veel aandacht voor ecologisch evenwicht doet de REO Veiling grote inspanningen om de duurzaamheid van haar groenten en fruit te verhogen. Milieubewust, authentiek en hygiëne zijn dan ook belangrijke kernwaarden bij de teelt van REO-groenten. Dit vertaalt zich in een groeiend aanbod van bio-groenten. Paddenstoelen zijn het belangrijkste bio-product van de REO Veiling. De bio-producten van de REO Veiling zijn geteeld met groot respect voor natuurlijke bescherming waarbij gebruik wordt gemaakt van de kracht van het ecosysteem en biodiversiteit. Op een vruchtbare bodem wordt met grote zorg omgegaan met natuurlijke hulpbronnen en geen technologie gebruikt waarvan we de gevolgen op lange termijn niet kunnen inschatten voor de gezondheid van de bodem, plant en het milieu die even belangrijk is als de gezondheid van de mens.



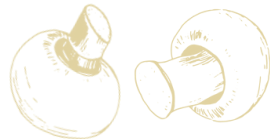


Genieten van groenten en fruit begint met de zekerheid dat de kwaliteit van wat op je bord ligt, gewaarborgd is. Dat kan alleen door een integrale ketenbewaking en kwaliteitszorg. De leden-producenten van de REO Veiling beantwoorden daarom aan Global G.A.P. en de courante voedselveiligheidssystemen in Europa. Samen telen ze jaarlijks 200 miljoen kg groenten en fruit voor de versmarkt. De REO Veiling controleert de aangevoerde kwaliteitsproducten en commercialiseert ze via verschillende verkoopsystemen en een optimale dienstverlening. Belgische gecontroleerde groenten en fruit gekoppeld aan een gecontroleerde teelt hebben een naam: Flandria, Tomabel of Fine Fleur. De REO Veiling brengt haar 70 groente- en fruitsoorten onder deze drie kwaliteitslabels snel en efficiënt op de markt. Zo kunnen de geveilde groenten en fruit één dag na de oogst al in de winkel liggen.

Wat is de REO Veiling?



De REO Veiling verkoopt haar verse groenten en fruit in duurzame standaardverpakkingen, maar ook, als de koper dit wenst, in speciale éénmalige en kleinverpakkingen. De REO Veiling biedt ook technische en logistieke ondersteuning aan haar kopers. Dankzij haar veelzijdige dienstverlening en de flexibiliteit van haar telers geeft de REO Veiling een concreet antwoord op specifieke marktfragen van haar kopers. Zo werkt de REO Veiling als een betrouwbare handelspartner elke dag aan een vaste langetermijnrelatie met haar afnemers. Een vrij gelijkmatige spreiding van een riant productaanbod maakt het mogelijk om elk moment van het jaar kwaliteitsvolle groenten en fruit in interessante volumes aan te kopen op de REO Veiling. De geografisch centrale ligging van de REO Veiling dichtbij verstedelijkte gebieden in Europa verkort de tijd en kilometers tijdens de distributie, wat de houdbaarheid van de REO-producten ten goede komt.



Een kijkje bij Tomabel-teler

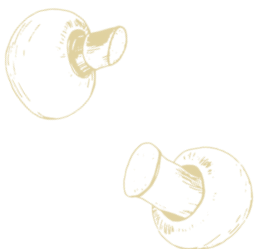


Christine Van Steenkiste uit Ingelmunster

🔗 Portobello, witte & kastanjechampignons

Het champignonbedrijf van Christine Van Steenkiste telt negen 'kweekcellen' waarin champignons 'in bedden' boven elkaar groeien. "Iedere week worden er drie cellen leeggemaakt en drie gevuld, telkens twee volle vrachtwagens. Van vullen tot oogsten verlopen 18 tot 20 dagen. Oorspronkelijk kweekte ik enkel conventionele witte champignons. Toen ik in 2013 overschakelde naar bio-teelt ben ik ook bruine en portobello's gaan kweken. De stap van gangbaar naar bio kan voor ons, championontelers, relatief gemakkelijk omdat champignons geteeld worden op substraat dat we steeds opnieuw vervangen. We hebben geen omschakelingsperiode."

"Het verhaal van bio-champignons is niet alleen biologisch telen. Het begint met het stro uit de paardenstallen met daarin de paardenmest. Daar wordt nog kippenmest en kalk aan toegevoegd. Na een voorbereiding van een viertal weken is de biologische paardenmest omgevormd tot compost of substraat. Die compost rollen we letterlijk als een mat uit op 'de bedden'. Daarbovenop komt een laagje van een 5-tal cm dekaarde, wat je best kan vergelijken met potgrond waar heel veel veen is aan toegevoegd, want op compost alleen kunnen geen champignons groeien. Van zodra 'de bedden' gevuld zijn, worden de 'kweekcel' opgewarmd en 'de bedden' bevochtigd. Dat voor vier dagen, anders kan de compost niet 'leven' en de champignon niet groeien. Als de temperatuur van de compost over zijn piek heen is, stoppen we met water geven en sluiten de luchtkleppen. Indien we dat niet zouden doen, zou de champignon niet hoog genoeg komen om te knoppen. Eerst verschijnen er witte draden: mycelium, de 'wortels' van de champignon. Daarna vormen zich kleine witte stipjes die verder uitgroeien tot champignons."



