



KOOLENCHAMPIGNONS



De wereld van  
paddenstoelen



Pure, natuurlijke producten van paddenstoelen. Daar staan we voor bij Koolen Champignons. Het gaat dan vanzelfsprekend om hele champignons of andere paddenstoelen, maar ook om panklare producten of vleesvervangers.

Ons familiebedrijf bestaat sinds 1981 en al sinds de eerste oogst staat kwaliteit op één. Aanvankelijk werden onze champignons verkocht op de veiling. Door het hoge niveau van onze producten wist Koolen Champignons steeds de hoogste prijs te krijgen. Maar we vinden kwaliteit vooral belangrijk vanwege onze liefde voor een goed product.

Op de veiling legden we de eerste contacten met onze huidige afnemers. Supermarkten en groothandelaren wilden zeker weten dat ze onze producten zouden krijgen. Daardoor verkochten we al snel alleen nog rechtstreeks aan hen, zonder tussenkomst van de veilingklok.

Zakendoen draait volgens ons om vertrouwen. Met veel van onze afnemers werken we al jaren samen. Hun vraag staat altijd centraal. Het ontwikkelen van nieuwe producten doen we samen met hen. Veel van onze klanten zijn in de loop der jaren gegroeid en wij zijn met hen meegegroeid. Vandaag de dag is Koolen Champignons een bedrijf met 75 medewerkers en een ruim assortiment van paddenstoelproducten.

Transparantie staat bij ons hoog in het vaandel. We nodigen onze klanten regelmatig uit om ons productieproces ter plekke te komen bekijken. Goede arbeidsomstandigheden voor ons personeel vinden we zeer belangrijk.

Smaakvolle, gezonde paddenstoelen zijn het resultaat van een zorgvuldig kweekproces. Onze teeltmethode is puur natuur. En dat proeft u!

Leo, Teun en Koen Koolen,  
Koolen Champignons.



*Oprichter Leo Koolen  
met zijn zoons Teun (l)  
en Koen.*







# en natuurlijk



**Koolen Champignons b.v.**

Wierweg 3  
1774 NH Slootdorp

Tel.: 0227-603054  
Fax: 0227-604708

[info@koolen-champignons.com](mailto:info@koolen-champignons.com)  
[www.koolen-champignons.com](http://www.koolen-champignons.com)



## Volledig assortiment

Gecultiveerd of wild, gangbaar of biologisch, hele paddenstoelen of panklare producten; Koolen Champignons biedt een volledig assortiment van verse paddenstoelproducten voor retail, horeca en AGF- en vleesverwerkende bedrijven. Wij kunnen op elk moment zo'n twintig unieke soorten leveren. Gecultiveerde paddenstoelen, zoals witte champignons of kastanjechampignons, zijn het gehele jaar beschikbaar.

Ons assortiment van wilde paddenstoelen bestaat onder meer uit cantharellen, trompet le mort, eekhoorntjesbrood en pied du mouton. Deze zijn afkomstig uit andere Europese landen of Canada. De verkrijgbaarheid is afhankelijk van de weersomstandigheden in de groeigebieden.







## Elke gewenste verpakking

Bakjes, zakjes of bulkverpakkingen van 50 gram tot 4 kilo; wij leveren elke gewenste verpakking. Vanzelfsprekend zijn deze voorzien van een barcode en ook een private label behoort tot de mogelijkheden. Koolen Champignons levert een groot aantal planklare producten. Wassen en snijden – in plakjes, kwartjes of zesjes – doen we zelf. Daarnaast maken we melanges van verschillende soorten paddenstoelen, roerbakmixen, paddenstoelen gevuld met kaas of zakjes paddenstoelen voor bij een luxe stukje vlees.





# Van grond tot mond

Van grond tot mond; Koolen Champignons neemt het gehele kweek- en productieproces voor zijn rekening. We hebben dit de afgelopen jaren steeds verder verfijnd. Het kweekproces begint met het zaaien. We vullen de champignoncellen met door-groeiende compost en dekaarde. In deze cellen worden de seizoenen nagebootst.

