



Productlijst

Over ons

Milligreens is een innovatief stadslandbouwbedrijf. Wij zijn gespecialiseerd in het verbouwen van topkwaliteit microgroenten en cressen. Dit doen wij op onze monumentale Veluwe boerderij van 1580 aan de rand van Barneveld. Wij combineren geavanceerde verticale landbouwtechnologie (vertical farming) met traditionele tuinbouw praktijken en telen jaarrond ultra lokaal, superverse en zeer gezonde producten. Deze manier van telen betekent dat we geen gebruik maken van chemische bestrijdingsmiddelen en pesticiden met een minimaal waterverbruik. Dit betekent ook dat we dicht bij onze klanten kunnen telen wat het aantal voedselkilometers en voedselverspilling tot een minimum beperkt terwijl het de kwaliteit en houdbaarheid maximaliseert. Win-win!

Productie

Al onze producten worden geleverd in levende vorm. Dit voor de maximale versheid, smaak, aroma en houdbaarheid. Het wordt gekweekt en geleverd in kartonnen bakjes die in combinatie met onze hennep groeimedium volledig composteerbaar zijn. GEEN plastic, GEEN afval!

Met keuze uit 20 verschillende soorten hopen we dat we voor elk wat wils hebben, maar we proberen altijd nieuwe en bijzondere gewassen en smaken. Bekijk ons Instagram-feed voor foto's!

Bestellen

Voor prijzen, meer informatie en bestellen info@milligreens.nl

of neem contact op met Bert - 0342-405630 of Jaco
06-15055504

** Minimale bestelling 6 bakjes*

** We telen onze producten op bestelling, dus als u een nieuwe klant bent, houd dan rekening met een doorlooptijd van 1 tot 2 weken voor grotere bestellingen.*

Bezorging

Afhalen graag, bezorging in overleg

Product lijst:

Amaranth
Anise
Basilicum Basil
Borage
Broccoli
Chives
Coriander
Garden Cress
Mizuna
Mustard Green
Mustard Red
Lemon Balm
Parsley
Pea Shoots
Radish Green
Radish Pink
Radish Purple
Red Cabbage
Rucola Cress
Spicy Mix
Thyme

Staat hetgeen je zoekt er niet bij?

Neem contact op met ons team via
info@milligreens.nl en we bekijken wat we voor
je kunnen betekenen.



Smaaknotities



Amaranth

Smaak:

Amaranth heeft een milde, aardse smaak, een beetje zoals rode biet, maar minder intens.

Combineert goed met:

Amarant heeft alles te maken met de levendige paars-roze kleur, waardoor het een geweldige garnering is. Door de milde smaak kan het worden gebruikt om wat extra's toe te voegen aan hartige of zoete gerechten.

Gezondheidsvoordelen:

Amaranth is niet alleen een mooimaker, het bevat een aantal serieuze voedingsstoffen, waaronder vitamine C, E en K, evenals antioxidanten in de vorm van carotenoïden



Red Amaranth



Anise Hysop

Smaak:

Sterke anijssmaak. Anijs Hysop blaadjes hebben een sterke geur, een perfecte combinatie van munt en zoethout. Sommige mensen denken dat het ruikt naar gemalen venkelzaadjes. In tegenstelling tot andere kruiden die zoet en aangenaam ruiken maar een beetje bitter smaken, is dit kruid verrassend zoet.

Combineert goed met:

Anise doet het van nature goed in zoete gerechten en vooral in desserts met chocolade.



Anise



Basel

Smaak:

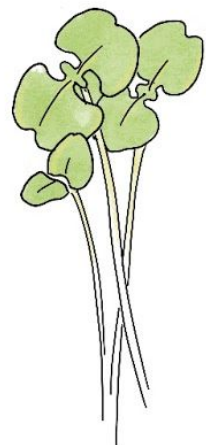
Geef een aai over deze basilicum en waan je in Toscana
Deze heerlijke basilicum is veel intenser dan zijn volgroeide variant.

Combineert goed met:

Heerlijk over pastagerechten, pizza of caprese of combineer het in desserts met bijvoorbeeld aardbei of mango.

Gezondheidsvoordelen:

Boordevol met Vitaminen E, A, K, B6 en C, proteïne, calcium, ijzer, zink, magnesium, koper, fosfor en kalium.



Basil



Borage

Smaak:

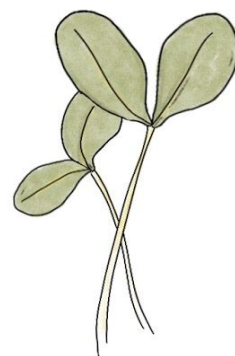
Borage heeft de frisse smaak van komkommer met ziltige oester tonen.

Combineert goed met:

Geweldig in combinatie met schaal- en schelpdieren of licht gegaarde, lauw gerookte vissoorten. In combinatie met vlees is steak tartare een echte aanrader.