Een kijkje bij Tomabel-teler

Koert Pleunis uit Kinrooi

Speciale paddenstoelen 🧐



In de 14 jaar dat Koert Pleunis uit Kinrooi speciale paddenstoelen teelt, bouwde hij een mooi en lekker assortiment uit: shii-také, nameco, eryngii of koningsoesterzwam, witte beukenzwam of shimeji, maitaké of eikhaas en de ondertussen goed ingeburgerde oesterzwam. "Speciale paddenstoelen groeien op steriel houtsubstraat dat 4 keer zo duur is als champignoncompost. Onze paddenstoelen groeien in het wild immers niet op de grond, maar op omgevallen boomstammen. Het houtsubstraat wordt door gespecialiseerde bedrijven gesteriliseerd tussen 100 en 120°C waarbij alle schimmels en bacteriën worden gedood. Dit steriele substraat wordt verdeeld over zakjes waaraan paddenstoelenbroed wordt toegevoegd. Daarna wordt de zak geseald en een filter zorgt dat er geen andere schimmels of bacteriën de zakken binnendringen. Deze zakken ontvangen we en laten we hier in de kiemcel verder ontwikkelen."

"De kiemruimte houden we nauwgezet op 22°C, de temperatuur in de zakken is dan ca. 26°C, een lekkere warmte voor de ontwikkeling van de paddenstoel. Boven 30°C sterft het broed. Hoe lang de paddenstoelen hier 'rijpen' is afhankelijk van de soort, maar meestal tussen de 5 en 12 weken. Het moment waarop ze van kiem- naar teeltcel gaan is pure vakkennis. De maitaké is met stip mijn favoriete paddenstoel, een heel mooie én heel lekkere. Duurt de kiemfase lang, éénmaal in de teeltcel gaat het heel snel. Shii-také kun je al plukken na een week en na 2 weken gaan ze er onherroepelijk uit. Andere soorten hebben een verloop van 3 tot 4 weken. Omdat de teelt zo snel gaat, maken insecten of ziektes geen kans. Onze teelt draagt dan ook van begin tot einde het bio-label."



Het aanbod van Tomabel-paddenstoelen

Beschikbaar

JAN FEB MRT APR MEI JUN JUL AUG SEP OKT NOV DEC

Gezondheid



Bewaren

Bewaar ze niet bij sterk ruikende groenten, zoals prei of ui, omdat ze rap geurtjes overnemen. Daarnaast hou je ze best ook uit de buurt van fruit en citrus, want dan verouderen ze sneller. Vermijd ook het spoelen van een paddenstoel, ze absorberen namelijk veel water en verliezen zo veel voedingsstoffen. Bewaar ze in een koele ruimte, zoals de koelkast of de kelder.



Witte & kastanjechampignon

Champignons zijn paddenstoelen met een ronde hoed en een vrij neutrale smaak. Wist je dat een kastanjechampignon langer houdbaar is in vergelijking met de witte champignon? Dit komt omdat het vochtgehalte lager is dan de witte soort. Hierdoor heeft de bruine champignon ook een stevigere structuur.

Portobello

Een portobello is een uit de kluiten gewassen kastanjechampignon. De portobello heeft een doorsnee van meer dan 10 cm. Door zijn grootte is de portobello heel geschikt om te vullen met bijvoorbeeld ei of noten. De champignon is ook heerlijk om te bakken of grillen.



Beukenzwam

De beukenzwam is eigenlijk een verzamelnaam voor wel 20 soorten paddenstoelen. Bij ons zijn vooral de witte en bruine soort gekend. Hoe komt het dat de beukenzwam verschilt in kleur? De witte beukenzwam wordt in het donker geteeld, terwijl een bruine beukenzwam in het licht groeit. De telers schermen ze af van het licht zodat ze bleek of wit blijven.



Het aanbod van Tomabel-paddenstoelen



Oesterzwam

De oesterzwam dankt zijn naam aan zijn vorm, die duidelijk iets weg heeft van een oesterschelp. De oesterzwam is het meest gekend in zijn lichtbruine kleur, maar wist je dat hij ook bestaat in het geel? De oesterzwam is ook geliefd voor zijn zachte aromatische smaak en kan voor veel toepassingen worden gebruikt.

Shii-také

De shii-také heeft een plattere hoed dan de gewone champignon. De smaak is licht kruidig en de kleur is afhankelijk van de teeltwijze. Shii-také heeft ook een stevige vlezige structuur omdat ze minder vocht bevat, maar is rijk aan lentinaan en eiwit. Shii-také is daarom een volwaardige vleesvervanger.



Eryngii




De eryngii heeft een fluweelachtige licht grijsbruine hoed en een grote witte steel. De stevige paddenstoel groeit in trossen en is niet alleen erg decoratief, maar smaakt ook heel lekker en heeft een goede 'bite'. Door zijn vlezige structuur is hij eveneens zeer geschikt als vleesvervanger.


Maitaké

De maitaké is een stevige paddenstoel, zelfs na bereiding, die bestaat uit veel kleine lamellen of hoedjes die elkaar overlappen als een berg bladeren. Ze zijn rimpelig en crèmekleurig tot grijsbruin. Hoe meer ze in het directe zonlicht groeien, hoe donkerder ze worden. Overgiet de aromatische paddenstoel met warm water en maak zo een geurige gezonde paddenstoelenthee!






 Oostnieuwkerksesteenweg 101, B-8800 Roeselare

 +32 (0)477 33 04 47

 tomabel@reo.be

 tomabel

 tomabel.be