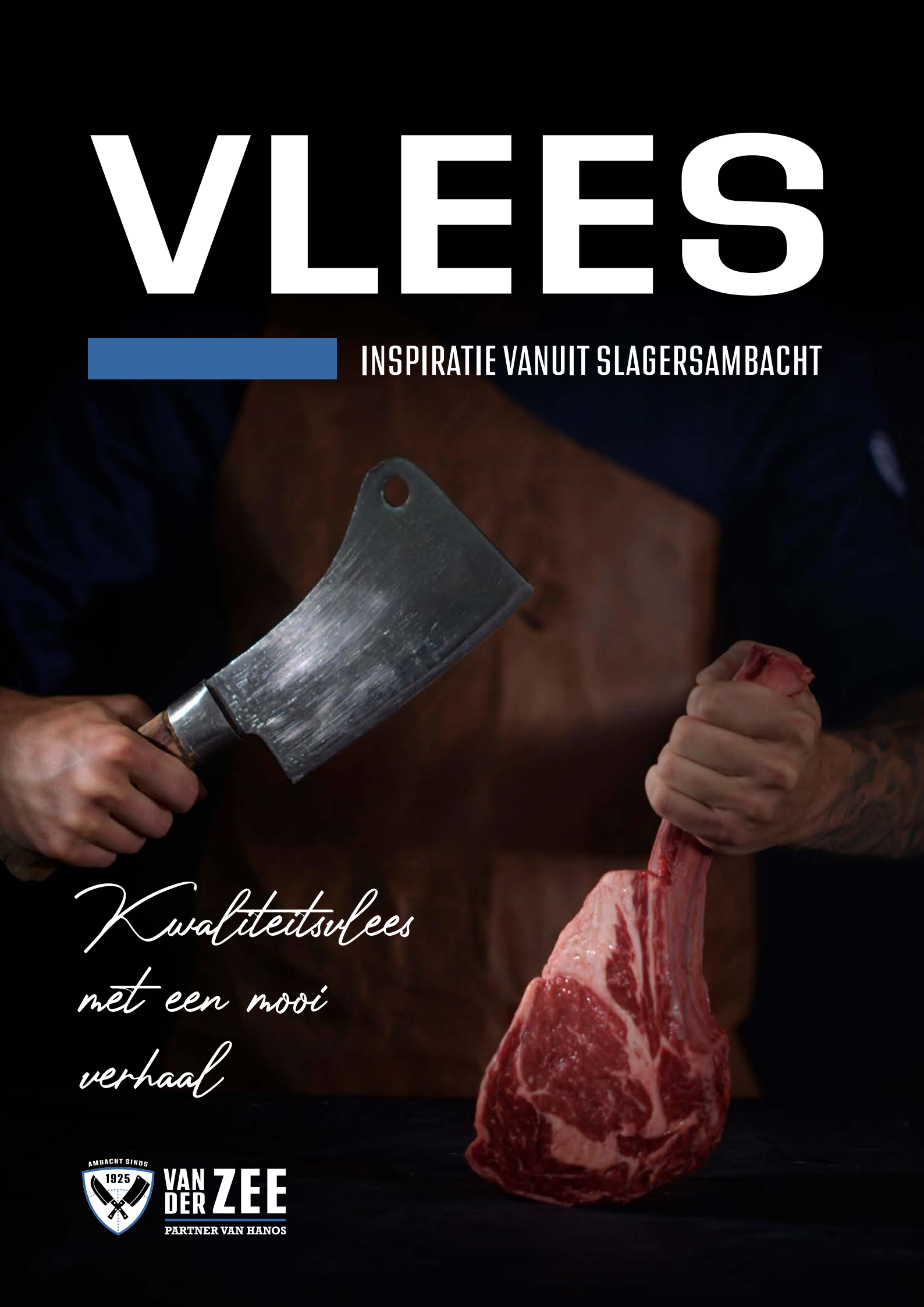
VLEES

INSPIRATIE VANUIT SLAGERSAMBACHT



Kwaliteitsvlees met een mooi verhaal

AMBACHT SINDS 1925
VAN DER ZEE
PARTNER VAN HANOS

Voorwoord

van onze slager

Vlees staat voor ons voor ambacht en passie. Wij zijn als ambachtelijke slager van HANOS altijd op zoek naar een kwalitatief hoogstaand en verantwoord assortiment. Een assortiment dat aansluit bij de keuze van eerlijke en pure vleesproducten binnen de gastronomie. In onze slagerijen inspireren wij met onderscheidende streekconcepten, vleeswaren uit onze eigen worstmakerij en een uniek internationaal assortiment. Onze chef-slagers adviseren per seizoen met welke vleessoort of vleesdeel chefs zo efficiënt mogelijk kunnen werken om hun gasten te verwennen, ook met het oog op gezond en verantwoord genieten.

Van der Zee heeft sinds 1925 een rijke historie opgebouwd. Bij ons vindt u alles terug in het assortiment van 'kop tot staart', oftewel; we zorgen voor vierkantsverwaarding. Dat lukt ons door productontwikkeling in onze eigen worstmakerij en de verscheidenheid aan klanten vanuit de horeca en institutionele markt.

Wij willen onze klanten verrassen met onderscheidende producten. Onze kennis van de markt en vakmanschap vindt u terug in ons assortiment.
In onze zoektocht naar goede basisgrondstoffen voor onze eigen productie en een eindproduct dat aan onze wensen voldoet, komen wij vaak terecht bij familiebedrijven.

Het verhaal achter ons vlees leest u in deze assortimentsbrochure. Daarmee kunt u uw gasten een heerlijk stuk kwaliteitsvlees mét een mooi verhaal serveren! Wij bieden u het slagersambacht zoals dat bedoeld is. Wilt u graag meer informatie? Vraag uw chef-slager naar de meest bijzondere ideeën, bereidingstips en verhalen voor uw menu!

Inhoudsopgave

onze concepten in een oogopslag

Liever online bladeren?

Rund 04
Regiorunderen 06
Friesländer rund 08
Simmentaler 09
Wagyu 10
Australian grain-fed beef 12
Black Angus grain-fed beef 14
Canadian Heritage Angus Beef 15
Hollands dubbeldoel 16

Kalf 17
Peters Farm 17
Joviander 18
Vitender 19

Varken 20
Gaasterlander Kruidenvarken 22
Zweeds Boerderijvarken 23
Iberico 24
Livar varken 25
Mangalica varken 26

Lam 28
Hollands Graslam 30
Nieuw-Zeelands lam 31

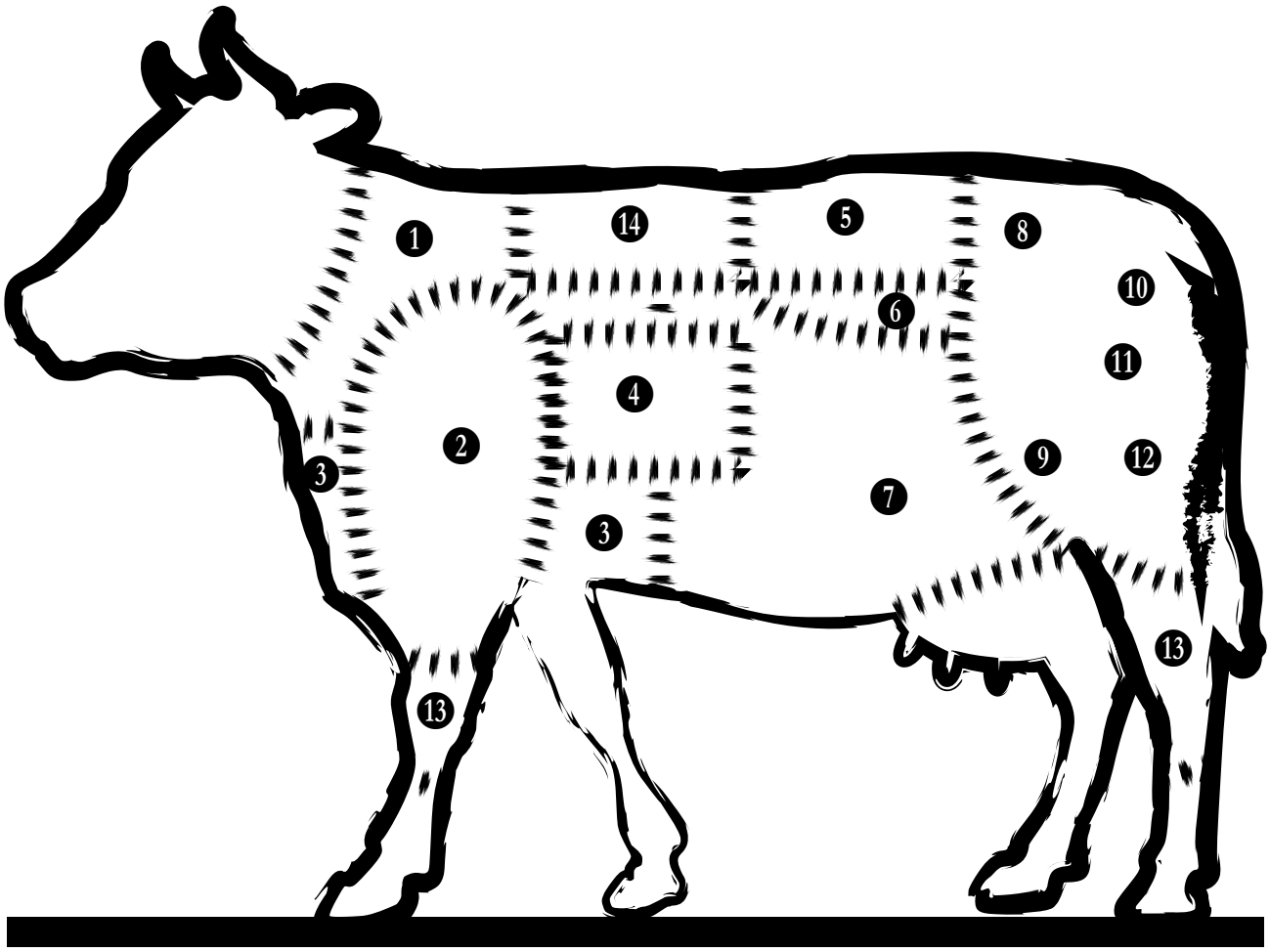
Specialiteiten 32
Dry-aged 32
Sous-vide 33
Worstmakerij 34
Charcuterie 37
Burgerfood 38
Veggie Lovers 40

RUND

Wij bieden een aantal unieke rundvleesconcepten uit Australië, Canada, Denemarken en uit alle windstreken van Nederland. Daarnaast hebben we rundvlees in ons assortiment waarvan de runderen zijn opgegroeid in Ierland, vaarzen uit Europa en Uruguay (Zuid-Amerika).

