

PURE MARKT

magazine

gratis
NEEM MEE!

KOKEN
VAN DE
MARKT

OP
KRAAM-
VISITE
BIJ...

OESTERS
VOOR
DUMMIES

WINNEN!
Slapen
Eten
Drinken

maak
m'zelf

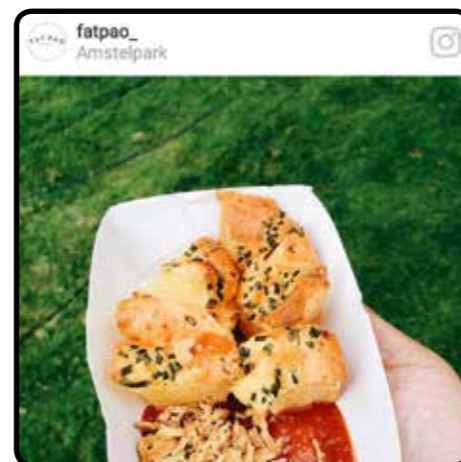


MESSEN
KENNIS

Hoera, we zijn
10 JAAR!

juicy!





... en hij was op vakantie



De Pure Markt is jarig!

Alweer 10 jaar geleden ontstond het idee voor de Pure Markt op een schoolplein in de Watergraafsmeer. Geïnspireerd door de geweldige markten die ik bezocht in het buitenland en tot leven gebracht met mijn voormalig compagnon Kees. Hoe leuk zou het zijn om een plek in de buurt te creëren om elkaar te ontmoeten, samen te eten en drinken, geweldige boodschappen te halen voor thuis, een bijzonder cadeautje te scoren, gewoon met een biertje in het gras te liggen of een koffie op het terras te drinken terwijl de kinderen spelen.

Ik wilde iets nieuws, iets wat in Nederland nog niet bestond. Een privé georganiseerde markt in een groene omgeving, met een mooi en divers aanbod van producten. Ruimte om te wandelen, picknicken en spelen, zonder auto's maar met mooie foodtrucks.

En dat is gelukt, want 10 jaar later is de Pure Markt een begrip in Amsterdam en ver daarbuiten.

Zoiets doe je natuurlijk niet alleen, maar als team. De kraambouwers, mijn te gekke collega's en de geweldige deelnemers, waarvan sommige hun onderneming ook

10 jaar geleden zijn gestart, hebben hier allemaal aan bijgedragen. En last

but not least, mijn allerliefste dochter die mij aanmoedigde om iets te gaan doen waar ik heel erg blij van word. Dank je Wies, dat je zonder te mopperen van kleins af aan mee ging naar onze markt.

Ik ben trots op dit team, maar ik ben vooral trots dat jullie, trouwe bezoekers, ons nog steeds weten te vinden. Zonder bezoekers geen markt! Ik vind het daarom belangrijk om te weten wat jullie van de Pure Markt vinden. Mis je iets, heb je suggesties of ideeën? We willen het graag weten.

Tenslotte; wie jarig is trakteert. Hier is het gratis Pure Markt Magazine vol recepten, foto's, illustraties en goeie tips. Alles geïnspireerd door de producten en deelnemers van de Pure Markt.

Lieve groet van de marktmeester, Trienet info@puremarkt.nl

PS: Een overzicht van de producten in dit magazine vind je op pagina 20





Op kraamvisite bij: onze oesterman Marcus van den Noord van Zilt & Zalig, al 10 jaar één van de vaste gezichten op de Pure Markt.

De oester is een gezelschapsdier...

...Want oesters eet je doorgaans in gezelschap als er iets te vieren valt. Oesters eten is geweldig leuk en lekker en er is niks ingewikkelds aan, maar toch handig om een paar dingen te weten. Oesters eet je niet met bord op schoot bij de TV. Maar hoe dan wel? Als het aan Marcus ligt gewoon uit het handje op de markt of een doosje mee naar huis voor bij de borrel.