We beginnen met 'zomer': de temperatuur is 25 graden en de luchtvochtigheid is hoog. Als de bovenlaag gaat schimmelen, wordt het 'herfst'. De temperatuur daalt en we creëren luchtbeweging. Na twee weken verschijnen de eerste knopjes. Vanaf dat moment groeien de champignons maar liefst 5 procent per uur.







## Oogsten met de hand

Een kleine week later kan het oogsten beginnen. Dat gebeurt met de hand, zo voorzichtig mogelijk. Omdat champignons zeer gevoelig zijn, raken we ze zo weinig mogelijk aan en plaatsen we ze direct na het plukken in de verpakking.

Voor het snijden en verpakken beschikken we over de modernste apparatuur. Het verwerken gebeurt direct na het oogsten. Hierdoor krijgt de eindgebruiker een zo vers mogelijk product.

Kwaliteit en milieuvriendelijkheid staan tijdens elke fase van het proces centraal. Met als resultaat: een pure en natuurlijke smaak.



“Wij willen een accountant die ons adviseert over strategische keuzes.”

Sparringpartner met kennis van de markt

Tulpenmarkt 3,1681 PK Zwaagdijk-Oost,  
T (0228) 56 20 04, [www.flynth.nl](http://www.flynth.nl)

**FLYNTH**  
Ondernemen inspireert.



Broekveldweg 2, 5961 NP Horst, NL  
T +31 77 398 47 76, F +31 77 398 64 00  
E [info@verstappenverpakkingen.nl](mailto:info@verstappenverpakkingen.nl)  
I [verstappenverpakkingen.nl](http://verstappenverpakkingen.nl)



COMPOSTING SYSTEMS

**ZORGELOZE  
KLIMAATVERANDERING**



Oogstweg 9 T: +31 321 - 332682 info @GICOM.nl  
8256 SB Biddinghuizen F: +31 321 - 332784 [www.GICOM.nl](http://www.GICOM.nl)



# Meedenken met klanten

Koolen Champignons is méér dan alleen een leverancier. We zijn een echte partner voor onze klanten. Nieuwe producten ontwikkelen we in nauwe samenspraak met hen, omdat zij daar behoefte aan hebben. We denken continu met onze afnemers mee over hoe ze hun schap kunnen verbeteren. Is het mogelijk om meer variatie te creëren? Hoe zet je een nieuw product in de markt? Hoe spreek je de consument aan? Samen met onze klanten komen we tot de beste, soms onverwachte oplossingen voor dit soort vraagstukken. Een goed voorbeeld hiervan is cross-selling. Hierbij biedt u champignons aan in combinatie met andere productgroepen, zoals vlees, vis of gevogelte. Essentieel zijn ook verpakkingsconcepten. Hiermee kan een product zich écht onderscheiden in het schap.



VACUÛMKOELEN VAN GROENTEN, FRUIT,  
BLOEMEN EN ANDERE LEVENSMIDDELEN

INDIGO Engineering  
T +31 348474414 F +31 348475963  
W [www.indigobv.com](http://www.indigobv.com) E [info@indigobv.com](mailto:info@indigobv.com)





# Innovatief met paddenstoelen

De mogelijkheden van paddenstoelen zijn enorm. Daarvan zijn we bij Koolen Champignons overtuigd. We zien het als onze missie om producten te maken voor alle denkbare eetmomenten. Onder de naam Koolen 1981 ontwikkelen we nieuwe en onderscheidende concepten op basis van paddenstoelen.

Een goed voorbeeld hiervan zijn onze champignonburgers, een gezond en gemakkelijk alternatief voor een stukje vlees. Er zijn verschillende varianten.

Naast champignons bevatten deze zorgvuldig geselecteerde ingrediënten, zoals pijnboompitten, geitenkaas, pecannoten, Parmezaanse kaas, tijm, honing of bieslook.