Voor ons start de zoektocht naar de beste kwaliteit bij de keuze van de boer. Wij willen weten waar het vlees vandaan komt. We kijken naar het soort vee, in welke omstandigheden het wordt gehouden en welk rantsoen de runderen krijgen. In ons assortiment wordt onderscheid gemaakt tussen grain-fed en grass-fed vlees. Grass-fed vlees komt van runderen die enkel gras hebben gegeten en soms met krachtvoer worden bijgevoerd. Dit vlees heeft een stevige bite en is donkerder van kleur. Grain-fed runderen gaan na 14 maanden grazen naar een zogenoemde 'feedlot', daar krijgen ze minimaal 120 dagen een mengsel van graan en mais te eten. Grain-fed vlees heeft een zachtere bite en meer intramusculair vet, waardoor er meer marmering zichtbaar is. Ook heeft dit vlees een iets zoete smaak, door de mais die het rund gegeten heeft. Vet geeft de smaak aan het product. Vlees van stieren is veelal niet geschikt voor de horeca omdat het 'hard' en 'mager' is, daarom worden vaker vaarzen en ossen (de gecastreerde stieren) geselecteerd. Ossen groeien namelijk langzamer, waardoor het vet zich beter kan ontwikkelen en het vlees meer karakter meekrijgt.

Uniek rundvlees met passie geselecteerd



❶ NEK

❷ SUCADE

❸ BRISKET

❹ SHORT RIB

❺ STRIPLOIN

❻ HAAS

❼ BAVETTE

❽ RUMP

❾ SPIERSTUK

❿ BOVENBIL

⓫ ACHTERMUIS

⓬ PICANHA

⓭ SCHENKEL

⓮ RIBEYE

Regiorunderen

Weten waar het stuk vlees op uw bord vandaan komt wordt steeds belangrijker. Daarom zijn wij opzoek gegaan naar verschillende veehouders in alle windstreken van Nederland voor ons Regiorund-concept; het beheersen van het hele proces van stal tot en met de winkel. Op die manier kunnen wij eerlijk rundvlees bieden dat ook door een veehouder uit uw regio geproduceerd wordt.

Elk van onze veehouders heeft een bijzonder verhaal: unieke locaties, passie voor hun dieren en oog voor de toekomst. Onze ambitie is om primekwaliteit vlees in Nederland te produceren, zodat het niet tienduizenden kilometers hoeft te reizen voor het op het bord ligt. Verschillende veehouders door heel Nederland zijn inmiddels aangesloten bij het project; van de Brabantse Hei tot in de polder onder de rook van Amsterdam.

REGIO OOST-NEDERLAND

In Markelo heeft boer Roy Ottink de juiste kenmerken van de bekende 'grain-fed runderen' uit Amerika en Australië naar de regio Twente gebracht. Hij heeft hier runderen in moderne potstallen staan. Als voormalig kok weet Roy dat een goed stuk vlees mals moet zijn en een mooi intramusculair vet moet bevatten. Roy is verantwoordelijk voor de genetica van al onze regiorunderen.

REGIO ZUID-NEDERLAND

John en Inge van Raak hebben een boerderij in Hooge Mierde (Brabant). Met passie houden zij op deze actieve boerderij hun Angus-runderen voor het Regiorund-concept. De dieren worden gehuisvest in moderne potstallen, waar zij een gebalanceerde voeding krijgen.

REGIO NOORD-NEDERLAND

De boerderij van 'Oerboer' Maarten Jansen staat in Zuidwolde, Drenthe. Daar heeft hij alles in eigen hand en fokt hij zijn eigen dieren. Marco de Bruijn heeft in de Lindevallei in Friesland een boerderij waar zijn klaverrunderen grazen. Doordat de runderen in de wei lopen en voeding krijgen van het eigen verbouwde voedergewas krijgen ze een mooie vetopbouw.

REGIO WEST-NEDERLAND

Onder de rook van Amsterdam houdt de familie Hardebol runderen in het watergebied Ilperveld. Een uniek boerenbedrijf waar alles per boot vervoerd wordt; van machines tot en met de dieren zelf. Op de uiterwaarden van de Hollandse IJssel grazen ruim 70 runderen, van Jochem en Gerline Lekkerkerker. Het natuurland waar de runderen staan is in bezit van Staatsbosbeheer. De runderen en hun kalveren houden ze zo lang mogelijk buiten, mits het weer het toelaat. Rond het begin van de winter gaan de runderen naar een ruime potstal en zo rond het begin van het voorjaar staan ze weer buiten.

Bij de verschillende veehouders staan Black Angus runderen buiten in de wei. Dit ras staat bekend om zeer smaakvol vlees met een mooie marmering. Tijdens het opgroeien kunnen de runderen vrij en rustig grazen. Moderne potstallen staan klaar voor periodes met slecht weer en lage temperaturen, zodat zij voldoende beschutting krijgen. Om een consequente en gezonde groei te waarborgen, wordt de voeding per veehouder afgestemd op de behoefte van de runderen.

VIERKANTSVERWAARDING

Het vlees van alle regiorunderen vindt u bij ons terug in het assortiment, van 'kop tot staart', oftewel; we zorgen voor vierkantsverwaarding. Dat is belangrijk voor de boer, om de runderen met juiste zorg en aandacht te kunnen blijven behandelen. Vraag onze chef-slagers naar de mogelijkheden qua assortiment voor op uw menukaart. Samen zorgen we ervoor dat u uw gasten gerechten met een mooi verhaal kunt bieden!

Het volledige assortiment kunt u bekijken door de QR-code hiernaast te scannen.

REGIORUND »

Friesländer rund

Met Friesländer rund van Danish Crown bieden wij Noord-Europees rundvlees voor fijnproevers. Rundvlees voor fijnproevers! Het vlees is afkomstig van 2 tot 3 jarige vrouwelijke runderen die jaren in de wei hebben gelopen, genietend van al het gras en kruiden in het Deense Jutland of Duitse Sleeswijk-Holstein. De heldere donkerrode kleur en kenmerkende fijne vetmarmering maken het vlees bijzonder sappig en aromatisch. Door de langzamere groei in vergelijking met jonge stieren zijn de spiervezels van de vaarzen fijner en het vlees malser. De langzamere groei in harmonie met de natuur, het lagere botgewicht en de traditionele fokwijze zorgen dat er meer smaak aan het vlees wordt toegevoegd. Vaarzen houden van gras (grass-fed) wat in ruime mate aanwezig is op de uitgestrekte weilanden.

Bijzonder sappig en aromatisch

Om de beste kwaliteit te garanderen wordt het vlees zowel vooraf als nadien met de hand geselecteerd en gesorteerd op marmering, vlezigheid, kleur en vetbedekking. Het vlees is licht gemarmerd en gegarandeerd mals, gezond en constant van kwaliteit. Een echte natuurlijke smaakervaring!

SERVEERTIP

Friesländer entrecote met avocado en sferification van roquefort.

SCAN DE CODE VOOR HET ASSORTIMENT OP HANOS.NL

Simmentaler rund

Het Simmentaler rund vindt zijn oorsprong in Zwitserland. Tegenwoordig grazen de runderen ook in de Duitse en Oostenrijkse Alpen. Naast gras eten ze veel kruiden. Het karaktervolle vlees ontstaat doordat de dieren op hellingen grazen. Het vlees heeft een mooie vetbedekking, een fijne structuur en een goede vetdooradering. Het feit dat deze koeien langzaam mogen groeien en een minimale leeftijd van drie jaar moeten bereiken, garandeert vlees van de beste kwaliteit.

Karaktervol van smaak

SCAN DE CODE VOOR HET ASSORTIMENT OP HANOS.NL

Wagyu

Exclusief vlees met een intense smaak. Wagyu betekent letterlijk Japans rund en wordt al sinds honderden jaren gefokt. Waar het nu geroemd wordt voor z'n smaak werd dit ras in eerste instantie alleen gebruikt als last- en trekdier in de land-, mijn- en bosbouw. Het dier bezit een uitzonderlijke spierkracht, uithoudingsvermogen en heeft een mak karakter wat ervoor zorgde dat het zacht in omgang was met mensen.