OVER DE SMAAK

Ziltig en fris, dat zijn ze allemaal. Maar de ene oester smaakt nootachtig, de andere mineralig of juist kruidig. Zoveel oesters, zoveel smaken. Dat komt omdat oesters de smaak van hun omgeving aannemen. En bij oesters is dat vooral het zeewater. Maar ook de bodem, de rotsen, de temperatuur, de lucht, het plankton en algen zijn van invloed. Oesters worden in het wild geraapt of gekweekt. In dat laatste geval worden natuurlijke omstandigheden zo goed mogelijk nagebootst inclusief eb en vloed. Bij eb sluit de oester zich want hij wil het zeewater binnenhouden. En zo'n sterke oester wil je.

OESTERS MET...

Oesters met champagne is een bekende combinatie. Maar er is zoveel meer: Ga eens voor een nootachtige oester, bijvoorbeeld een Geay, met een witte port. Of wat dacht je van een Bretonse oester met een mooie boerencider? Bijvoorbeeld een Céline de Cancale. Of een frisse Normandische Jolie. Een Bloody Mary doet het trouwens ook goed bij oesters. Een goeie oester heeft volgens de



liefhebber niets nodig, hooguit wat peper en citroensap. Of een eenvoudig azijn-dipje. Kauw er op zodat je de oester echt proeft. Serveer oesters niet te koud, want dan proef je niets meer. De oesterman is daarom niet zo'n fan van oesters op ijs serveren. En ook omdat het (zoete) smeltwater van het ijs voor je het weet in de oester terecht komt. En dat gaat allemaal ten koste van de smaak. Liever op zeewier serveren dus. (Wij konden het niet laten omdat serveren op ijs er wel heel feestelijk uitziet, wel snel opeten dan!)

OESTERS OPENEN

Tja, da's wel een dingetje....oefening baart kunst, hoe vaker hoe beter en haal alle cliché's maar tevoorschijn. We zien de oesterman een oester openen en dat ziet er echt niet moeilijk uit! Bekijk het filmpje op puremarkt.nl. Zorg dat je oestermes een scherpe punt heeft. Een ervaren professional houdt de oester in z'n blote hand, met de bolle kant naar beneden. Wij geven de voorkeur aan vasthouden met een opgevouwen theedoek om je hand enigszins te beschermen mocht je mes uitschieten. Steek de punt van het mes in de smalle kant van de oester en wrik het mes ertussen. Snijd nu met een kwartslag de spier door en wrik de schelp-helften voorzichtig los van elkaar. Verwijder eventueel gruis en snijd de oester rondom los.

WAT IS DE LEKKERSTE OESTER?

Dat hangt van je voorkeur af. Net zoals je geen antwoord kunt geven op de vraag 'Wat is de lekkerste kaas?' Vooruit, toch een naam: de Gillardeau is het populairst op dit moment. Laat je voorlichten door Marcus en ontdek wat je lekker vindt. Er zijn zoveel verschillende oesters, uit evenzoveel verschillende streken en seizoenen, dat het onmogelijk is om een specifieke oester aan te bevelen.

DE FAVORIET VAN ONZE OESTERMAN ZELF?

LeGris uit Bretagne. 'Bevat veel mineralen, groeit tussen zwarte rotsen, lekker met een witte wijn met veel mineralen.'

TIPS VOOR DIPS

- » Meng een stuk geschilde en geraspte gember van 2,5 cm met 6 eetlepels rijst-wijnazijn, 1 fijngehakte Spaanse peper zonder de zaadjes, 2 theelepels poedersuiker en een klein beetje fijngesneden koriander. Zorg dat de suiker is opgelost.
- » Meng een fijngehakt sjalotje met 2 volle theelepels suiker, 6 eetlepels rode wijnazijn en een beetje peper. Kort laten koken en helemaal laten afkoelen.

WIST JE DAT ...

- » Je oesters nooit onder nul graden moet bewaren? Dat overleven ze niet.
- » Oesters met de bolle kant naar beneden bewaard moeten worden, zodat het zeewater er niet uitloopt? Vandaar het stro in de kistjes.
- » Oesters zwaar moeten aanvoelen als je ze koopt, dan bevatten ze nog veel zeewater.
- » Je oesters in de koelkast bewaart met iets zwaars erop zodat de schelpen niet opengaan?