Deze innovatieve producten zijn lekker, gemakkelijk en gezond. E-nummers of andere ingrediënten waarvan u niet weet wat het zijn, komt u niet tegen op onze verpakkingen. Kortom: onze producten zijn perfect afgestemd op de wens en behoefte van de hedendaagse consument!



» **Van Zaal, leverancier van de Kiemcelinrichting bij Koolen Champignons.**

## Logistiek

Intern transportoplossingen voor glastuinbouw.



## Klimaat & Energie

Maatoplossingen voor glastuinbouw en utiliteit.



## Service & Advies

Dienstverlening voor glastuinbouw en utiliteit.



Frans van Zaal Totaal Techniek BV | Bedrijvenweg 10 1424 PX De Kwakel | Nederland  
Tel.: +31 (0) 297 344 344 | Fax: +31 (0) 297 326 280 | Website: [www.vanzaal.com](http://www.vanzaal.com) | E-mail: [info@vanzaal.com](mailto:info@vanzaal.com)







## Fair Produce NL-keurmerk

Koolen Champignons vindt het belangrijk goed om te gaan met zijn werknemers. Wij bieden ons personeel een eerlijk loon, goede arbeidsomstandigheden en nette huisvesting. Door te investeren in een innovatief oogststelsel hebben we de werkomstandigheden nog verder verbeterd.

Deze inspanningen zijn begin 2013 beloond met het Fair Produce NL-keurmerk. De eisen hiervan zijn zelfs strenger dan de wettelijke normen. Een duidelijker bewijs van onze inzet voor een sociaal personeelsbeleid is er niet!

Door onze aandacht voor duurzaamheid, voedselveiligheid en hygiëne hebben wij het GLOBALG.A.P.-, BRC- en SMK-keurmerk. Onze biologische producten zijn Skal-gecertificeerd. Ook hebben we het GS1-keurmerk.





# GROEIKRACHT



Onze compost genereert groeikracht voor champignonbedrijven in heel Europa, waarmee we ons sterk verbonden voelen. Ook met het bedrijf van Koolen Champignons bestaat al een samenwerking van meer dan 30 jaar naar beider tevredenheid.

CNC Grondstoffen is opgericht in 1953 en uitgegroeid tot een van de grootste leveranciers van compost voor de teelt van champignons in Europa. Door innovatie, betrokkenheid en focus op resultaat bieden we betrouwbare substraten en diensten voor champignontelers.

[www.cncgrondstoffen.nl](http://www.cncgrondstoffen.nl)







Kastanje champignons  
(*Agaricus Bisporus*)  
Holland

- Lichte nootachtige smaak
- Salades (rauw), grillen, bakken, koken (soep), combineren met vleesgerechten



Enoki  
(*Flammulina Velutipes*)  
Diverse landen

- Zoete nootachtige smaak
- Rauw als verrijking van een salade, soep, in combinatie met rauwe ham



Cantharel Jaune  
(*Cantharellus Tubiformis*)  
Diverse landen

- Lichte nootsmaak, vleugje pittig
- Wildgerechten, sauzen, stoofschotels, risotto's, bruchetta's



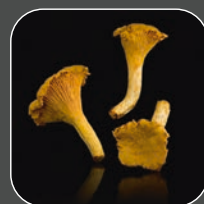
Trompet le mort / Hoorn van overvloed  
(*Craterellus Cornucopioides*)  
Diverse landen

- Zeer verfijnde eigen smaak
- Wildgerechten, risotto's, pastagerechten, sauzen, visgerechten



Cantharel grise  
(*Cantharellus Cibarius*)  
Diverse landen

- Lichte nootsmaak, vleugje pittig
- Wildgerechten, sauzen, stoofschotels, risotto's, bruchetta's