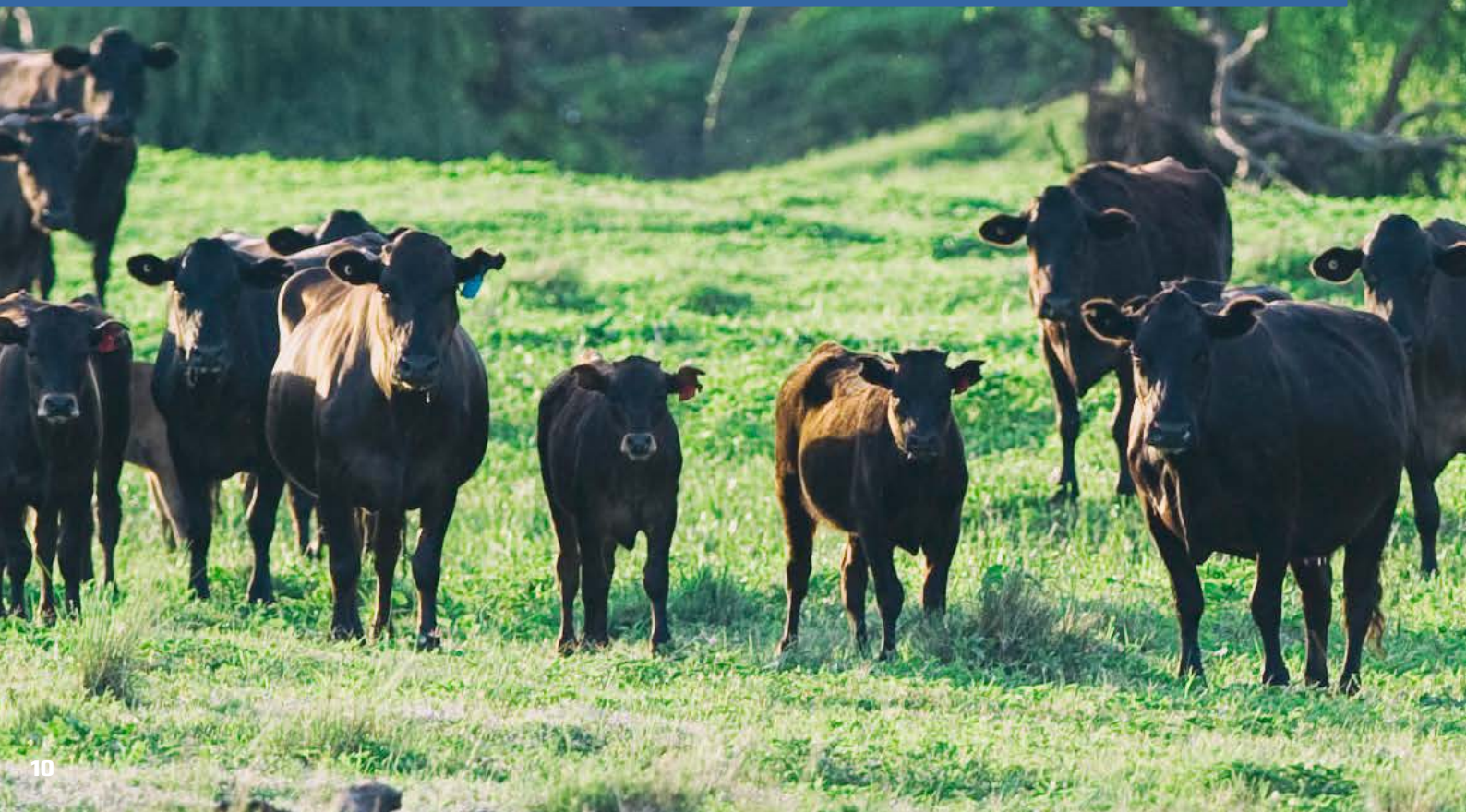
Rundvlees was, vanwege Boeddhistische geloofsovertuigingen, tot ver in de 19e eeuw verboden in Japan. Pas toen Keizer Meji Japan in 1867 openstelde voor handel en invloeden van buitenaf werd ook dit verbod opgeheven. Het waren zijn soldaten die in oorlogstijd ontdekten dat ze sterker werden van het eten van vlees. Na afloop van de oorlogen werd het eten van vlees een elitaire gewoonte. Met het verdwijnen van het verbod begon Japan met de productie van een superieure kwaliteit rundvlees.

Alleen de runderen op de Japanse eilanden Mishima en Kuchinoshima bleven 100% raszuiver en zijn dus een authenthiek Japans ras. Het Mishima rund is dan ook uitgeroepen tot Japans staatsmonument, beter bekend als het Kobe rund.

De ongekende reputatie van Wagyu is te danken aan de intramusculaire vetmarmering (verdeling tussen vet en spierweefsel) en de textuur van het vlees. Die is zo zacht dat het bij lage temperatuur al smelt op de tong.

Het Wagyu ras heeft van oorsprong een hogere productie onverzadigd vet dan andere rassen. Naast dat dit onverzadigde vet (enkelvoudige vetzuren rijk aan omega 3 & 6) gunstige effecten op de gezondheid heeft door cholesterolverlagend te zijn, geeft het ook de geweldige malsheid en intense smaak aan het vlees. Hoe vetter, hoe intenser de smaak.

Intense vetmarmering voor een volle smaak



KOBE WAGYU

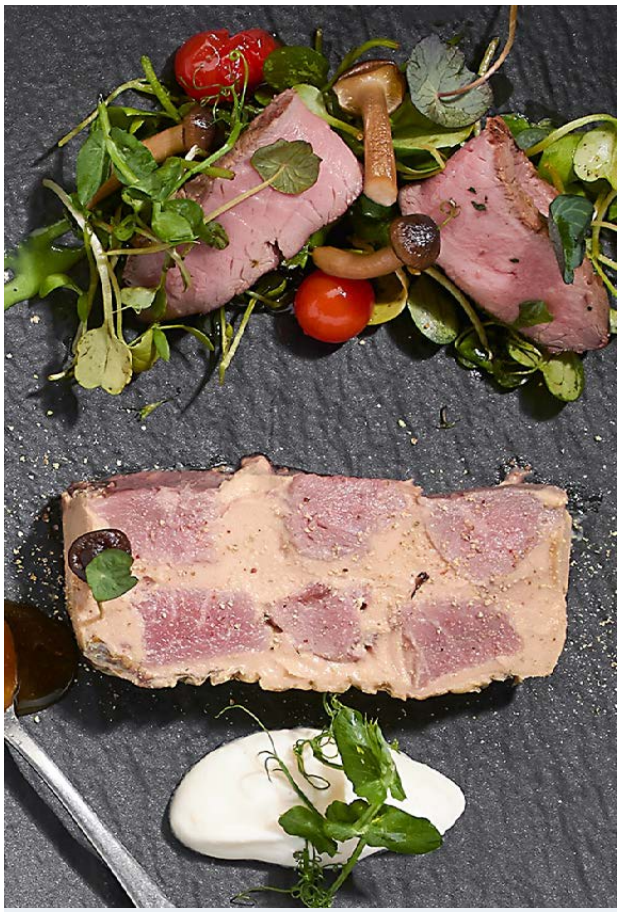
uit Japan

Kobe beef is rundvlees van de hoogste kwaliteit ter wereld. Vanaf hun geboorte worden Wagyu runderen gekoesterd als een deel van het gezin. Naast ruwvoer zoals gras en rijststro, worden runderen bijgevoerd met krachtvoer (o.a. graan en bierbostel) dat onmisbaar is voor de ontwikkeling van marmering en de witte vetkleur.

CHARRUA PREMIUM WAGYU

uit Uruguay

De Wagyu Uruguay runderen leven vanaf hun geboorte in alle vrijheid op de uitgestrekte vlaktes van Uruguay. Door de geografische ligging en het gematigde klimaat zijn dit de ideale natuurlijke omstandigheden voor de runderen. De dieren genieten van veel bewegingsvrijheid en mede hierdoor krijgt het vlees een mooie rode kleur, alsook door het eten van gras. Het laatste jaar krijgen de Wagyu runderen uit Uruguay een speciaal uitgebalanceerd dieet wat wordt aangevuld met natuurlijke granen. Van nature heeft dit rund de aanleg om intramusculair vet te ontwikkelen en de voeding van graan stimuleert dit nog meer, waardoor er een rijke marmering ontstaat. Het is rundvlees met een uitzonderlijke smaak dat smelt in uw mond!



SERVEERTIP

Terrine gemaakt van Wagyu sukade met een gelei van witbier.

KOBE »

SCAN DE QR-CODE VOOR HET GEWENSTE WAGYU ASSORTIMENT

URUGUAY »

AUSTRALISCH »

AUSTRALISCH WAGYU

van Jack's creek

Australische Wagyu runderen werden in 1991 in Australië geïntroduceerd en gekruist met lokale Black Angus runderen. De dieren leven in Oost-Australië op het land van het familibedrijf Jack's Creek. Hier grazen de dieren vrij rond op de natuurlijke graslanden. De samenstelling van Jack's Creek Wagyu rundvlees is 88% Tajima Wagyu en 12% Black Angus. Het speciale granendieet van de runderen zorgt er voor dat er in het Wagyu rundvlees een mooie marmering ontstaat. Het vlees van het Australisch Wagyu rund is zacht en sappig met een volle smaak. Daarnaast is het vlees halal.

Australian grain-fed beef

Voor ons Australische grain-fed rundvlees betrekken wij voornamelijk vlees van de wereldberoemde vleesrassen Hereford en Aberdeen Angus. De dieren kunnen naar hartelust grazen in Australië. De omgeving in combinatie met het klimaat biedt de runderen een overvloed aan natuurlijke voedingsbronnen, die de uitzonderlijke en constante kwaliteit van hun vlees zeer ten goede komen.

Uit een leefgebied met een overvloed aan natuurlijke voedingsbronnen

Voor een periode van 26 maanden graast het vee op de uitgestrekte vlaktes, waarna ze worden ondergebracht in een zogenaamde feedlot. De dieren krijgen minimaal 120 dagen een zorgvuldig samengesteld voederrantsoen met als belangrijkste component graan, aangevuld met natuurlijke bestanddelen als gras en maïs. Dit speciale 'dieet' zorgt voor de prachtige marmering van het vlees. Het intramusculaire vet van Australisch grain-fed beef draagt bij aan de superieure malsheid, de sappigheid en de rijke, natuurlijke 'melt-in-the-mouth' smaak van dit rundvlees.

