



NATUURLIJKE SCHIMMEL OP GEDROOGDE WORST

Een teken van kwaliteit, vakmanschap en natuurlijke rijping



Waarom deze brochure?

Regelmatig ontvangen wij vragen over de schimmel die zichtbaar is op onze gedroogde worsten.

Veel mensen associëren schimmel automatisch met bederf. Bij ambachtelijk gerijpte droge worst ligt dat anders.

De natuurlijke rijpingsschimmel die tijdens het droog- en rijpingsproces ontstaat, beschermt het product en draagt bij aan smaak, aroma en structuur.

In traditionele worstlanden zoals Frankrijk, Spanje en Italië wordt deze schimmel juist gezien als een teken van kwaliteit en vakmanschap.



Hoe wordt onze worst gemaakt?

De productie van gedroogde worst begint met zorgvuldig geselecteerd vlees dat wordt gemalen en gemengd met kruiden en andere ingrediënten.

Vervolgens wordt het vlees in een natuurlijke darm (varkensdarm) gevuld en voorzien van een speciale rijpingsschimmelcultuur. Daarna worden de worsten opgehangen om langzaam te drogen en te rijpen.

Afhankelijk van het type worst duurt dit proces ongeveer vier tot zes weken. Tijdens deze periode ontwikkelen smaak, structuur en aroma zich verder. Ook na deze rijping blijft de worst zich langzaam ontwikkelen doordat er nog een kleine hoeveelheid vocht verdampt.





Wat is rijpingsschimmel?

De schimmel die zichtbaar is op onze worsten behoort meestal tot de Penicillium-familie. Een veelgebruikte soort is *Penicillium nalgiovense*, een natuurlijke en veilige rijpingsschimmel.

In Frankrijk spreekt men vaak over La Fleur du Saucisson (de bloem van de worst) en in Spanje over Velo Blanco (het witte beschermende vel). Beide termen verwijzen naar dezelfde natuurlijke schimmelbloei die ontstaat tijdens het rijpingsproces.

Een gelijkmatige schimmelbloei wordt binnen de traditionele charcuterie beschouwd als een zichtbaar teken van een goed verlopen rijping.





Waarom wordt deze schimmel gebruikt?

Bescherming

De schimmel vormt een natuurlijke bescherm laag waardoor ongewenste bacteriën en schimmels minder kans krijgen om zich te ontwikkelen.

Smaakontwikkeling

Tijdens de rijping draagt de schimmel bij aan het karakteristieke aroma en de typische smaak van droge worst.

Dit maakt onze droge worst zo smaakvol en uniek.

Gelijkmatige droging

De schimmel helpt voorkomen dat de buitenkant te snel uitdroogt terwijl de kern nog onvoldoende gerijpt is.

Kwaliteitskenmerk

Een mooie schimmelbloei is een teken van een ambachtelijk geproduceerd en correct gerijpt product.

Is deze schimmel veilig?

✓ Ja, de natuurlijke rijpingsschimmel op onze worsten is veilig voor consumptie en vormt geen risico voor de volksgezondheid. De schimmel mag gewoon worden gegeten.

Voor veel liefhebbers is schimmel op droge worst juist een herkenbaar kwaliteitskenmerk. Net als bij ambachtelijke blauwe kaas of camembert.



Schimmels en kleurvariaties

Veel mensen verwachten een spierwitte schimmel. In werkelijkheid kunnen natuurlijke rijpingsschimmels verschillende kleurvariaties aannemen.

Normale kleuren zijn onder andere:



Wit



Gebroken wit



Crèmekleurig



Lichtgrijs



Grijswit



Grijsblauw



Licht grijsgroen

Tijdens verdere rijping kan de schimmel soms wat voller of pluiziger worden.

Dit is meestal een normaal verschijnsel dat wordt beïnvloed door temperatuur, luchtvochtigheid en de verdere ontwikkeling van de schimmelcultuur. Kleur alleen zegt weinig over de kwaliteit. Beoordeel altijd het totaalbeeld: geur, structuur, droogte en algemene conditie van de worst.





Gewichtsverlies en verdere rijping

Gedroogde worst is een natuurproduct dat zich ook na levering blijft ontwikkelen. Tijdens opslag verdampt langzaam nog wat vocht uit de worst.

Daardoor kan de worst:

- Iets kleiner worden
- Steviger aanvoelen
- Harder worden
- Van kleur veranderen
- Een intensere smaak ontwikkelen
- Licht in gewicht afnemen

Veel liefhebbers waarderen juist deze verdere rijping omdat de smaak hierdoor nog voller wordt.





Hoe bewaart u gedroogde worst het beste?

