## ASSORTIMENT

# WESTLANDPEPPERS

Verse pepers & paprika's
Gedroogde pepers
Zelfgemaakte sauzen
Kruiden & rubs
& meer

# OVER WESTLANDPEPPERS

## ONS BEDRIJF

In 1930 begon Hendrik Boekestijn het bedrijf dat nu bekend staat als Westlandpeppers. Hij startte met het telen van druiven, perziken, prei en bloemkool. Later werd hij opgevolgd door zijn zoon Pieter Boekestijn. Inmiddels hebben zijn drie zoons Henk, Dolf en Pieter het bedrijf weten uit te bouwen tot een bedrijf met een breed assortiment van pepers en snackpaprika's. Inmiddels zit zelfs de vierde generatie in het bedrijf.

Westlandpeppers bevindt zich op twee locaties in het Westland, de hoofdlocatie in De Lier en nog een tweede locatie in 's-Gravenzande. Met in totaal 8,6 hectare kas. Van april tot november komen de producten uit de eigen kassen in het Westland en van november tot april komen de producten uit Spanje, Marokko en Israël, waar wij al jaren werken met dezelfde telers. Hierdoor kunnen wij jaarrond pepers en snackpaprika's aanbieden.

Op onze hoofdlocatie in De Lier hebben wij een grote verpakkingshal waar alle producten verpakt worden. Westlandpeppers biedt diverse kilo- en klein verpakkingen aan. De verpakkingen kunnen met 1 of meerdere producten, naar eigen samenstelling geleverd worden. Voor de kleinverpakkingen kan de klant kiezen uit een groot aantal mogelijkheden, maar een eigen invulling of een specifiek ontwerp is ook mogelijk.

# VERS ASSORTIMENT

**Spaanse peper / Cayenne peper**

De Spaanse peper, ook bekend als de ‘gewone’ peper of cayenne peper, is misschien wel de peper die wereldwijd het meest gebruikt wordt. Spaanse of rode/groene/gele/oranje peper is een verzamelnaam van de bekende langwerpige chilipepers. De pepers hebben een mild hete smaak, die in elk gerecht goed te verwerken is.

**Jalapeño peper**

De Jalapeño is een middelgrote, knapperige, mild pittige peper die in vele Mexicaanse gerechten wordt gebruikt. Met deze peper wordt een gerecht een stuk scherper.

**Snackpaprika / Sweet bite**

De snackpaprika is een kleine zoete paprika. De snackpaprika heeft een frisse, zoete en knapperige smaak en zit boordevol vitamine E.

# VERS ASSORTIMENT

**Habanero / Adjuma**
De Habanero, in Nederland ook wel bekend als Adjuma peper, is een zeer scherpe peper, met een fruitige smaak. De oranje Habaneros zijn alleen beschikbaar van april tot november.

**Lemon Habanero / Madame Jeanette**
Vergelijkbaar met de Habanero, maar dan nog fruitiger en met een sterke citrus achtige geur.

**Habanada**
De Habanada is dé Habanero zonder pittigheid, met een onweerstaanbare tropische zoete smaak.

**Poblano**
Mexicaanse paprika met licht pittige en stevige bite.

**Aji Amarillo**
Zuid-Amerikaanse peper, medium heet met heerlijke fruitige aroma's.

**Rawit / Bird's eye chili**
De Rawit, ook bekend als Bird's eye chili, thai chili of Piri-Piri, is een kleine peper met een hete smaak.

# VERS ASSORTIMENT

**Serrano**
Mexicaanse peper vergelijkbaar met de Jalapeño, alleen is de Serrano peper nog een stuk heter.

**Pimientos de Padron**
Milde Spaanse tapas peper.

**Shishito**
Milde Japanse peper.
Vergelijkbaar met de Padron.

**Corno di Toro***
Italiaanse lange paprika.

**Shakira / Anaheim***
Vergelijkbaar met de Spaanse pepers alleen is deze peper een stuk grover.

**Witpunt / Hungarian wax pepper***
Paprika met licht bittere smaak.

**Tomatillo**
Mexicaanse tomaat met frisse/zurige smaak.

**Sweety Drops***
De Sweety drop is een hele kleine peper, die niet heet is. Ze hebben een verse en knapperig bite met een ongekende wilde Amazone smaak.