Gedurende de overtocht van Australië naar Europa krijgt het grain-fed rundvlees voldoende tijd om bij een strikt gecontroleerde temperatuur te rijpen. Dit maakt het voor ons mogelijk om de malsheid, de sappigheid en de smaak van dit vlees te garanderen. Van deze unieke kwaliteit Australisch rundvlees biedt ons assortiment naast de bekende delen van de achtervoet (bijvoorbeeld striploin en rib-eye) ook gewenste snitten van de voorvoet (bijvoorbeeld sucade) aan. Dit vlees is wegens het hoge percentage intramusculaire vet bij uitstek geschikt voor houtskoolovens.

SCAN DE CODE VOOR HET ASSORTIMENT OP HANOS.NL

Black Angus grain-fed beef

Grain-fed beef is afkomstig van Black Angus runderen die iets meer dan twee jaar grazen op uitgestrekte vlaktes in Uruguay. Vervolgens gaan ze naar de feedlot, waar zij minimaal vier maanden verblijven onder zeer diervriendelijke omstandigheden.

In het verleden is door de EU besloten dat Nederland het 'Zuivelland' werd. Sindsdien hebben Nederlandse melkveehouders zich vooral gericht op de melkproductie en hebben we in Nederland voornamelijk melkvee en bijna geen vleesvee meer. In Zuid-Amerika, waaronder Uruguay, was dit precies andersom en richtten de veehouders zich juist op vleesrunderen. Daarom wordt er nog steeds rundvlees uit Zuid-Amerika gehaald.

De runderen krijgen voornamelijk gerst, tarwe, gras en graan. Door dit speciaal samengestelde voederrantsoen ontstaat een prachtige vetmarmering van het vlees. Met dit onderscheidende rundvlees uit Uruguay kunt u als ondernemer zeker het verschil maken!

SERVEERTIP

Tartaar van dikke lende van het Black Angus rund met gegrilde suikersla

Canadian Heritage Angus Beef

ASSORTIMENT »

Het vlees van Canadian Heritage Angus Beef is afkomstig van Black en Red Angus runderen van maximaal 30 maanden oud. In Zuidwest-Canada wijden slechts acht ranchhouders zich aan deze extensieve vorm van veehouderij. De Black en Red Angus runderen leven in één van de meest gezonde streken van onze wereld.

De Canadian Food Inspection Agency (CFIA) houdt toezicht op de productie, het protocol en de procedure rondom de verwerking van Black en Red Angus runderen. Hierdoor is er garantie dat Angus beef van 's werelds beste kwaliteit is. Daarom is dit vlees zacht van smaak en heeft het vlees een betere textuur.

Het vee wordt grootgebracht met uitsluitend natuurlijke voeding zonder antibiotica, hormonen of steroïden. De zorg en aandacht voor de voeding van de runderen draagt bij aan de stevige spieren, een delicate marmering en gelaagdheid van smaken welke uniek zijn voor het Heritage Angus vlees.

Momenteel grazen duizenden gecertificeerde Canadese Angus-koeien op circa 400.000 vers, groen grasland op de Canadese prairies. Van elk dier worden nauwgezet gegevens bijgehouden, waaronder geboortegegevens, ouderschap en voedingsprogramma's. Doordat er gebruik wordt gemaakt van de nieuwste elektronische trackingstechnologie is alles wat er gedaan wordt traceerbaar en verifieerbaar naar de kudde van oorsprong. Alle Canadian Heritage Angus Beef producten scoren consequent AAA of Prime kwaliteit.

Consequent de hoogst haalbare kwaliteit

Hollands dubbeldoel

De naam zegt het al; de koe heeft een dubbel doel. Haar eerste levensjaren geeft de koe melk en na een welverdiende tijd van rust wordt de koe geslacht. Tijdens haar rustperiode krijgt ze een uitgebalanceerd rantsoen, zodat er een mooie spier- en vetaanzet ontstaat, wat weer zorgt voor een constante kwaliteit vlees. Alleen het beste kwaliteit vlees van de koeien wordt geselecteerd.

Dubbeldoel koeien worden tijdens hun periode van melk geven veelal gevoerd met gras en mais en grazen wanneer mogelijk in de weilanden in Nederland. Zo houden we de ecologische voetafdruk relatief laag, omdat na het geven van melk, de koe in Nederland geslacht wordt en alle delen van de koe bij Van der Zee verwerkt worden tot een heerlijk stukje vlees. Een mooi voorbeeld van lokale kringloop!

Een mooi voorbeeld van lokale kringloop

SCAN DE CODE VOOR HET ASSORTIMENT OP HANOS.NL

ASSORTIMENT »

Peter's Farm

Peter's Farm produceert kalfsvlees op een unieke, diervriendelijke wijze. De kalveren leven in een groep bij elkaar. Deze natuurlijke leefomgeving wordt gecombineerd met maximale aandacht en zorg voor elk kalf. Het kalfsvlees van Peter's Farm wordt gekenmerkt door kwaliteit, malsheid en een hoog smaakgehalte. De bijzonder fijne structuur van het kalfsvlees maakt het vlees voelbaar mals, veelzijdig in bereiding en licht verteerbaar. Dankzij de verfijnde smaak van kalfsvlees is het gebruik van veel smaakmakers niet nodig. Kalfsvlees is wereldwijd een zeer gewaardeerde delicatesse door de fijne structuur en zachte smaak. Bovendien is het licht verteerbaar, arm aan cholesterol en rijk aan vitaminen en mineralen en heeft kalfsvlees een hoge voedingswaarde. Hierdoor voldoet dit vlees aan de eisen van de kritische kok en de consument over de gehele wereld!

SERVEERTIP

Kalfsmuis van de grill met gegrilde venkel en mangochutney

Maximale zorg en aandacht voor elk kalf

Joviander

Met Joviander biedt u uw gasten een exclusieve vleesvariant. Het positioneert zich tussen kalfsvlees en rundvlees. Joviander heeft een geheel eigen signatuur. Zacht, mals en mager als kalfsvlees, maar met de karakteristieke smaak van jong rundvlees.

Het vlees is afkomstig van oer-Hollandse bedrijven met in Nederland geboren, getogen en geslachte dieren. Joviander is vlees van Belgisch Witblauw-kruislingskalveren van maximaal 12 maanden oud. De dieren worden in het begin gevoed met voldoende biest -de eerste moedermelk- en vrijwel meteen daarna met vast voer. Na enkele weken wordt de melk geleidelijk vervangen door water en bestaat het ruwvoer uit een uitgebalanceerd voederrantsoen, met onder andere een samengesteld meergranenmengsel, mais, vezelrijk stro en/of hooi.

De dieren worden in groepen gehouden, waarbij de huisvesting met veel bewegingsvrijheid, lichthoeveelheid, ventilatie, frisse luchtaanvoer en drinkgelegenheid voldoet aan strenge voorschriften die het dierenwelzijn bevorderen. Het respect voor mens, dier en kwaliteit is al generaties lang vanzelfsprekend en vormt de basis van vakmanschap en partnerschap.

Wij bieden Joviander vlees naar uw wens en leveren op maat. Wij hebben Joviander vlees exclusief en continu voor u beschikbaar.

SERVEERTIP

Zomerse stamppot van Joviander-haas met snijbonen en truffelaardappel.

Vitender

Vitender is kalfsvlees met een karakteristieke eigen zachte smaak, met een lichte bite. De smaak komt het best tot zijn recht als het vlees twee weken heeft gerijpt. Het is arm aan cholesterol en rijk aan vitaminen en mineralen.

De kalveren worden in groepshuisvesting gehouden in ruime frisse stallen met voldoende daglicht. Op het menu van de Vitender kalveren staat de eerste weken kalvermelk. Daarna bestaat de voeding voornamelijk uit veelzijdig ruwvoer. Dit in combinatie met de optimale zorg voor de kalveren, resulteert in heerlijk jong rosé kalfsvlees. Vitender is mager, licht verteerbaar en gemakkelijk te bereiden, waardoor het op elk menu past.

Mager kalfsvlees met een lichte bite

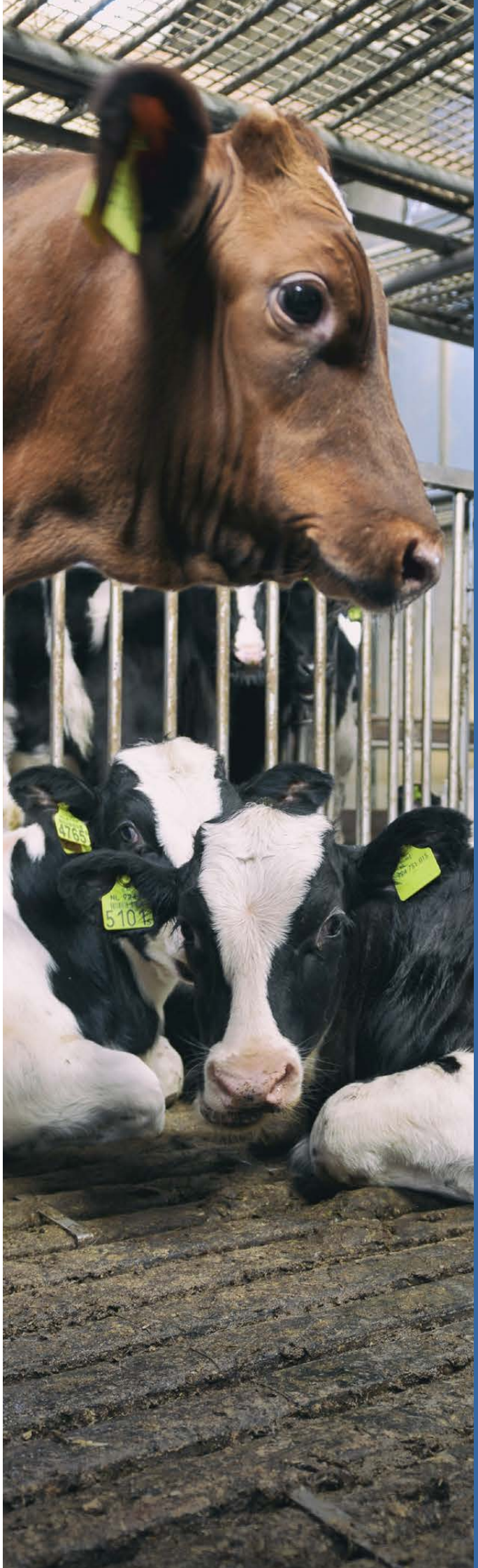
De kalveren zijn maximaal acht maanden oud. Vitender heeft een onderscheidende structuur in vergelijking met regulier kalfsvlees. Vitender kalfsvlees is continu beschikbaar en daarom een perfecte aanwinst in de reeks kalfsvleeslijnen die wij u bieden.

