



Pilze aus  
Holland



## Bodenständige Qualität aus Prinzip!

Die Niederlande sind der zweitgrößte Produzent und Exporteur von Champignons und anderen Kulturspeisepilzen in Europa. Kompost- und Pilzproduzenten arbeiten eng zusammen und bauen so eine große Vielfalt von Pilzarten an, die dem höchstmöglichen Niveau an Lebensmittelsicherheit, Rückverfolgbarkeit und Nachhaltigkeit entsprechen. Auf diesem hohen Niveau setzt sich die niederländische Pilzbranche auch in den Bereichen Verarbeitung, Verpackung, Logistik und Verkaufsunterstützung der schmackhaften Pilze aus Holland ein. So können Einzelhandel und Gastronomie ganzjährig über ein breitgefächertes, qualitativ hervorragendes Sortiment an Pilzen und Champignons nach bodenständigem, holländischem Prinzip verfügen.



## Weltklasse Anbau

Der niederländische Champignonsektor hat weltweit einen hervorragenden Ruf wegen seines umweltfreundlichen „Dutch System“. Fast alle der ca. 130 niederländischen Züchter, darunter viele Familienbetriebe, sind ansässig in zwei südlich gelegenen Regionen, den Flussgebieten Bommelerwaard und Nord-Limburg. Seit vielen Jahren sind Pilzbetriebe darauf spezialisiert, europäische Konsumenten mit einer großen Auswahl an frischen Kulturspeisepilzen zu versorgen. In Sachen Research&Development, Produktentwicklung und Marketing setzen die Niederlande immer wieder neue Maßstäbe. 60% der weltweit angebauten Kulturpilze wurden in Holland entdeckt.

# UNSERE PRINZIPIEN

## Respekt für unsere Umwelt



Denken, Tun und Handeln nach dem People-Planet-Profit-Prinzip trifft auch auf den niederländischen Champignonsektor zu. Pilze wachsen auf organischen Restströmen aus anderen Agrarbereichen und stammen also aus einem Wiederverwertungsprozess. Häufig werden in diesem Prozess nachhaltige Energiequellen verwendet. Diese Nachhaltigkeitsprinzipien finden auch bei Pflanzenschutz, Materialien, Natur und Landschaft Anwendung. Der verantwortliche und sichere Umgang mit Mitarbeitern ist in einem gegenseitigen Fair-Produce-Abkommen geregelt, welches in Europa einzigartig ist.



## Qualität garantiert

Lebensmittelsicherheit, Rückverfolgbarkeit, Transparenz und natürliche Qualitätsprodukte sind äußerst wichtig. Strenge Vorschriften während der Produktion, Verarbeitung und Distribution von Kulturspeisepilzen gewährleisten dies. Die Champignons und Pilze aus den Niederlanden sind ganzjährig von herausragender, gleichbleibender Qualität. Die Pilzproduzenten bauen gemäß den strengen Vorschriften von GlobalGAP oder QS an. Diese Qualitätssysteme gewährleisten die Lebensmittelsicherheit. Gärtnername, Pflücktag und der komplette Anbauprozess sind rückverfolgbar. Die Niederlande haben ein Early Warning Response System, womit die Transparenz innerhalb der gesamten Produktionskette unterstützt wird.

## 24/7 Effiziente Logistik



Die Niederlande sind nicht nur als Anbaugebiet von frischen Produkten bekannt, sondern gelten auch als Drehscheibe in Europa für Lebensmittel. Somit gelten die Niederlande als erfahrenes Transport- und Logistikland. Äußerst zuverlässige und vor allem sehr effiziente Logistik ist vielleicht der wichtigste Erfolgsfaktor für Lieferanten an Gastronomie und LEH. Der niederländische Pilzsektor weiß, wie wichtig das für die Abnehmer tagesfrischer Naturprodukte ist. Sie betrachten eine adäquate Logistik als wichtigen Mehrwert für ihre Rolle als Komplettlieferant für tagesfrische Pilze im In- und Ausland.



## Schmackhaft und gesund

Pilze und Champignons können zu jeder Tageszeit, zu allen Gelegenheiten und in vielen Zubereitungsarten gegessen werden. Das macht Pilze in all ihren Variationen zum vielleicht vielseitigsten Gemüse, das es zu kaufen gibt, und gilt somit als fester Bestandteil einer gesunden Ernährung. Sie sind fett- und kalorienarm und reich an Mineralien, Ballaststoffen und Vitaminen. Der Eiweißgehalt von Pilzen ist außerordentlich hoch und kommt dem Eiweißgehalt von Fleisch nahe. Außerdem sind Pilze leicht zu putzen und zuzubereiten und können problemlos im Kühlschrank aufbewahrt werden.

## Mitdenken und Zusammenarbeiten



Verbrauchtrends ändern sich rapide. Sie wollen zu jeder Tageszeit zwischen Alltäglichem und Besonderem wählen können. Genauso wie alle Marketingspezialisten im Lebensmittelbereich stellt sich auch der niederländische Pilzsektor mit seinen Qualitätsprodukten in vielen Varianten, Kombinationen und Verpackungen darauf ein. Die niederländische Pilzbranche entsorgt mit ihren Produkten und ihrem Fachwissen die Kunden der verschiedensten Verkaufsformeln. Niederländische Produzenten und Lieferanten leisten mit ihrer bodenständigen Einstellung einen wichtigen Beitrag in der gesamten Wertschöpfungskette.

# UNSER SORTIMENT

Champignons jeder Art · Shiitake · Portobello  
Austernpilze · Spezialitäten



**Pilze aus Holland**

BodenStändige Qualität, aus Prinzip!

Für weitere Informationen: [www.PilzeausHolland.de](http://www.PilzeausHolland.de)

Hier finden Sie Aktuelles zur niederländischen Pilzbranche und insbesondere eine Landkarte der Niederlande mit einer Übersicht der Pilzanbau- und Handelsbetriebe.