**Aji Charapita***
Zuid-Amerikaanse chilipeper.
Kleine pepertjes met een krachtige, fruitige en citrusachtige smaak.

WESTLANDPEPPERS

# VERS ASSORTIMENT

## Super hots

**Carolina Reaper***
De Carolina Reaper is volgens het Guinness World Record de heetste peper ter wereld. Naast de hele hete smaak, is deze peper ook herkenbaar aan zijn fruitige smaak.

**Naga Jolokia***
De Naga Jolokia, ook bekend als de Bhut Jolokia of Ghost pepper is een extreem hete peper.

**Trinidad Scorpion***
De Trinidad Scorpion scoort op de Scoville-schaal als een van de heetste pepers ter wereld. De chilipepers hebben een heerlijke, fruitige smaak, maar zijn ongelooflijk pittig!

*De producten met een asterisk zijn in de maanden november-april niet of beperkt beschikbaar. Dit komt omdat ons eigen assortiment, dat wij in de kassen in Nederland telen, verschilt met wat in het buitenland bij onze telers wordt geteeld. Voor de huidige beschikbaarheid of meer informatie, neem contact met ons op, zie laatste pagina.

Pepers zijn natuurproducten en zijn afhankelijk van de natuuromstandigheden, dit betekent dat een peper veel licht en warmte nodig heeft om aan zijn scherpte te komen. In de maanden januari, februari en maart als de pepers uit Spanje, Marokko en Israël komen kan het zijn dat de pepers minder heet zijn door weinig zonlicht. Dit kan ook in de zomer maanden voorkomen als wij hier in Nederland minder zon hebben dan normaal. Hierdoor kan Westlandpeppers geen garanties geven over de heetheid van de pepers. Voor meer informatie neem contact met ons op, zie laatste pagina.

# GEDROOGD ASSORTIMENT

**Chipotle Ahumado**
Gedroogde én gerookte rode Jalapeños.

**Gedroogde Chipotle Morita**
Chipotle die minder lang is gerookt, waardoor ze zachter en fruitiger van smaak zijn.

**Gedroogde Habanero**
Gedroogde pittige rode en gele habanero pepers.

**Gedroogde Ancho**
Gedroogde rode Poblano's, mild pittig.

**Gedroogde Mulato**
Gedroogde zeer rijpe rode Poblano's, mild pittig.

**Gedroogde Pasilla**
Peper met rozijnachtige aroma, medium scherp.

**Gedroogde Arbol**
Gedroogde variant van de Cayenne peper.

**Gedroogde Guajillo**
Peper met sterke fruitige smaak met neiging naar bessen en groene thee smaak.

**Gedroogde Cascabel**
Peper met bosachtige en rokerige smaak.

WESTLANDPEPPERS

# GEDROOGD ASSORTIMENT

**Gedroogde Serrano**
Gedroogde rode Serrano peper.

**Gedroogde Kashmiri**
Aziatische gedroogde peper.

**Gedroogde Spaanse peper**
'Normale' peper rood.

**Gedroogde zoete Ñora pepers.**
Kleine Spaanse ronde pepers met een zoete smaak.

**Gedroogde zoete Pimientos**
Gedroogde Spaanse paprika.

**Aji Panca**
Peruaanse peper. Mild pittig met een zoete en rokerige smaak.

**Gedroogd peper ristra**
Streng van gedroogde Guindilla pepers, 75 cm lang en bevat ongeveer 200st gedroogde pepers.

**Gedroogde Pasilla de Oaxaca**
Gerookte variant van de Pasilla chili.

**Aji Mirasol**
Gedroogde Aji Amarillo.

# GEDROOGD ASSORTIMENT

**Gedroogde Madame Jeanette / Lemon habanero**

**Gedroogde Naga Jolokia**
Super pittig

**Gedroogde Trinidad Scorpion**
Super pittig

**Gedroogde Carolina Reaper**
Super pittig

**Maiskolf bladeren / Corn husk**

**Gedroogde Chile Tepin**
Kleine pittige pepertjes.

**Gedroogde Mexicaanse pepers**
Try out verpakking

**Salsa Macha pakket**

**Enchilada Sauce pakket**

De gedroogde pepers zijn beschikbaar in diverse kilo- en klein verpakkingen. De verpakkingen kunnen met 1 of meerdere producten, naar eigen samenstelling geleverd worden. Voor de kleinverpakkingen kan de klant kiezen uit een groot aantal mogelijkheden, maar een eigen invulling of een specifiek ontwerp is ook mogelijk.