Voor het welzijn van het kalf is in de safety guard (het geïntegreerde kwaliteitssysteem) de Dierenwelzijnscode opgenomen. Uitgangspunt voor de Dierenwelzijnscode is het respect voor de vijf vrijheden van het dier. Hierdoor staan wij garant voor hoogwaardig, veilig en lekker kalfsvlees.

JOVIANDER »

VITENDER »

SCAN DE QR-CODE VOOR HET ASSORTIMENT

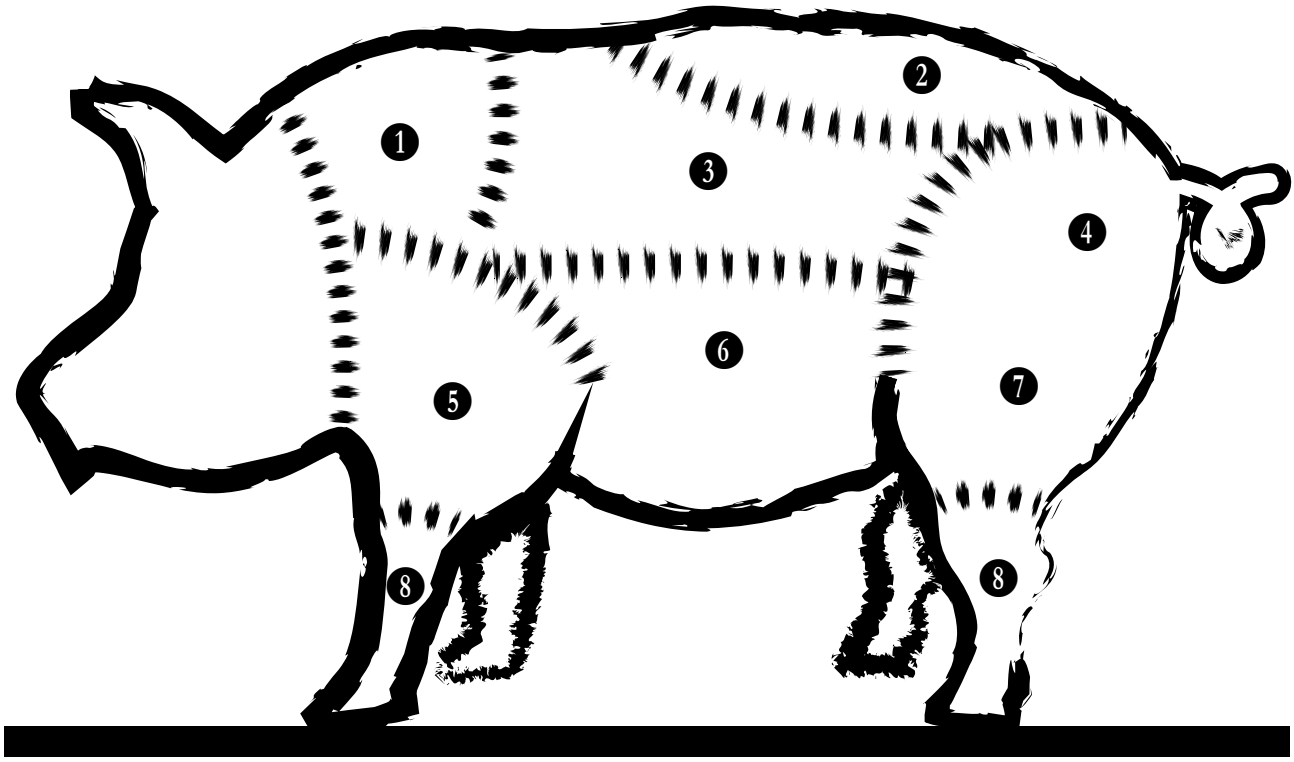


VARKEN

Varkensvlees is niet alleen smaakvol, maar ook nog eens veelzijdig. Wij hebben concepten geselecteerd waar u fijnproevers mee verrast, zoals het Spaanse Iberico varken, het kruidenvarken, het Zweeds boerderijvarken en Mangalica; het wolvarken dat wroet en graast op een biologische boerderij in Drenthe.

In onze zoektocht naar het beste varkensvlees starten wij met het zoeken naar een goede basis. Veelal komen we dan terecht bij kleinere familiebedrijven waar er volop aandacht is voor het welzijn van de dieren en er op een maatschappelijk verantwoorde manier varkens worden gehouden. Daarnaast selecteren wij de dieren met een hoog gewicht en een hoog gehalte aan intramusculair vet. Op deze manier ontstaat er het smakelijkste varkensvlees van topkwaliteit!

Veelzijdig varkensvlees voor fijnproevers



❶ NEK

❷ HAAS

❷ FILET

❸ SPARERIBS

❹ BOVENBIL

❺ SCHOUDER

❻ BUIK

❼ POOTHAM

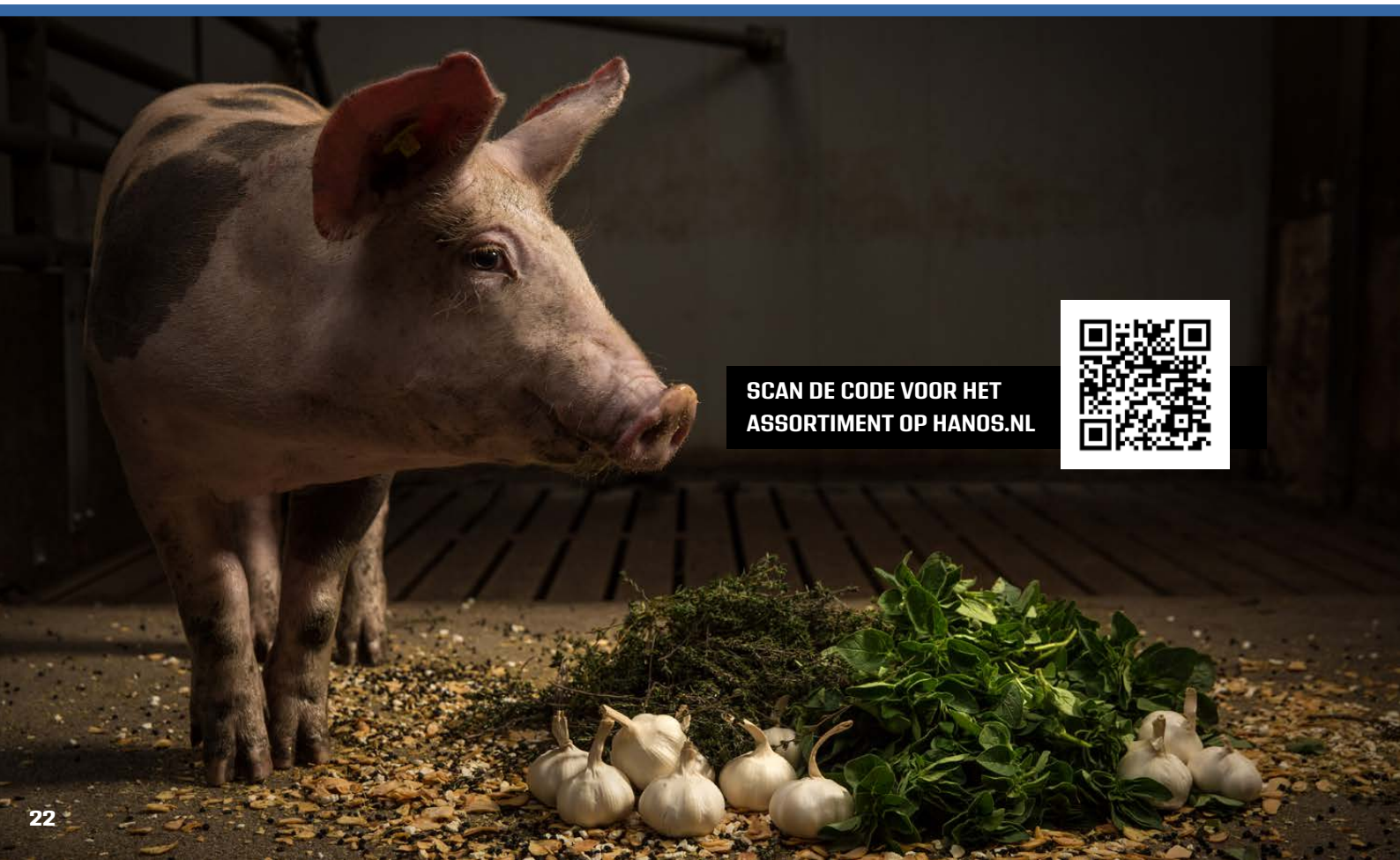
❽ ONDERPOOT

Gaasterlander kruidenvarken

In het Friese Gaasterland werken een aantal varkenshouders samen om een (h)eerlijk kruidenvarken te fokken. Zij werken gezamenlijk aan een hoger dierenwelzijn. De dieren krijgen naast hun uitgebalanceerde voederrantsoen een zelf ontwikkelde mix met ruwvoer. Het gaat om een kruidige en geurige mix van onder andere eikenbast, jeneverbes, knoflook en kastanjes, waarnaar de varkens zijn vernoemd. De dieren genieten iedere dag van dit kruidige voer, dat ook nog eens goed is voor hun gezondheid. In de stallen hebben de varkens alle ruimte en volop daglicht.