WEETJES & TIPS

» Snijd alle groenten ongeveer even groot, dat eet lekkerder.

» Voor een vegetarische versie kun je i.p.v. vis en vlees ook een lepel pistou als garnering aan een kom soep toevoegen

» De lupineboon die we in deze soep hebben gebruikt is een echte powerpeul: bevat hoogwaardige eiwitten en is rijk aan calcium, magnesium en ijzer.

» Het verschil tussen zalm en zalmforel: zalmforel is eigenlijk een fantasienaam voor regenboogforel met roze vlees. Het vlees is roze door de voeding van de zalmforel, kleine garnaal-achtigen.



PURE MARKT CHOWDER

Een maaltijdsoep voor 6 personen

Dit heb je nodig:

- » 100 gr roomboter
- » 400 gr uien, gesnipperd
- » 6 teentjes knoflook, fijngehakt
- » 250 gr bleekselderij, gesneden in halve cm
- » 6 aardappels (± 450 gr), iets bloemig, geschild en in blokjes
- » 275 gr knolselderij geschild en in blokjes
- » 2 tl karwijzaad
- » 3 kruidnagels
- » 50 gr verse dragon, fijngesneden
Bewaar een beetje voor garnering
- » 500 ml kokosmelk
- » 400 ml melk
- » 1 liter bouillon naar keuze
- » 500 gram gerookte zalmforel in stukjes
- » 200 gr doperwten en/of lupine bonen
- » 200 gr snijbonen
- » 150 gr bloedworst of spek naar voorkeur
- » peper en zout.

Verwarm de boter in een ruime soeppan op middelhoog vuur. Smoor uien en knoflook tot deze goudgeel en zacht zijn, ongeveer 10 minuten. Roer regelmatig.

Voeg bleekselderij en karwijzaad toe en bak ongeveer 5 minuten mee tot ze gaar zijn.

Verwarm de bouillon en kook de helft van de aardappels en knolselderij mee tot gaar. Roer gebakken ui, knoflook en bleekselderij door de bouillon en pureer alles met een staafmixer tot een gladde soep.

Voeg melk, kokosmelk, kruidnagel en restant blokjes aardappels en knolselderij toe en breng aan een lichte kook tot aardappel en knolselderij gaar zijn, ongeveer 10 minuten. Bak ondertussen bloedworst of spekjes uit.

Voeg op het laatst de bonen, bloedworst of spekjes en zalmforel toe en verwarm mee.

Garneer met verse dragonblaadjes of andere kruiden en eetbare bloemen van het seizoen. Serveer met lekker knapperig stokbrood.



Recepten uit de Pure Markt keuken

De inspiratie voor de recepten uit de Pure Markt keuken komt van Kirsten en Willem van restaurant **Gartine**. Midden in het hectische centrum van Amsterdam kun je bij Gartine in alle rust genieten van een heerlijk ontbijt, lunch of high tea. Veel van de ingrediënten die zij gebruiken in hun restaurant komen uit hun eigen moestuin in de Beemster of zijn bijzondere streekproducten uit Nederland. Taksteeg 7, Amsterdam www.gartine.nl

BLINI'S MET BIETJES

Blini's zijn van oorsprong Oost-Europees en lijken een kruising tussen een pannenkoek, poffertje en eierkoek. Blini's worden warm gegeten, met allerlei vullingen of toppings. Wij vinden ze heerlijk met ingemaakte bietjes en zure room.