WESTLANDPEPPERS Real Taste

# SAUZEN

Westlandpeppers heeft een eigen sauslijn. Deze sauzen worden in kleine batches gemaakt bij een lokale partij. De Westlandpeppers sauzen zijn gemaakt van onze eigen verse producten met zo min mogelijk toevoegingen.

**Smoked Habanero saus**
Saus gemaakt van rode habanero's en gerookte en gedroogde Chipotle pepers.

**Sriracha saus - rood**
De bekende Sriracha saus, die gemaakt is van milde pepers.

**Naga Jolokia saus**
Extreem hete saus gemaakt van verse Naga Jolokia's.

**Caribbean Scorpion saus**
Zeer pittige saus gemaakt van rode of bruine Trinidad Scorpion pepers.

**Aji Amarillo paste**
Saus gemaakt met pure Aji Amarillo pepers.

**Jalamayo**
Een heerlijke mayonaise met een fantastisch pittige kick van verse Jalapeño pepers.

**Smokey Morita saus**
Een rokerige smaakvolle tabasco, ideaal voor taco’s.

# KRUIDEN & RUBS

Aji Amarillo poeder

Al Pastor kruidenmix

Ancho chilipoeder

Arbol chilivlokken

BBQ Rub

Mexicaanse kruidenmix

Guajillo chilipoeder

Pasilla chilipoeder

Smoked Chipotle Rub

Moringa poeder

Epazote poeder

Gemalen curryblad

# KRUIDEN & RUBS

Jalapeño chilipoeder

Kashmiri chilipoeder

Ñora Pepper Rub

Naga Jolokia poeder

Cayenne poeder

Annatto zaad

Annatto poeder

Madame Jeanette chilivlokken

Habanero chilivlokken

Gedroogde Curry bladeren

Gedroogde Hoja Santa

Laurierbladeren

WESTLANDPEPPERS

# VERSE KRUIDEN & MEER

**Curry bladeren**

**Hoja Santa / pepperblad**

**Huacatay**

**Epazote**

**Mexicaanse oregano**

**Theelers kruidenthee**

**Mais tortillas Taiyari**
Verpakt per ±90gr (12 stuks)

**Tostadas Taiyari**
Verpakt per ±90gr (12 stuks)

**Cherry tomaten**
Golden Taste

**Courgettebloemen**

**Pittige chips**
Carolina Reaper chips
Habanero chips
Chipotle truffle chips

**Brand Garage frisdranken**
Herbal Moscow, Rose Lemonade, Passion Mama, Lemon Mama & Orange Mama.

WESTLANDPEPPERS

# CERTIFICATEN

Westlandpeppers is in het bezit van de diverse certificaten die aantonen dat er (voedsel)veilig, hygiënisch en duurzaam gewerkt wordt in onze verpakkingshal en kassen. Daarnaast willen wij een fijne werkomgeving creeëren voor onze werknemers.

Westlandpepper is in het bezit van deze certificaten

- Global GAP
- GRASP
- IFS Food, higher level
- IFS Broker, higher level
- PlanetProof
- AH beter voor natuur & boer

Klik op de afbeelding voor het bijbehorende certificaat.

# CONTACT


**Verkoop groothandel**
Dolf Boekestijn & Lisette Boekestijn
Mobiel Dolf: +31 (0)6 - 22417372
Mobiel Lisette: +31 (0)6 - 38028867
Kantoor: +31 (0)174-521876
E-mail: Westlandpepperssales@gmail.com

**Verkoop horeca / webshop**
Bram Kloosterman
Mobiel: +31 (0)6 - 46197046
Kantoor: +31 (0)174-521876
E-mail: Westlandpeppersinfo@gmail.com

**Adres**
Westlandpeppers
Burg. Crezeelaan 44A
2678 KZ De Lier
Nederland