Van der Zee selecteert de dieren met een hoog gewicht en een hoog gehalte aan intramusculair vet. Dat zorgt voor een pure volle smaak. Het vlees heeft een fijne structuur, een mooie kleur en is zeer mals.

Gevoed met een kruidige mix



Zweeds boerderijvarken

Met het Zweeds Boerderijvarken -Gårdsgris- biedt u gasten varkensvlees met een ongekende volle smaak. De varkens worden in optimale omstandigheden gehouden met uitgebalanceerd natuurlijk voer, waardoor er minder zichtbaar, maar meer intramusculair vet ontstaat. Het voer bestaat voornamelijk uit koolzaad, lijnzaad, koren, haver, tarwe, erwten en okrabonen. De samenstelling van het voederrantsoen zorgt voor een gezonde, natuurlijke groei van de varkens en tevens voor de marmering die het vlees zijn onderscheidende smaak geeft.

Gårdsgris vindt u exclusief bij Van der Zee in de HANOS vestigingen. De kwaliteit van het Zweedse Boerderijvarken en zijn vlees is hoog en gegarandeerd constant, mede dankzij de exclusiviteit, het vakmanschap en de korte lijnen met de Zweedse producent.

Ibérico varkensvlees

Ibericovarkens genieten van het heerlijke buitenleven in het zuidwesten van Spanje, scharrelend in bergachtige weiden en kurk- en steeneik bossen. Het Spaanse Ibericovarken is vooral bekend door zijn heerlijke gedroogde hammen en schouders, die u terug vindt in het hoofdstuk internationale vleeswaren.

Onder de noemer Gala Iberia Gourmet bieden wij u een onderscheidend assortiment Iberico vlees, afkomstig van varkens met een leeftijd van 11 tot 12 maanden. De varkens eten veel eikels die een hoog gehalte aan koolhydraten bevatten, welke getransformeerd worden naar intramusculair vet met een aromatische geur. Dit proces vormt de basis van dit topkwaliteit vlees. De marmering door het intramusculaire vet zorgt voor sappig en mals vlees en een unieke smaakbeleving!

Onder de naam Iberico worden echter veel producten aangeboden, producten die weliswaar worden geproduceerd van Iberico varkens, maar gekruist zijn met andere West Europese rassen en niet de opvoeding en overige omstandigheden hebben genoten om mooie authentieke Iberico te worden. Het Iberico varken kan uitsluitend gehouden worden in de zuid Spaanse provincies, in onder andere Salamanca, Andalusië en Huelva.
Een greep uit ons Iberico-assortiment, waarvan de Spaanse snit afwijkt van de overige Europese varkensdelen:

» Presa-lendekap
» Carré-renched rack
» Carrillera-varkenswang
» Aguja-nek zonder been
» Lágrimas-vleesvingers
» Lomo-lende

ASSORTIMENT »

Livar varken

Duurzaam geproduceerd en van dichtbij

Het unieke samenspel van een melange van granen, unieke rassen en het scharrelen in de buitenlucht maakt Livar vlees uit Limburg tot een bijzonder product. Van der Zee verwerkt Livar vlees o.a. in gedroogde worstsoorten zoals een ‘Livarano’, gerookt buikspek of een bourgondische ham.

De vleeswaren worden gemaakt van rijp en met vet doorregen varkensvlees. Door het vet krijgen de Livar vleeswaren een natuurlijke en volle smaak. Tradtitioneel varkensvlees verliest al snel 25% van zijn gewicht tijdens de bereiding, terwijl bij Livar vlees dit slechts 8% bedraagt. Hierdoor blijft het vlees ook sappig en mals.

De Livar varkens leven in een zeer diervriendelijke omgeving. Ze scharrelen bij verschillende Limburgse varkenshouders op een zorgboederij en ook rond de eeuwenoude Abdij Lilbosch in Echt. Bij alle locaties wordt er gestreefd om de smaak en beleving van het varkensvlees weer terug te krijgen naar vroeger. Alle varkens hebben in hun stal een bed van stro en kunnen vrij naar buiten lopen.

SCAN DE CODE VOOR HET ASSORTIMENT OP HANOS.NL

Mangalica varken

Het Mangalicavarken uit het Drentse Zuidwolde is een mooie vlees- en vleeswarenproductie die wij in nauwe samenwerking met varkenshouder Maarten Jansen hebben opgezet. Mangalicavarkens hebben een fijn gekrulde wollen vacht en zijn daarmee bij uitstek geschikt voor het Nederlandse klimaat. De wol beschermt ze tegen wind en sneeuw, maar ook tegen de zon in de zomer. De varkens scharrelen hun eigen voer bij elkaar en leven op voedergewassen die in de directe omgeving worden verbouwd, zoals groenvoer en graan. De varkens zetten lokaal verbouwd voer om in smaakvol, gemarmerd vlees. Hun eten heeft een positieve invloed op de vetkwaliteit, met veel onverzadigde vetzuren, wat een onderscheidende smaak oplevert. Het vlees is mals, sappig en fijn van draad. Vlees met meer karakter. Vraag naar de verkrijgbaarheid van dit product bij uw chef-slager van de vestiging.

SERVEERTIP

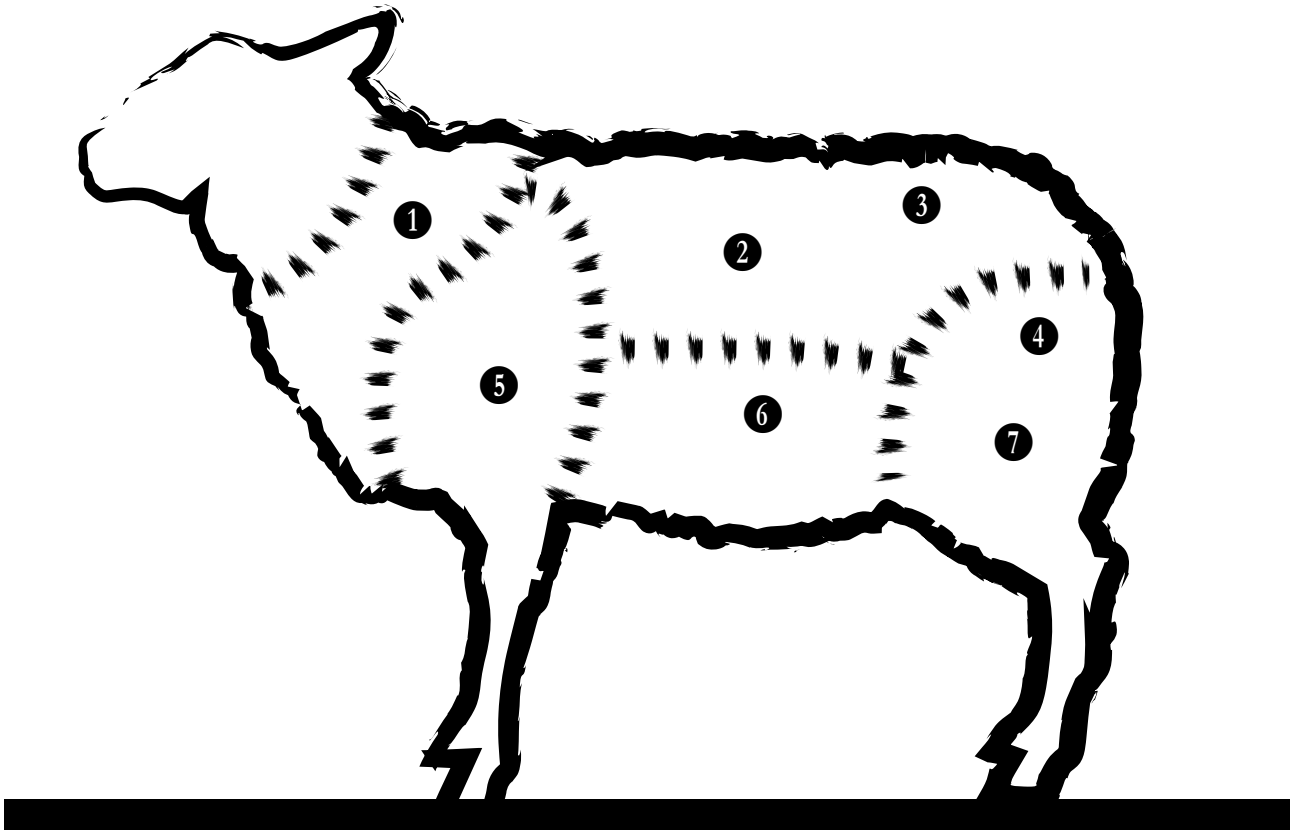
Malse varkenswang van Mangalica met Castelluccio linzen in courtbouillon

SCAN DE CODE VOOR HET
ASSORTIMENT OP HANOS.NL

LAM *Mager vlees met een mooie, eigen smaak*

Lam verdient een vaste plaats op het menu van elk restaurant. Doordat de lammeren in alle vrijheid en rust opgroeien, is het vlees van uitzonderlijke en constante kwaliteit. Lamsvlees is mager en heeft een mooie eigen smaak en is bij uitstek geschikt om te grillen, te braden of te stoven en heerlijk om te bereiden met verse kruiden zoals tijm, marjolein en oregano. Daarnaast is het rijk aan waardevolle voedingsstoffen en heeft het vlees een fijne structuur.

Onze unieke lamsconcepten uit Nederland en Nieuw Zeeland vindt u alleen bij HANOS, zodat u een onderscheidend verhaal met unieke smaakbeleving aan uw gasten biedt. Of het nu gaat om lamshaas, bout, filet, dikke lende, schenkel, zadel, haas, schouder, loins of frenched racks. Voor alle onderdelen van het lam kunt u bij ons terecht.