Voor ongeveer 12 blini's
Dit heb je nodig:

- » 150 gr gare witte boerbonen, je kunt gedroogde witte bonen een nachtje weken en daarna koken, of bonen uit blik gebruiken.
- » 4 takjes tijm, blaadjes afgerist
- » 1 teen knoflook, fijngesneden
- » 40 gr ui, fijngesneden
- » 1/2 rood pepertje van zaad ontdaan, fijn gesneden
- » 40 gr geraspte Parmezaanse kaas
- » 100 gr bloem (gezeefd), of boekweitmeel
- » 100 ml Blond bier
- » 80 ml volle melk
- » 2 eiwitten
- » snufje zout
- » olijfolie om in te bakken

Voor de garnering:

- » zure room
- » rode biet-of bloemkool pickle
- » zout en peper
- » verse tijm

Prak de gare bonen. Fruit de knoflook, ui en rode peper zachtjes in een beetje olijfolie. Giet de olie af en voeg knoflook, ui en chili samen met Parmezaanse kaas toe aan geprakte witte bonen. Klop de eiwitten tot stevige pieken. Maak het beslag door beetje bij beetje het bier en melk bij de bloem te voegen (als je boekweit gebruikt heb je iets meer melk nodig), klop met de garde tot een glad beslag. Roer het bonenmengsel door het beslag. Schep de opgeklopte eiwitten er voorzichtig doorheen zodat beslag luchtig blijft. Voeg zout en peper toe. Verwarm de olijfolie op middelhoog vuur en schep ongeveer 3 eetlepels beslag per blini in de pan. Bak de blini's in ongeveer 3 minuten rondom bruin en laat ze uitlekken op keukenpapier.

WINNEN!

HOTEL V

FIZEAUSTRAAT

Heb je een tegoedbon gevonden tussen deze pagina's? Dan heb je één van onze prijzen gewonnen!

slapen

in het heerlijkste bed van Amsterdam

De gelukkige winnaar van deze prijs krijgt een overnachting voor twee personen in Hotel V, Fizeastraat inclusief een a la carte ontbijt.



eten

in het stijlvolle restaurant van Amsterdam

De gelukkige winnaar van deze prijs krijgt een 3-gangen lunch met bijpassende wijnen voor twee personen in restaurant The Lobby



drinken

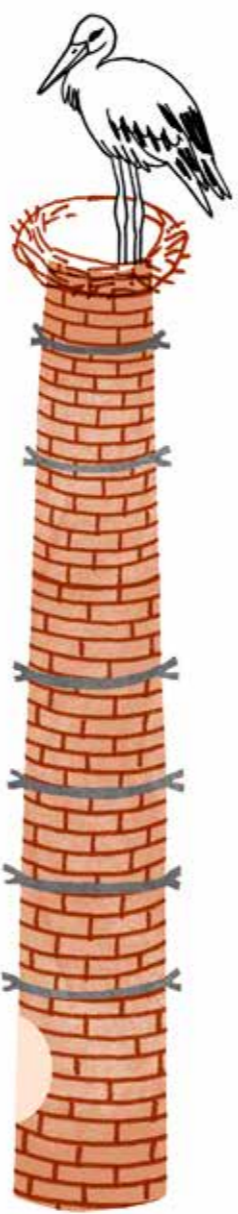
in de coolste bar van Amsterdam

De gelukkige winnaar van deze prijs krijgt twee cocktails in de bar van hotel V, Fizeastraat

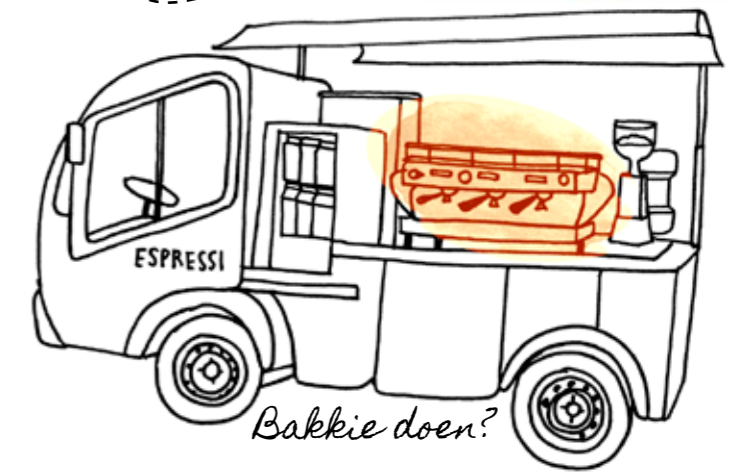
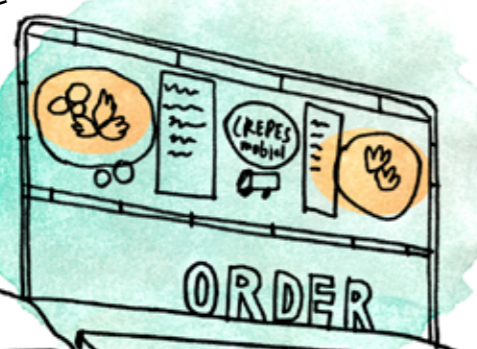