Gezondheidsvoordelen:

Borage heeft veel vitamine A, B en C en diverse mineralen waaronder ijzer en magnesium



Borage



Broccoli Cress

Smaak:

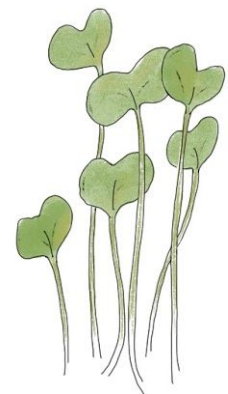
Broccoli cress heeft een sappige, knapperige textuur en een milde, zoete, aardse broccoli smaak met een lichte bitterheid.

Combineert goed met:

Broccoli cress past goed bij knoflook, paprika, uien, wortelen, zongedroogde tomaten, peulvruchten, aardappelen en olijven. Bovendien kunnen ze worden gehakt voor salades of groene smoothies.

Gezondheidsvoordelen:

Broccoli microgreens bevatten de voedingsstoffen: C, B1, B2, B3, B5, B6, B11, A, E en bevatten ook veel calcium, foliumzuur en kalium.



Broccoli



Chives

Smaak:

Chives heeft een milde, fijne knoflooksmaak. Door de zaadjes die aan de steeltjes blijven zitten zijn ze ook zeer decoratief.

Combineert goed met:

Gaat goed samen met andere kruiden en kan knoflook in gerechten vervangen, waar pure knoflook misschien wat veel is. Gooi ze op je eieren, of onze favoriet - op een sandwich met kaas.

Gezondheidsvoordelen:

Veel vitamine A, C en K, evenals ijzer.



Chinese Chives



Coriander

Smaak:

Koriander zoals je nog nooit hebt geproefd! Pittig, vers en met citrustonen. Er zal vaak nog wel een zaadje hangen dat zorgt voor extra smaak en textuur.

Combineert goed met:

Perfekte garnering voor een curry of 's ochtends met eieren en avocado's. Gebruik het zoals je gewone koriander zou gebruiken, je hebt gewoon niet zoveel nodig!

Gezondheidsvoordelen:

Micro koriander heeft 3 x meer bètacaroteen dan gewone koriander, wat betekent dat het goed is voor je ogen en je huid. Koriander is ook een van de rijkste kruiden bronnen van vitamine K.



Coriander



Garden Cress

Smaak:

Dit culinaire en genezende kruid heeft een heerlijke pittige, peperige smaak en aroma die lijkt op bladmosterd en waterkers.

Combineert goed met:

Door zijn kenmerkende smaak en hoge voedingswaarde is tuinkers een lekkere en gezonde toevoeging aan salades en sandwiches.

Gezondheidsvoordelen:

Tuinkers is een goede bron van voedingsstoffen, vitamines en mineralen. Vitamine K, C, A B2, B9, B6 en mangaan, koper, ijzer, kalium en fosfor.



Gardencress



Mizuna

Smaak:

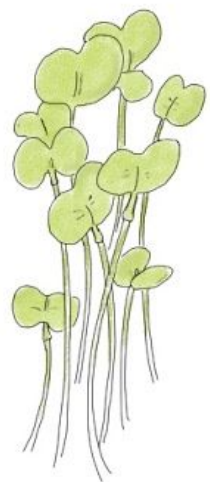
Een rijke, peperige smaak met een subtiele aardse smaak. Niet zo pittig als de mosterd.

Combineert goed met:

Mizuna ook wel Japanse mosterd past goed bij de uitgesproken vleessoorten, is heerlijk in salades en een geweldige topping voor pastagerechten, soepen, stoofschotels en pizza's.

Gezondheidsvoordelen:

Een bult vitamines waaronder A, C en K. Het is ook rijk aan antioxidanten, ondersteunt bloedstolling, versterkt botten en bevordert de gezondheid van de ogen.



Mizuna



Mustard Green

Smaak:

Zoet-hete mosterd smaak, pittiger dan gewone mosterd groenten. Deze hebben wat pit, dus ga stevig zitten!

Combineert goed met:

Accenten in salades, combineer met rosbief of zelfs sushi.

Gezondheidsvoordelen:

Micro mustard bevatten extreem veel antioxidanten, vooral vitamine A en C, waardoor ze een belangrijke superfood zijn.



green mustard



Mustard Red

Smaak:

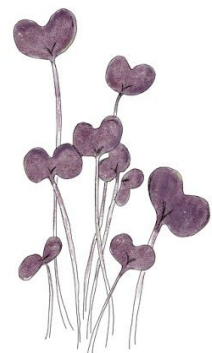
Pittige mosterd die sterk aan wasabi doet denken!

Combineert goed met:

Mosterd past goed bij vrijwel alles en is heerlijk in salades, soepen en wokgerechten. Of leg ze tussen een sandwich met kaas!

Gezondheidsvoordelen:

Een berg vitamine C, kalium en magnesium en een gezonde dosis vezels.



Red Mustard

Lemon Balm

Smaak:

Citroenmelisse produceert een krachtige citrussmaak met munt ondertonen en wordt beschreven als een 'schok voor de mond'.