Cantharel  
(*Cantharellus Cibarius*)  
Diverse Landen

- Peperachtige smaak
- Wildgerechten, sauzen, stoofschotels, bruchetta's



Champignons  
(*Agaricus Bisporus*)  
Holland

- Echt herkenbare champignonsmaak
- Salades (rauw), grillen, bakken, koken (soep), combineren met vleesgerechten



Eekhoorntjesbrood  
(*Boletus Edulis*)  
Diverse landen

- Zoete nootachtige smaak
- Salades (rauw), sauzen, stoofschotels, grillen, bakken, combineren met luxe vleesgerechten en pastagerechten



Pied du mouton  
(*Hydnum Repandum*)  
Diverse Europese landen

- Licht bittere smaak. Bij bereiding een echte paddenstoelsmaak
- Wildgerechten, sauzen, stoofschotels



Shiitake  
(*Lentinula Edodes*)  
Holland

- Zoete tot licht scherpe smaak
- Roerbak/wok, sauzen, soepen, bruchetta's, salades, combineren met vlees



Mousseron  
(*Marasmius Oreades*)  
Diverse landen

- Zoete smaak
- Wildgerechten, sauzen, stoofschotels en bruchetta's



Eryngii  
(*Pleurotus Eryngii*)  
Holland/Korea

- Licht pittig van smaak
- Sauzen, vegetarische gerechten, wildgerechten, pastagerechten



Anijs paddenstoel  
(*Agaricus Arvensis*)  
Holland

- Lichte anijssmaak
- Salades (rauw), bakken, in combineren met vleesgerechten



Portabella  
(*Agaricus Bisporus*)  
Holland

- Echte herkenbare champignonsmaak
- Ideaal om te vullen, bakken in repen, serveren als bijgerecht



Oesterzwam  
(*Pleurotus Ostreatus*)  
Holland

- Zachte vleesachtige smaak
- Soepen, bruchetta's, sauzen (vleesgerechten), goed te combineren met visgerechten



Gele oesterzwam  
(*Pleurotus Citrinopileatus*)  
Holland

- Naar bereiding nootachtige smaak, broze textuur
- Oosterse wokgerechten, goed te combineren met visgerechten.



Roze oesterzwam  
(*Pleurotus Djamor*)  
Holland

- Vlezige smaak, zachte textuur
- Vegetarische gerechten, oosterse wokgerechten



Nameco  
(*Pholiota Nameko*)  
Holland

- Zeer stevige textuur, licht bittere smaak
- Wildgerechten (vlees), sauzen, soepen, roerbakgerechten



Paarse ridderzwam  
(*Lepista Saeva*)  
Holland

- Bijzonder lekkere eigen smaak
- Vóór consumptie altijd eerst verhitten. Wildgerechten, stoofschotels, sauzen, visgerechten



Beukenzwam  
(*Hypsizygus Tessulatus*)  
Holland

- Zachte paddenstoelsmaak, tot licht pittig, stevige textuur
- Eindeloos te combineren met verschillende vis- en vleesgerechten



Koraalzwam  
(*Hericium*)  
Holland

- Pittige peperachtige smaak
- Salades, frituren in beslag, bakken in combinatie met andere paddenstoelen. Let op! Korte bereidingstijd



Pompom Blanc  
(*Hericium Erinaceum*)  
Holland

- Zoetige nootachtige smaak, unieke textuur
- Bakken in grof gesneden stukken, in combinatie met andere paddenstoelen, in vegetarische gerechten als vleesvervanger



Morieltje  
(*Morchella Elata*)  
Diverse landen

- Unieke textuur, sterke eigen smaak
- Vóór consumptie altijd eerst verhitten, luxe vleesgerechten, sauzen, risotto's, soepen



Truffels (witte en zwarte)  
(*Tuber Magnatum/Aestivum*)  
Frankrijk/Italië/Spanje

- Zeer unieke, verfijnde smaak
- Pasta's, risotto's, salades, desserts, combineren met vis en vleesgerechten

- Land van herkomst
- Smaak
- Gebruik