PARK FRANKENDAEL

Je komt altijd wel een bekende tegen



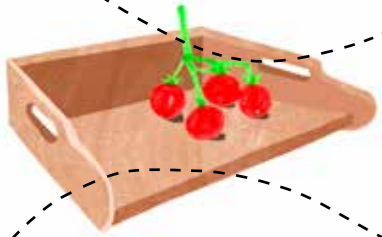
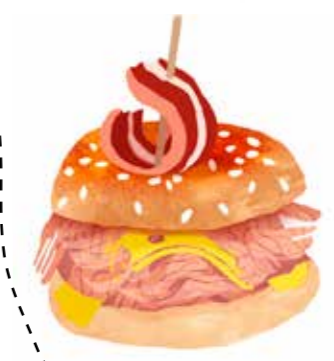
Voor welke kraam kom jij naar de markt?



Bakkie doen?



Steek jezelf in het nieuw



Wet jij waar dit bankje staat?



Merkelbach

SALADE VAN DE MARKT

TUINBONENSALADE MET ZACHTE SCHAPENKAAS

De ingrediënten voor deze supersalade zijn op de markt te vinden. Heerlijk als lunch met een glaasje cider.

Voor 4 personen

Dit heb je nodig voor de salade:

- » 450 gr gedopte tuinbonen en doperwten (ongeveer 1 kg ongedopt)
- » 150 gr sperziebonen
- » handjevol slablaadjes naar keuze
- » 150 gr zachte schapenkaas in olie

Dit heb je nodig voor ongeveer

500 ml dressing:

- » 150 ml witte wijnazijn
- » 1 middelgrote ui, grof gehakt
- » 3 teentjes knoflook
- » 90 ml honing
- » 1 el mosterd
- » zout en peper
- » 135 ml zonnebloemolie
- » 135 ml olijfolie
- » 70 gr basilicum

Snijd de puntjes van de sperziebonen en verwijder de draad, breek de boon in stukjes. Blancheer tuinbonen, doperwten en sperziebonen 3 minuten, tot beetgaar, in een ruime pan kokend water. Giet af en spoel af met koud water tot de bonen zijn afgekoeld en niet verder garen.

Dressing:

Hak alle ingrediënten, behalve de olie, fijn in een keukenmachine (of voor de echte puristen in de vijzel). Giet, terwijl de keukenmachine draait, in een dun straaltje de 2 oliën er bij tot een emulsie ontstaat. Op smaak maken met zout en peper.

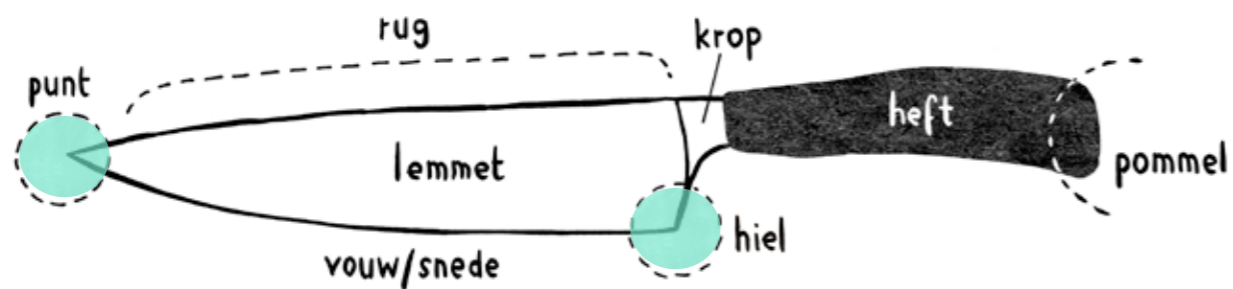
Bouw de salade op met sla, bonen, feta en dressing naar smaak. Decoreer met verse kruiden.