Combineert goed met:

Combineer met milde smaken zoals honing, citrus, komkommer, zeevruchten, desserts en cocktails.

Gezondheidsvoordelen:

Heeft een hoog gehalte aan antioxidanten en kalmerende eigenschappen die worden gebruikt in remedies voor kruidenthee. De etherische oliën zijn ook erg populair bij gebruik in aromatherapie en om stress te verminderen.



Parsley

Smaak:

Fris, groen aroma en smaak die een combinatie is van citrus, kruidnagel en nootmuskaat, waardoor een unieke smaak ontstaat.

Combineert goed met:

Zowel de stengels als de bladeren kunnen worden gehakt en aan het einde van het kookproces worden toegevoegd aan soepen en stoofschotels om een frisse groene smaak te geven. Micro-peterselie voegt een frisse smaak toe aan tomaten sauzen, saladedressings en gekruide marinades voor vlees, vis of kip.

Gezondheidsvoordelen:

Micro-peterselie is een goede bron van mineralen zoals ijzer, kalium en calcium. Het bevat ook veel antioxidanten en vitamine A en C.



Parsley



Pea Shoots

Smaak:

Erwtenscheuten zijn vers, knapperig en hebben een sterke erwten smaak.

Combineert goed met:

Geweldig rauw als garnering van je gerecht. Voeg ze toe aan een salade of verwerk en gebruik ze als bijgerecht.

Gezondheidsvoordelen:

Voedingsstoffen in overvloed! Beta-caroteen voor de ogen, huid en immuunsysteem, evenals royale doses vitamine C, foliumzuur en vezels.



Pea



Radish Daikon

Smaak:

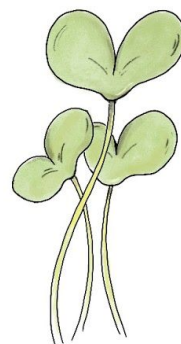
Ongelofelijk! Deze heeft een vurige radijsstoot.

Combineert goed met:

Hak en meng door vrijwel elk hartig gerecht dat een beetje pit nodig heeft. Wanneer je het gebruik in warme gerechten, voeg dit dan op het laatste moment toe.

Gezondheidsvoordelen:

Wat zoek je? We hebben magnesium, kalium, calcium, vitamine C en voedingsvezels! geweldig.



Green Radish



Radish Pink

Smaak:

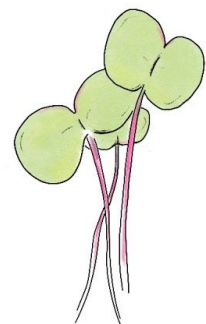
Naast de knapperige radijssmaak een juweeltje om te zien.

Combineert goed met:

Alles dat een beetje pit nodig heeft. Smaken om mee te combineren zijn onder meer tomaten, knoflook, citroen en komkommer. Dat klinkt als een lekkere salade!

Gezondheidsvoordelen:

Bevat vitamine A, C, B1, B3, B6 en B9. Mineralen waaronder koper magnesium, foliumzuur en fosfor! helemaal top.



pink Radish



Radish Purple

Smaak:

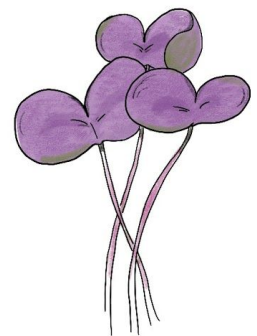
Levendige, kruidige radijs aroma met sterke, verse grassige tonen en een intens diepe paarse kleur.

Combineert goed met:

Voeg een felle kleur en een frisse, pittige radijssmaak toe aan hartige gerechten. Deze micro-radijs past goed bij kaas, balsamico azijn, citroen, munt, komkommer, tomaat, olijven, knoflook, bieten, venkel en rosbeef.

Gezondheidsvoordelen:

Wat zoek je? We hebben magnesium, kalium, calcium, vitamine C en voedingsvezels! heerlijk.



Purple Radish



Red Cabbage

Smaak:

Micro Red Cabbage is knapperig en mals met een frisse, groene en aardse, peperige rode kool smaak.

Combineert goed met:

Als garnering over soepen, salades, stoofschotels, gegrilde groenten en vleesgerechten. Micro rode kool past goed bij citrus, noten, knoflook, bonen, champignons, gember, venkel, sjalotten, appels, avocado's, farro, quinoa, vlees zoals kip, rundvlees en worst, eieren, kaas en lichte azijn.

Gezondheidsvoordelen:

Overladen met Vitamine C en K plus een bak met antioxidanten.



Red Cabbage



Rucola Cress

Smaak:

Vuur met een vleugje zoetheid. Nootachtig.

Combineert goed met:

Onze favoriet, het broodje kaas. Net zoals thuis in een salade of op de pizza!

Gezondheidsvoordelen:

Laag in calorieën en rijk aan mineralen zoals ijzer en koper. Vitamine A en C.



Salad - rocket