GREEN AGE

NATUURLIJK, FAIR & JAMMIE

Peulvruchten van GreenAge

Voor vlinders in je buik en de zon op je gezicht!

Bonen, erwten & linzen: peulvruchten zijn de zaden van de vlinderbloemige plant en zijn er in alle soorten en maten. Én in allerlei verschijningsvormen: kiemgroenten (taugé bijvoorbeeld) komen van diverse boontjes, en van sojabonen wordt tofu en ketjap gemaakt. Uiteraard zijn ook peultjes, sugarsnaps, sperzie- en snijbonen leden van de peulvruchtenfamilie.

Peulvruchten rukken op in zowel huis- als professionele keukens: ze zijn ongelooflijk lekker en je kunt er eindeloos mee variëren. Daarnaast zijn ze goed voor je gezondheid: eiwitrijk, veel vezels, weinig calorieën, rijk aan vitaminen en mineralen. En bovendien is de teelt ervan een stuk vriendelijker voor het milieu dan de productie van vlees.

Natuurlijk:
niets anders dan het pure product, zoals de natuur het bedoeld heeft

Fair:
eerlijk gekocht voor een eerlijke prijs

FAIRTRADE MAX HAVELAAR

& Jammie:
biologisch is niet alleen gezonder, het is ook zo ontzettend veel lekkerder!

Gemaakt door de natuur, verzorgd door de mens...

DE LINZEN VAN GREENAGE

Heb je linzen, dan heb je een maaltijd. Linzen zijn rijk aan eiwitten en vezels en daarnaast een belangrijke bron van (B)vitaminen en mineralen als ijzer. In voor een groot deel vegetarische landen als India spelen linzen de hoofdrol in vele gerechten. Aan variatie geen gebrek: linzen zijn er rood & geel (voor soep en curry), Frans, groen, van de berg & “Beluga” (voor in salades en schotels) en gemengd (voor soep met verschillende structuren en kleuren). En ze staan supersnel op tafel want linzen hoeven niet te weken en zijn in 15-25 minuten gaar. Linzen lenen zich ook uitstekend voor het maken van risotto’s: je verwerkt ze op precies dezelfde manier als de rijst!

DE BONEN VAN GREENAGE

Bonen zijn de zaden van vlinderbloemige planten uit de peulvruchtenfamilie, vol krachtige voedingsstoffen, zoals vezels, anti-oxidanten, eiwitten, mineralen en vitaminen. Bonen zijn er in bijzonder veel verschillende verschijningen, waaronder zwarte, witte en Borlotti bonen. Allen zijn ze even gezond en bevatten ze 3 tot 4 keer meer eiwitten dan granen. Dat maakt ze zeer geschikt voor een vegetarisch menu.

Bonen gebruik je koud in salades en warm in soepen en stoofgerechten zoals de bekende “chili con (of sin) carne.” Maar ook als verrassende basis voor diverse tapenades, geïnspireerd door houmous, die je traditioneel van kikkererwten maakt. Typisch Aziatische bonen zijn aduki- en mungbonen. De laatste is misschien wel meest bekend in gekiemde vorm: als taugé. Adukibonen zijn een wonderlijke basis voor glutenvrije brownies en andere nagerechten maar je gebruikt ze door hun veelzijdigheid ook evengoed voor hartige, warme gerechten.

GreenAge is ons antwoord op jouw vraag naar

DE ERWTEN VAN GREENAGE

De kikkererwt groeit met 2 tot 3 tegelijk in 1 peul en is groter en grover dan de gewone groene of gele erwt. 8000 jaar geleden werd de kikkererwt geteeld in Anatolië (het Aziatische deel van Turkije). Van daaruit verspreidde deze peulvrucht zich naar het Middellandse Zeegebied en India. Kikkererwten dragen de naam van de bekende groene beestjes maar hebben niets met kikkers te maken. “Keker” is de oud-Hollandse naam voor kikkererwt en is afgeleid van het Latijnse “cicer” wat “grauwe erwt” betekent. In de loop der tijd is de naam verbasterd tot kekererwt en uiteindelijk kikkererwt.

Spliterwten zijn erwten waarvan het velletje is verwijderd. De erwten vallen daardoor in twee stukken uit elkaar, ze splitsen. Vandaar de naam “split”erwt. Het weghalen van het velletje heeft als voordeel dat je ze meteen kunt verwerken in gerechten (vooral soep) en ze makkelijk zacht worden en uit elkaar vallen. GreenAge heeft spliterwten in groen en geel.

VAN HOLLANDSCHE BODEM

KAPUCIJNERS EN BRUINE BONEN VAN HOLLANDSCHE BODEM

GreenAge heeft een zwak voor traditionele gewassen. Gewassen die bij wijze van spreken met uitsterven bedreigd zijn omdat andere groenten, granen en peulvruchten “populairder” of makkelijker te telen zijn. We zijn dan ook trots dat we boeren met eenzelfde voorliefde voor traditionele, Hollandsche, gewassen gevonden hebben die met ons meedenken. Met deze boeren hebben wij een bijzondere en waardevolle samenwerking, waardoor we met trots en plezier de traditionele Hollandsche peulvruchten op de kaart houden. GreenAge bruine bonen komen uit Zeeland, de kapucijners uit Groningen.

gezond, verantwoord en gewoon... jammie!

100% natuurlijk, fair & jammie peulvruchten

GreenAgs is een “levend” merk wat met de dag leuker en beter wordt. Het is onze ambitie om biologisch – in combinatie met de beste smaak – bereikbaar te maken voor een breeder publiek. Omdat we daarbij niet alleen naar prijzen kijken, maar vooral omdat we meer doen dan je missschien verwacht. Zo bieden we niet alleen alle peulvruchten die in geen enkel assortiment mogen ontbreken, maar introduceren we iedere oogstseizoen bijzondere specials: peulvruchten die uniek zijn vanwege bijvoorbeeld de herkomst, historie, onbekendheid of schaarsheid.

Het peulvruchtenassortiment van GreenAge bestaat momenteel uit:

Adukibonen
Franse linzen
Belugalinzen
Spliterwten
Kikkererwten
Borlotti bonen
Limabonen
Calypsobonen
Gele spliterwten
Zwarte sojabonen
Zwarte bonen
Rode linzen
Groene linzen
Berglinzen
Witte bonen
Mungbonen
Gele linzen
Sojabonen
Linzenmix

Peulvruchten Van Hollandsche Bodem:

Bruine bonen uit Zeeland
Kapucijners uit Groningen

GreenAge is natuurlijk, fair & jammie. “Natuurlijk” want 100% biologisch en zonder onnodige toevoegingen of bewerkingen. “Fair” staat voor eerlijk: GreenAge boeren krijgen een eerlijke prijs voor hun liefdevol geteelde producten en het product zèlf is eerlijk. Daarmee bedoelt GreenAge: het product is het product in de beste kwaliteit en van de zuiverste vorm, zoals de natuur het bedoeld heeft. En “jammie” betekent: buitengewoon lekker want Hij & Zij van GreenAge brengen niets op de markt wat zij zelf niet buitengewoon lekker vinden.

Voor meer informatie, recepten en tips: www.greenage.nl