WEETJES & TIPS

» De peulen van tuinbonen bevatten veel looizuur, dat je handen zwart kan doen verkleuren (verder is het volstrekt onschuldig) dus draag eventueel (afwas) handschoenen.

» Zijn de tuinbonen fijn en vers en houd je van een licht bittertje dan kun je de tuinbonen zo gebruiken. Je kunt tuinbonen ook 'dubbeldoppen' door met een scherp mesje een sneetje te maken tegenover de navel van de boon. Met wat zachtjes drukken op de navel wip je de tuinboon uit het lichtgroene vliesje, waarna je deze verder kunt bereiden.



MESSENKENNIS

Een goed mes is onmisbaar in de keuken, je gebruikt het immers dagelijks. Maar wat is een goed mes? En welk mes gebruik je voor wat? We vroegen het aan de Firma Moes, de bekende Messenwinkel & Slijperij in de Amsterdamse Pijp. Zij kunnen je alles vertellen over messen en welk mes bij jouw wensen past. Ben je zo iemand die eigenlijk alles met een hot aardappelschilmesje doet? Gun jezelf een goed mes, dat werkt een stuk makkelijker en veiliger.

WEET JE DAT...

... Je goede messen herkent aan het lemmet? Het metaal loopt door in de hele lengte van het handvat, is dun aan de punt en wordt breder naar het handvat.
 ... Je messen beter niet in de afwasmachine doet, maar met de hand wast en direct droogt?
 ... Als je iemand een mes cadeau geeft, dit de vriendschap kan 'doorsnijden'? Vraag daarom een cent van de ontvanger, zo heeft hij het mes zelf gekocht.

OESTERMES

Onmisbaar voor het openen van oesters. Zie voor gebruik het filmpje op puremarkt.nl over oesters openen en lees er over op pagina 4



KEUKENSCHAAR

Voor het knippen van kruiden, bloemen, vinnen, visgraten, bladerdeeg, lindgaren, bakpapier en nog veel meer. Ook notenkraker en flesopener.



BROODMES

Het gekartel de lemmet maakt dit mes geschikt voor producten met een harde buitenkant en een zachte binnenkant, zonder het plat te drukken.... brood bijvoorbeeld. Gebruik dit mes nooit voor vlees of vis want dan snijdt je de structuur kapot.



KOKSMES

Robuust mes met breed lemmet, ligt wat zwaarder in de hand. Geschikt voor snijden van vlees tot hakken van groente. Het werkpaaard onder de messen.



SANTOKU

Het Japanse equivalent van het kokmes. Door de iets kortere vorm en breed lemmet kun je met dit mes goed 'wiegend' snijden en het gesneden product opscheppen met mes en hand. De kuiltjes in het lemmet zorgen er voor dat er minder blijft plakken aan het mes.



TOMATENMESJE

Klein gekarteld mesje dat makkelijk door schilletjes snijdt zonder het vruchtvlies te beschadigen. Ook handig voor kleine harde broodjes en droge worst.



OFFICEMES

Klein compact mesje voor het schillen en snijden van aardappels, groente en fruit. Deze allrounder is ook handig voor het snijden van decoraties en garneringen.



VLEESMES

Lijkt op een kokmes maar is langer zo dat je met één snijbeweging kan snijden en niet hoeft te zagen. Minder hoop ook dan een kokmes zodat er minder vlees aan het lemmet kan kleven.



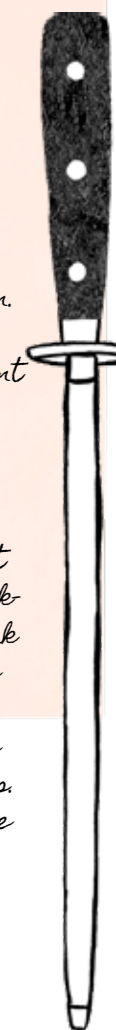
UITBEENMES

Slank lang mes met een holrond lem met en rechte rug. Hierdoor kun je overal makkelijk tussenkomen.