❶ NEK

❷ LAMS FRENCHED RACK

❷ FILET

❸ LAMSHAAS

❹ RUMP

❺ SCHOUDER

❻ POULET

❼ LAMSBOUT

Hollands graslam

In de Betuwe en andere natuurgebieden met een voedingsbodem die vruchtbaar is, grazen de Hollandse Graslammeren. De lammeren kunnen daar genieten van heerlijk vers gras en kruiden. Hierdoor krijgt het graslam zijn herkenbare smaak. Alleen de dieren met de juiste vet- en vleesverhouding worden geselecteerd. De boeren die de graslammeren houden zijn van nature buitenmensen en gaan voor kwaliteit. Het graslam groeit ook buiten op bij zijn moeder en krijgt volop de tijd om zich te ontwikkelen.

Het Hollands graslam valt tevens onder de selectie van IK KOOK BEWUST. De boeren hebben namelijk zelf de volledige regie, waardoor u zeker weet dat het 100% natuurlijk lamsvlees is.

Grazend op Nederlandse weiden en dijken

SCAN DE CODE VOOR HET ASSORTIMENT OP HANOS.NL

Nieuw–Zeelands Lam

Vanuit Nieuw-Zeeland, de grootste producent van lamsvlees ter wereld, importeren wij een compleet assortiment vers en bevroren lamsvlees.

De lammeren leven in Nieuw-Zeeland op grote uitgestrekte heuvelachtige vlaktes. Doordat de lammeren uitsluitend buiten in alle vrijheid en rust opgroeien, is het vlees van uitzonderlijke en constante kwaliteit. Zacht met een bijzondere, intense smaak.

De lammeren worden hier volledig op natuurlijke wijze grootgebracht. Zij grazen op open velden en hun voederrantsoen bestaat uitsluitend uit het gras van de weilanden en is gegarandeerd vrij van kunstmatige toevoegingen.

Om de kwaliteit en de versheid van ons vlees te garanderen, wordt het onder speciale omstandigheden ingevroren, waarbij de smaak en de malsheid van het vlees behouden blijft.

SERVEERTIP

Heerlijke marbre van lamsnek, eendenlever, tomaat, rabarber en krokant zuurdesem.

Jaarrond volop beschikbaar

SCAN DE CODE VOOR HET ASSORTIMENT OP HANOS.NL

Het ambacht van dry-aging

Het droogrijpen van vlees is al tijden een begrip in de culinaire wereld. In speciale rijpingskasten wordt vlees op een gecontroleerde manier gedroogd. De temperatuur, luchtcirculatie en de luchtvochtigheid worden continu nauwkeurig in de gaten gehouden zodat er niets van de kwaliteit van het vlees verloren gaat.

De natuurlijke enzymen in het vlees breken het bindweefsel af, wat de smaak en structuur van het vlees verandert. Het wordt malser en krijgt een intensere smaak. Vleessoorten die veel stabiel vet bevatten, zoals rund- en lamsvlees kunnen lang gerijpt worden maar over het algemeen laten we het vlees tussen de 30 en 70 dagen rijpen.

Na 21 dagen is de verandering in smaak al duidelijk te proeven.Door het dry-ageing proces kleurt het vlees donker. Dit is de natuurlijke beschermlaag van het vlees tegen bacteriën en uitdroging. Deze laag wordt eraf gesneden en het vlees wordt ontbeend. Wat er overblijft, is dieprood, mals vlees met een heerlijke smaak.

U kunt het gewenste vleesdeel bij onze chef-slagers uitzoeken en gezamenlijk wordt de rijpingstijd in onze rijpingskasten bepaald. Vraag onze chef-slagers naar uw gerijpte stuk vlees, een stukje maatwerk op uw kaart!

Sous-vide

De sous-vide techniek heeft onze partner Daily Fresh Food ontwikkeld tot een uniek en onderscheidend slow-cooking concept! Deze techniek is uit menig keuken al niet meer weg te denken. De producten hebben een lange houdbaarheid zonder toepassing van allerlei toevoegingen.

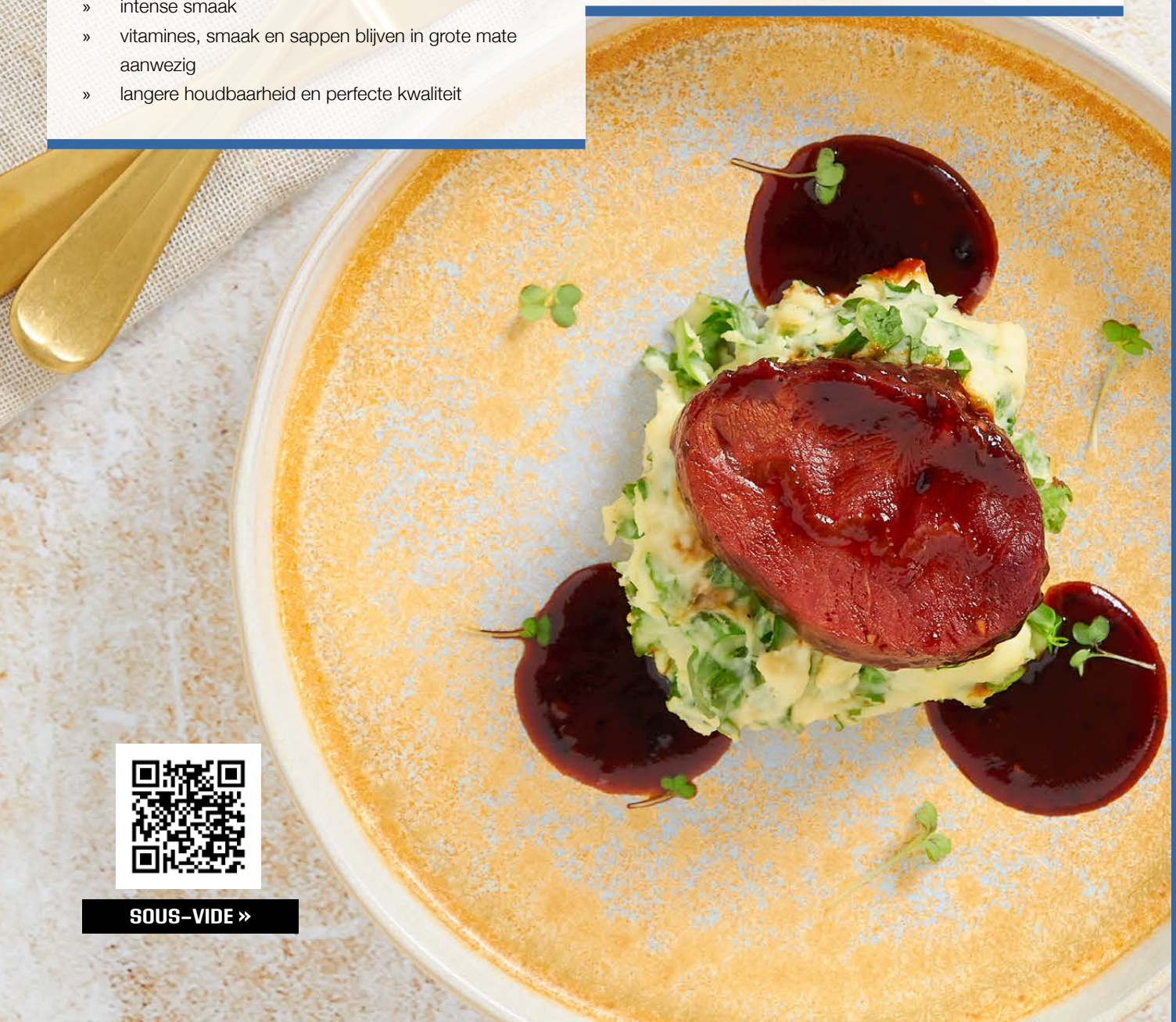
De producten worden, eventueel verrijkt met kruiden en specerijen, sous-vide gegaard op lage temperatuur voor een perfecte cuisson. De finishing touch is en blijft aan u! Er kan een eigen signatuur aan het vlees gegeven worden door het te bakken/grillen of het kort op de barbecue te leggen, voeg eventueel wat zout en peper toe naar smaak en het is klaar om te serveren.

De voordelen van de sous-vide gegaarde producten:

- tijdswinst en minder uur inzet in de keuken
- optimale kleur en textuur
- intense smaak
- vitamines, smaak en sappen blijven in grote mate aanwezig
- langere houdbaarheid en perfecte kwaliteit

Met het sous-vide concept van Van der Zee kan iedere chef zeker een efficiëntie-slag maken zonder aan authenticiteit in te leveren. Er wordt ingespeeld op het moment dat de gast het vraagt. Of de sous-vide gegaarde producten nu gebruikt worden voor de a la carte, lunch of catering, met deze range producten kunnen er in een handomdraai verschillende gerechten op tafel worden gezet! Ook is er een assortiment aan gevogelte en groentes te vinden op het versplein van HANOS.

Efficiënt, smaakvol en van perfecte kwaliteit



SOUS-VIDE »

Worstmakerij

In onze eigen worstmakerij ontwikkelt ons productontwikkelingsteam veel specialiteiten. Onze slagers werken met authentieke recepturen van worsten en vleeswaren en bereiden deze met de moderne technieken van nu. We passen verschillende bereidingstechnieken toe, zoals koken, sous-vide, braden, roken, drogen en zouten. Doordat we gegaarde en verduurzaamde vleesproducten zelf kunnen bereiden in onze worstmakerij, zijn we in staat unieke wensen uit te voeren. De producten zijn alleen via HANOS en Distrivers verkrijgbaar.

