

Bio-Pilze

Pilze werden im Werkhaus in Alzey nach den strengen Richtlinien der EG-Bio-Verordnung (Verordnung (EWG) Nr. 2092/91) angebaut, und aufgrund von Kontrollverfahren ist die Pilzzucht für ökologisch erzeugte Lebensmittel zertifiziert (DE-ÖKO-006).

Pilzsorten

Zurzeit werden in der Pilzzucht des Werkhauses drei verschiedene Speisepilze kultiviert.

Austernpilze (*Pleurotus ostreatus*)

Kräuterseitlinge (*Pleurotus eryngii*)

Shiitake (*Lentinula edodes*)

Preisliste Pilze und Pilzprodukte

Frischpilze

Austernpilze	I. Wahl (A1)	11,00 €/kg	II. Wahl (A2)	8,00 €/kg
Kräuterseitlinge	I. Wahl (K1)	14,00 €/kg	II. Wahl (K2)	10,00 €/kg
Shiitake	I. Wahl (S1)	13,00 €/kg	II. Wahl (S2)	9,00 €/kg

Trockenprodukte

Pilzbuttermischung (Pb)	Reagenzglas mit 9g Mischung für 125g Butter	3,50 €/Stück
Bio-Pilze alle Sorten	Schmuckglas à 20g (A3, K3, S3)	2,50 €/Stück
Bio-Pilzpulver alle Sorten	Schmuckglas à 30g (A4, K4, S4)	3,50 €/Stück
Apfelchips	Tütchen à 10g getrocknete Apfelscheiben	0,50 €/Stück

Substrate

Bio-Austernpilze	Blöcke auf Sägemehlbasis ca. 2,5 kg	8,- €/St.
Bio-Kräuterseitling	Blöcke auf Sägemehlbasis ca. 2,5 kg	8,- €/St.
Bio-Shiitake	Blöcke auf Sägemehlbasis ca. 2,5 kg	8,- €/St.

Unsere Öffnungszeiten in der Pilzzucht

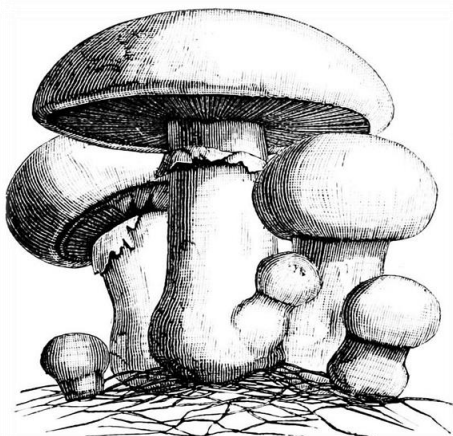
Montag - Donnerstag

ab 8.15 Uhr - 15.30 Uhr

Freitag

ab 8.15 Uhr - 13.30 Uhr

Machen Sie es sich und auch uns einfacher und rufen Sie vorher an, damit wir Ihre Bestellung aufnehmen und richten können. Dann müssen Sie nur noch Ihre Pilze abholen und bezahlen.



Das Pilzzucht Team wünscht einen guten Appetit!!!