AANZETSTAAL

Om je messen scherp te houden. Zet het aanzetstaal met de punt naar beneden op je aanrecht. Zet het mes in een hoek van 20 graden bovenaan het aanzetstaal, vlak bij het heft. Maak nu een snijdende beweging naar beneden naar de punt van het mes. Doe dit aan beide kanten van het mes. Niet voor kartelmessen!



Firma Moes
messenwinkel & slijperij

Firma Moes Messenwinkel & Slijperij is dé messenspecialist. Op vertoon van dit magazine krijg je éénmalig 10% korting op je aankoop in 2018.



kaas+brood+bier

Op de Pure Markt vind je een rijk assortiment aan kazen. De schapenkazen van de familie **Breel en Schapenklekkers** en niet te vergeten de bergkazen van Oudwijker. **Rutger en Haro van Oudwijker** leverden ons een groot assortiment Oudwijker kazen voor de borrelplank. Hun ambachtelijke kazen worden gemaakt van koe- (en soms buffel) melk volgens Italiaans recept. Een groot deel van de productie vindt plaats in omgeving Utrecht maar regelmatig vetrekken zij naar Italië om daar zelf kazen te maken. Op de markt vertellen zij graag meer over deze bijzondere kaas.

Op zondag lekker vers brood halen, dat kan ook al bijna 10 jaar op de Pure Markt. Je ziet de 'early birds' al ruim voor openingstijd hun ontbijtje bij elkaar scharrelen. Vaak gevolgd door een stoet opgewekte kinderen. Maar brood is natuurlijk overal lekker bij, zo ook bij de borrel. Op onze borrelplank zie je de heerlijke broden van het **Vlaamsch Broodhuys**. Vooral het rogge-krentenbrood is heerlijk bij kaas. Voor een Bourgondisch gevuld brood met bijvoorbeeld olijven, ansjovis, ricotta, basilicum en courgette moet je bij **Luscious Loaf** zijn.

Wispe viert ook bijna haar 10-jarig bestaan. In 2009 begonnen de drie broers **Jerrit, Jitze en Remco** te experimenteren met het brouwen van duizend liter bier naar eigen recept; de **Wispe Blond** werd geboren. Naast het Blond bier worden diverse speciaal-bieren gebrouwen. Wispe bier is geïnspireerd op Vechtstad Weesp (vroeger genoemd Wispe), een stad met een rijke brouwgeschiedenis. Na honderd jaar krijgt Wispe weer een eigen brouwerij en proeflokaal in de Sint-Laurentiuskerk. Opening is gepland in het voorjaar van 2019.

= borrel!





DE PURE MARKT VERJAARDAGSTAART!



Ook Ken en Jur van de American Baking Company zijn oude bekenden van de Pure Markt. Wie kent dit vrolijke stel niet dat de heerlijkste Amerikaanse desserts verkoopt op onze markt. Speciaal voor onze verjaardag bakten zij de prachtige verjaardags-taart voor de cover van dit magazine. Tot en met eind september kun je bij ABC de taart voor jouw verjaardag bestellen of een punt voor bij de koffie halen. www.americanbakingcompany.com



MANGO KOKOS CAKE

Dit heb je nodig voor de cake:

- » 2 springvormen van 24 cm doorsnede
- » 375 gr zachte boter en beetje extra om springvormen mee in te vetten
- » 2 tl kokos essence
- » 500 gr witte basterd suiker
- » 6 eieren
- » 240 ml mango puree (pureer verse of bevroren mango blokjes in de keukenmachine)
- » 250 gr geraspte kokos, fijn
- » 565 gr zelfrijzend bakmeel

Dit heb je nodig voor de frosting:

- » 2 eiwitten
- » 400 gr poedersuiker
- » 4 tl mangopuree
- » 130 gr geraspte kokos, fijn

Garnering:

bramen, frambozen, rode en blauwe bessen

Cake: Verwarm de oven voor op 180°C. Klop boter, essence en suiker romig.