Gedroogde worsten

Al jarenlang maakt Van der Zee worsten in onze worstmakerij; gedroogd en gerookt. Van cervelaat tot salami. Elke regio heeft weer andere voorkeuren qua smaakbeleving. Een voorbeeld daarvan is de droge worst. De Drentse variant is een lange worst, met behoorlijk wat kruidnagel. De 'Grunninger' worst is wat zwaarder en groter, met nog meer kruidnagel en zwarte peper. 'Onder de rivieren' zijn de boerenmetworsten, de mediterrano's, meer favoriet.

Van de mediterrano ontwikkelen wij minstens elk jaar een nieuwe verrassende smaak. De mediterrano wordt minimaal drie weken in onze geconditioneerde droogkamers gedroogd. Hiernaast vindt u een aantal soorten terug. Kom onze verschillende varianten ook proeven bij onze slagerijen!

Vleeswaren

In onze worstmakerij bereiden wij heerlijke vleeswaren. Onze vleeswaren zijn te verdelen in:

- enkelvoudige soorten, zoals pastrami, diverse hammen, gebraden fricandeau, bacons, nagelhout en hoeveham.
- samengestelde soorten, zoals gebraden gehakt, gebraden kipfilet, grillworst en diverse BBQ worsten.

Diverse vleeswaren voorzien we voor het koken of braden van kruidenmelanges, zoals onze ham, boterhamworst, kipfilet, rollade en casselerrib. Spek bereiden we op verschillende manieren; gezouten, gedroogd, gerookt, gekookt of gebraden. U proeft altijd het ambacht terug in de smaak. Wat dacht u van onze aspergeham, niet te ontbreken in de lente!
Ook bereiden we de heerlijkste minihammetjes, die zowel dikker gesneden en verwarmd als beenham voor het hoofdgerecht zijn in te zetten, of dun gesneden op een charcuterieplateau. Ook zijn onze minihammetjes lekker op een broodje voor het lunchgerecht. De hammetjes worden volgens authentiek recept bereid uit de dikke lende, één van de lekkerste en zachtste delen van het varken. Op het hammetje blijft een dun vetrandje aanwezig dat tijdens de bereiding voor extra smaak zorgt. Daarna wordt de ham op lage temperatuur in de hete lucht gegaard. Het vlees van dit hammetje is daardoor zeer mals en sappig.

Convenience

In onze worstmakerij maken we onder andere de lekkerste gegaarde spareribs en gehaktballen in vele soorten en maten. De beste gehaktballen ontstaan bij de juiste selectie van vlees.

Ook hebben we veel langzaam gegaarde specialiteiten in ons assortiment zoals procureur, buikspek, oerhammetje, bourgondisch kluifje, lamsrack, (kalfs)sucade, vitello, brisket en rundershort rib. De meeste specialiteiten zijn licht gepekeld. Door de sous-vide bereiding en verpakking kan regenereren op diverse manieren: zowel in de (stoom)oven, in een pan als in een waterbad.

Ambachtelijk gemaakt in eigen worstmakerij

Charcuterie

vleeswaren van exclusieve kwaliteit

Wij bieden een ruim en uniek assortiment aan vleeswaren uit verschillende landen zoals Italië, Spanje, België, Frankrijk, Duitsland, Zwitserland en Oostenrijk. Wij selecteren de vleeswaren die gecertificeerd zijn met HACCP en ISO. Daarnaast kiezen wij zoveel mogelijk voor ambachtelijke familiebedrijven, waar de eigenaren zelf nog op de werkvloer staan en het proces beheersen. Ook bieden wij een assortiment vleeswaren die gemaakt worden in onze eigen worstmakerij. Daar leest u meer over op de vorige pagina. Ons veelzijdig vleeswarenassortiment is exclusief verkrijgbaar bij HANOS.

Vleeswaren van San Vincenzo Di Fernando Rota

De vleeswaren van San Vincenzo Di Fernando Rota zijn onderdeel van het assortiment van Gourmets du Monde en vinden hun oorsprong in Calabrië, gelegen in de laars van Italië. Ongeveer 100 jaar geleden begon Vincenzo de Rota een slagerij waarmee hij zeer succesvol werd. Collega's in de regio namen ook de door hem geproduceerde vleeswaren bij hem af. In 1977 begon de zoon van Vincenzo, Fernando de Rota, het grootser aan te pakken en investeerde ruim vijf miljoen Euro in een nieuwe vleeswarenfabriek. De huidige directeur, ook een Vincenzo, is alweer de derde generatie van de familie die leiding geeft aan het bedrijf. De vleeswaren die wij bij Van der Zee aanbieden van San Vincenzo di Fernando Rota dragen bijna allemaal de benaming D.O.P. wat inhoud dat de producten van Europese beschermde herkomst zijn.

» Capocollo
De Capocollo wordt bereid uit de varkensnek en schouder. De smaak van Capocollo is delicaat met een stevige bite en de structuur is zacht en mooi dooraderd met vet. Het is zeer smakelijk als carpaccio en heeft niet zoals bij veel andere carpaccio 's extra ingrediënten nodig om de smaak te versterken.

» Pancetta
De pancetta, een prachtige buikspek, heeft een smakelijke vlees-vet verhouding en is bovendien aromatisch gekruid. Zeer goed te gebruiken als smaakmaker in verschillende mediterrane gerechten of heerlijk op een stukje vers brood!

Vleeswaren van Recla

De familie Recla produceert al meer dan 100 jaar een assortiment typische Zuid-Tiroler vleeswaren in het dal van het drielandenpunt Zwitserland, Oostenrijk en Italië, midden in de Alpen en de plaats waar de rivier de "Alto Adige" begint. Hier wordt onder andere ook het wereldberoemde "Speck Alto Adige" geproduceerd.

» Sudtiroler markenspeck
Deze beroemde "Speck Alto Adige" is een zeer licht gezouten en mild gerookte plaatham. Dankzij het lage zoutgehalte kan deze ham ook uitstekend verwerkt worden in warme gerechten.

» Alpenschinken
Een echte delicatesse, gedroogd in Alpenlucht met een zachte traditionele roking en een laag zoutpercentage. Erg lekker in veel verschillende gerechten, bijvoorbeeld in combinatie met asperges, maar ook zeer smakelijk te verwerken in een maaltijdsalade.

Burgerfood

Met ons assortiment creëert u creatieve burgers en buns, waarmee u gegarandeerd scoort! Als ambachtelijke slager ontwikkelen wij al jaren een breed scala aan hamburgers, waarbij we het beste vlees en kruidenmelanges selecteren, zodat u de perfecte hamburger voor uw gasten bereidt.

Van Amerikaanse stijl tot de heerlijkste burgers van Nederlandse bodem en van een guilty pleasure grootte tot een mini burger voor een tussen- of bijgerecht. Met regelmaat bieden wij klanten maatwerk door samen een hamburger te ontwikkelen, waardoor u de best burgers in town serveert!

SCAN DE CODE VOOR HET ASSORTIMENT OP HANOS.NL

SERVEERTIP

Surf 'n Turf burger met Parmezaanse kaas en gamba's.

Ambachtelijke burgers met een top smaak

Veggie lovers

Naast ons assortiment aan vlees en vleeswaren bieden wij ook een assortiment aan vleesvervangers. Tegenwoordig wordt er steeds meer waarde gehecht aan hoogwaardige vegetarische gerechten op de menukaart en die tevens hoog in eiwitten zijn. Daarom werken wij samen met verschillende leveranciers om ook aan de behoefte van vega(n) producten te voldoen!

Moving mountains

Het doel van Moving Mountains is om vleesvervangers te creëren die niet alleen populair zijn bij vegetariërs en veganisten, maar ook bij flexitariërs en vleesliefhebbers. Moving Mountains doet dit door producten te ontwikkelen die qua uiterlijk, geur, smaak en bite zo dicht mogelijk in de buurt van dierlijk vlees komen, maar volledig plantaardig zijn. Bij Van der Zee hebben wij vega hotdogs en burgers in het assortiment van Moving Mountains.

Moving Mountains hotdogs

De hotdogs zijn voornamelijk gemaakt van zonnebloempitten, wortels, ui en kokosolie. Met een heerlijke, natuurlijke gerookte smaak en een stevige maar veerkrachtige textuur, lijkt het echt op een vlees hotdog.

Moving Mountains burgers

De plantaardige burgers zijn gemaakt van een unieke mix van eenvoudige maar goed doordachte ingrediënten, zoals erwten- en tarweproteïne, kokosnoot en champignons. De burger sist, ruikt, bloedt en smaakt als echt vlees.

Slowfood masters

Bij Slowfood masters wordt er met een open mind gekeken naar de ontwikkelingen in onze maatschappij. Vegetarisch eten is nu een echte trend en daar hoort natuurlijk ook Pulled Veggie bij. Wij hebben in ons assortiment een lekkere vegetarische variant gemaakt van Jackfruit en een variant gemaakt van paddenstoelen.

JackFruit is een stevige vrucht die op Amerikaanse smokers worden gerookt en de rook van appelhout goed opneemt. De paddenstoelen variant valt onder het Cleanlabel en is vrij van allergenen. Hiervoor zijn de mooiste shiitake oesterzwammen geselecteerd en deze worden tevens met appelhout gerookt op de smoker. Beiden zijn heerlijk als verwennerij op een broodje of als topping op friet, een taco of nacho's.

Op plantaardige basis

Aantekeningen

Volg ons op social media

www.VANDERZEE.nl

AMBACHT SINDS 1925

www.VANDERZEE.nl

Eerste Bokslootweg 22
7821AT Emmen

0591 - 63 70 00
info@vanderzee.nl

Volg ons ook op:

Versie 2022-1
Onder voorbehoud van wijzigingen en druk- en zetfouten. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvuldigd of openbaar gemaakt, op welke wijze dan ook, zonder schriftelijke toestemming van Ambachtelijke slager Van der Zee.