

Pijnboompitten

Pijnboompitten zijn populair in de Italiaanse keuken en menig Nederlander verwerkt het tegenwoordig ook in zijn of haar gerechten. Pijnboompitten komen wereldwijd voor en zijn al eeuwenoud. Bepaalde soorten pijnbomen dragen pas na 25 jaar vrucht en kunnen honderden jaren oud worden. De boom bestaat in veel verschilden soorten, maar komt het dichtst in de buurt van een dennenboom. De pitjes groeien dan ook in een soort dennenappel. Omdat het oogsten, drogen en pellen van de pitjes een zeer intensief karwij is zijn de prijzen hier ook naar. Een lichte en egale kleur kenmerkt een goede pijnboompit. Voor export groeien pijnboompitjes met name in China, maar ze komen ook voor in Italië, Spanje of Portugal.



Land van herkomst

China

Voedingswaarden

Overig

Pijnboompitjes kunnen zowel geroosterd als rauw gegeten worden.