Voor optimale kwaliteit adviseren wij:



Bewaar de worst droog en goed geventileerd.



Bescherm tegen direct zonlicht.



Bewaar bij voorkeur gekoeld tussen 12 °C en 18 °C.
Geen koeling? Maximaal 18 °C.



Laat de worst vrij hangen of liggen met voldoende luchtcirculatie.



Controleer de worsten regelmatig.

Vermijd:



Hoge luchtvochtigheid



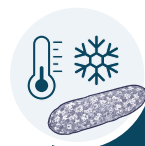
Warme opslagplaatsen



Opslag naast verwarmingsbronnen
zoals koelkasten/ovens/verwarming



Afgesloten (plastic) verpakkingen
kaaspapier / cadeaupapier / opvulsnippers



**Wilt u de worst
langer zacht houden?**

Bewaar deze dan koeler.



**Houdt u van een
stevigere worst?**

Dan kan deze prima in
een droge kelder of
kast verder rijpen.



Kan ik de schimmel verwijderen?

Ja, wanneer er naar uw smaak veel schimmel aanwezig is, kunt u deze eenvoudig afborstelen met een schone borstel, droge doek of keukenpapier.



Schimmel afborstelen
met een schone borstel



Schimmel verwijderen
met een droge doek

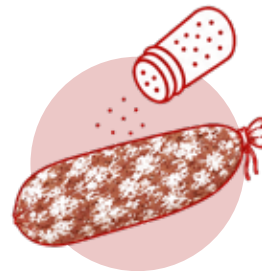


Schimmel verwijderen
met keukenpapier

Spoel de worst niet af met water of zout. Hierdoor verwijdert u de beschermende schimmellaag volledig, waardoor ongewenste schimmels en bacteriën juist meer kans krijgen.



Niet afspoelen
met water



Geen zout
gebruiken



Wanneer moet u extra alert zijn?

Beoordeel een product nooit uitsluitend op de kleur van de schimmel.

Let altijd op:

Geur | Structuur | Droogte | Schimmelontwikkeling | Algemene conditie

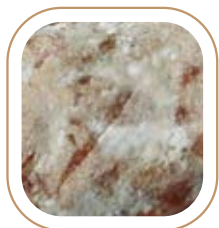
Normaal



Witte schimmel



Grijsblauwe schimmel



Lichtgrijze schimmel



Licht grijsgroene schimmel



Droge structuur



Karakteristieke geur



Geleidelijke gewichtsafname

Twijfelt u over de kwaliteit van een product? Neem dan contact met ons op.



Wanneer moet u extra alert zijn?

Mogelijke afwijkingen



Zwarte schimmel



Felgele schimmel



Roze schimmel



Oranje schimmel



Slijmerige oppervlakken



Natte plekken



Sterk zure geur



Ammoniakgeur



Bedorven geur

Twijfelt u over de kwaliteit van een product? Neem dan contact met ons op.



Veelgestelde vragen

Kan ik de schimmel eten?

Ja, de natuurlijke rijpingsschimmel is veilig voor consumptie.

Waarom wordt de worst kleiner?

Door natuurlijk vochtverlies tijdens verdere rijping.

Waarom wordt de worst harder?

Omdat het vochtgehalte langzaam afneemt.

Waarom ziet niet iedere worst er hetzelfde uit?

Gedroogde worst is een natuurproduct.

Kleine verschillen in schimmelontwikkeling, kleur en gewicht zijn normaal.

Kan ik de schimmel verwijderen?

Ja, door deze voorzichtig af te borstelen.

Komt er schimmel door de peper-, kerrie- of kruidenworst?

Dat klopt. In feite is dit een naturelworst die in een later stadium wordt omhuld met kruiden en/of peper. De schimmel kan hier doorheen groeien.

Onze visie op kwaliteit

Onze worsten worden geproduceerd volgens traditionele Europese rijpingsmethoden. De natuurlijke schimmel die tijdens dit proces ontstaat, is geen teken van bederf, maar een zichtbaar bewijs van vakmanschap, tijd en zorg.

Net als bij de beste Franse saucissons, Spaanse fuet en Italiaanse salami is iedere worst uniek. Kleine verschillen in kleur, schimmelontwikkeling en gewichtsverlies horen bij het natuurlijke karakter van het product.



DE WORST
GROOTHANDEL.NL

De Worst Groothandel is onderdeel van:



FOOD
SUPPLY B.V.

GH Foodsupply BV
Pater van den Elsenlaan 20-D
5462 GG Veghel
Nederland

www.deworstgroothandel.nl
info@deworstgroothandel.nl
+31 (0)413-53 02 70