Klop er één voor één de eieren door. Lepel voorzichtig de mango, kokos en als laatste de bloem er doorheen. Verdeel beslag over de 2 ingevette en met bakpapier beklede springvormen. Bak ongeveer 1 uur en 15 minuten en test tegen het einde van de baktijd met een satéprikker of deze er schoon uit komt. Dan is de cake gaar.

Frosting: Klop de eiwitten tot stijve pieken in een schone, vetvrije kom. Schep geleidelijk de poedersuiker er door.

Meng voorzichtig de mango en kokos er door zodat luchtbelletjes in het eiwit niet stuk gaan.

De frosting hard vrij snel een beetje uit dus werk snel.

Bestrijk de bovenkanten van de cakes met de frosting, een paar lepels frambozenjam en een laag vers fruit van het seizoen.

Stapel de 2 lagen op elkaar. Je kunt de cakes ook halveren en er 4 lagen van maken.

TIPS:

- » I.p.v. kokos essence kun je ook citroen zest gebruiken.
- » I.p.v. van mango kun je ook ander stevig fruit gebruiken.



Het
Pure Markt magazine
is gedrukt op
gerecycleerd papier

Een beetje van
jezelf en een
beetje van de
Pure Markt...
Maak je eigen
wereldgerecht.
Vandaag Italiaans.

TOT DE VOLGENDE MARKT!

Daslook, zelf
geplukt in
Park Frankendaal

COLOFON

Concept en realisatie: Marian Flint www.marianflint.nl
Vormgeving: Freddy Vermeulen www.freddyvermeulen.nl
Illustraties: Deborah van der Schaaf www.deborahvanderschaaf.nl
Fotografie recepten: Maarten van der Wal www.maartenvanderwal.nl
Fotografie markt: Jesje Veling www.jesjeveling.nl
Foodstyling: Valentijn Dirks www.driftfood.com

www.facebook.com/puremarkt/
www.instagram.com/puremarkt/
www.puremarkt.nl

MET DANK AAN

www.americanbakingcompany.com/ [verjaardagstaart](http://www.verjaardagstaart.nl), www.firmamoes.nl/ [messenkennis](http://www.messenkennis.nl), www.gartine.nl/ [receptuur](http://www.receptuur.nl)
www.hotelvizeaustraat.nl/ [winnen](http://www.winnen.nl), www.thelobbyfizeaustraat.nl/ [winnen](http://www.winnen.nl), www.ziltenzalig.nl/ [oesters](http://www.oesters.nl)

IN DIT MAGAZINE VIND JE PRODUCTEN VAN:

- | | |
|--|------------------------|
| www.berkshirebutcher.com | (varkens)vlees |
| www.camping-braakhekke.nl | mosterd |
| www.deportugees-webshop.nl | Portugees aardewerk |
| www.despaanseschuur.nl | Spaanse producten |
| www.dutchcranberrygroup.nl | cranberries |
| www.ellekeskeuken.nl | culinaire delicatessen |
| www.finca-forata.com | olijfolie |
| www.futuroverde.nl | Italiaanse producten |
| www.gerookteknoflook.com | aardappels |
| www.hetciderhuis.nl | cider |
| www.kwekerijwiering.nl | (kruiden)planten |
| www.lekkersuithongarije.nl | Hongaarse producten |
| www.lusciousloaf.nl | gevuld brood |
| www.olivesandmore.nl | olijven, olie en azijn |
| www.olivias.nl | pasta |
| www.oudwijk.nl | kaas |
| www.powerpeul.nl | lupinebonen |
| www.raspberry-maxx.nl | frambozen |
| Schapenhouderij Bree | schapenkaas |
| www.schapenlekkers.nl | kaas |
| www.smallerl.nl | gerookte vis |
| www.thulls.nl | pickles |
| www.versman.nl | groente & fruit |
| www.vlaamschbroodhuys.nl | brood |
| www.wispe.nl | bier |
| www.zorgboerderijdevlindertuin.nl | rood fruit |