

VLEES

INSPIRATIE VANUIT SLAGERSAMBACHT

*Kwaliteitsvlees
met een mooi
verhaal*



**VAN
DER ZEE**
PARTNER VAN HANOS

Voorwoord

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.

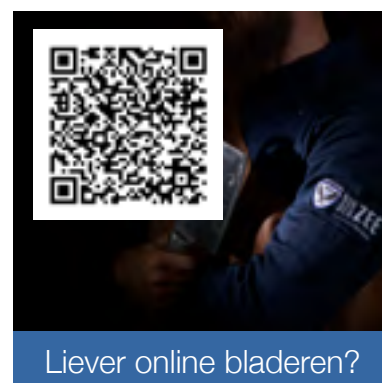
Wij willen onze klanten verrassen met onderscheidende producten. Onze kennis van de markt en vakmanschap vindt u terug in ons assortiment. In onze zoektocht naar goede basisgrondstoffen voor onze eigen productie en een eindproduct dat aan onze wensen voldoet, komen wij vaak terecht bij familiebedrijven.

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!

Uw chef-slager

Inhoudsopgave

onze concepten in een oogopslag



Rund	04	Varken	20	Specialiteiten	30
Regiorunderen	06	Gaasterlander Kruidenvarken	22	Dry-aged	30
Friesländer rund	08	Zweeds Boerderijvarken	23	Sous-vide	31
Simmentaler	09	Iberico	24	Worstmakerij	32
Wagyu	10	Livar varken	25	Charcuterie	34
Australian grain-fed beef	12			Burgerfood	36
Europese grain-fed vaars	13	Lam	26	Veggie Lovers	37
Black Angus grain-fed beef	14	Hollands Graslam	28		
Canadian Heritage Angus Beef	15	Nieuw-Zeelands lam	29		
Kalf	16				
Joviander	16				
Peters Farm	17				
Vitender	19				

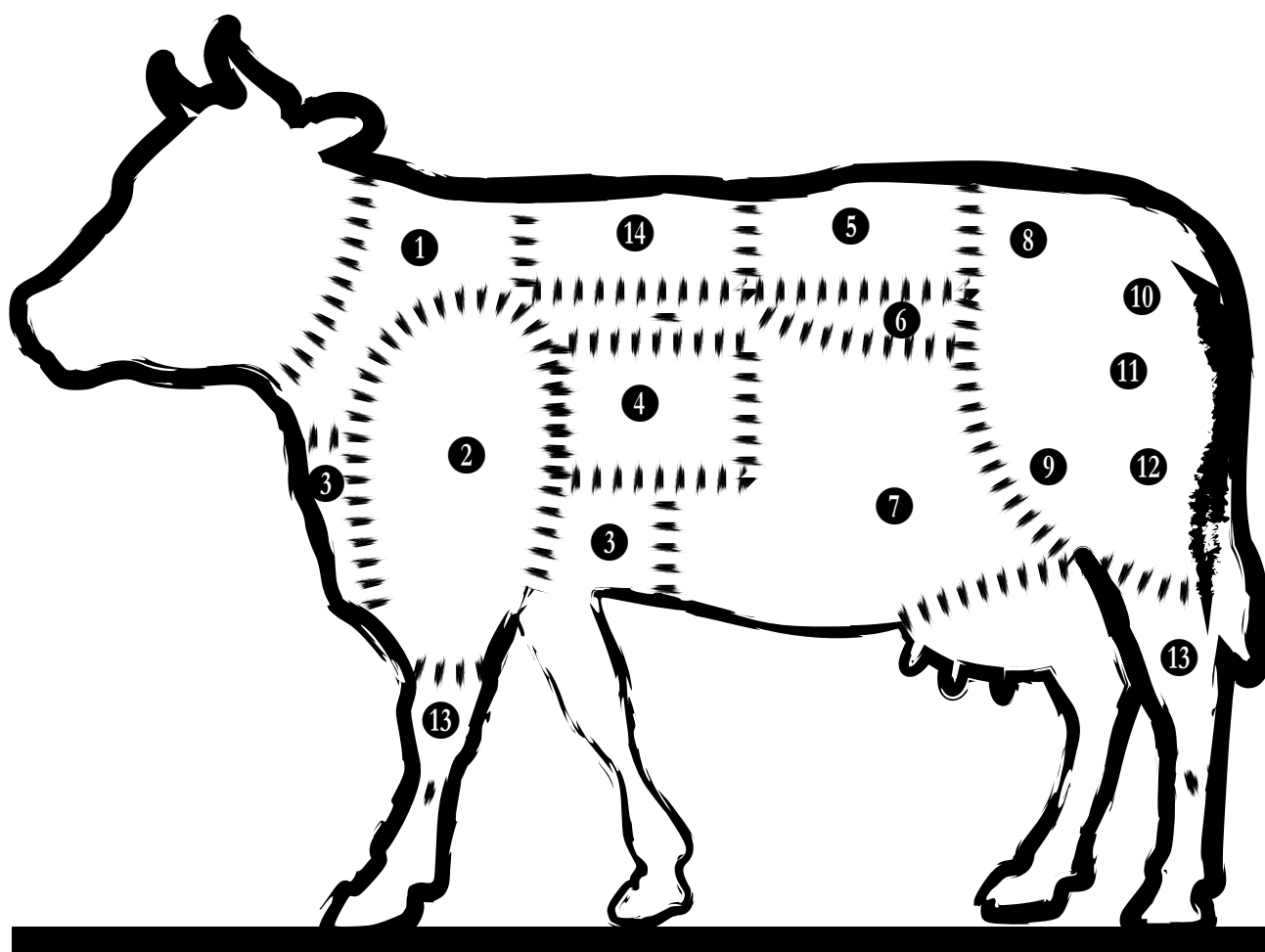
RUND

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, varzen 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 varzen 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 STRIPLON



❻ HAAS



❼ BAVETTE



❽ RUMP



❾ SPIERSTUK



❿ BOVENBIL



⓫ ACHTERMUIS



⓫ PICANHA



⓫ SCHENKEL



⓫ 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.

REGIO WEST-NEDERLAND

Onder de rook van Amsterdam houdt de familie Hardebol runderen in het watergebied IJperveld. Een uniek boerenbedrijf waar alles per boot vervoerd wordt; van machines tot en met de dieren zelf.



*Grootgebracht met liefde
voor de natuur*



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-slaggers 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
& 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!

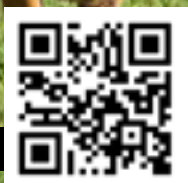


SERVEERTIP

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](https://www.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 trekdiertje 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 Meiji 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 authentiek 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!

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 familiebedrijf 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.



SERVEERTIP

Terrine gemaakt van sous-vide gegaarde Wagyu sukade met een gelei van witbier.



TERRINE VAN WAGYU »



KOBE »



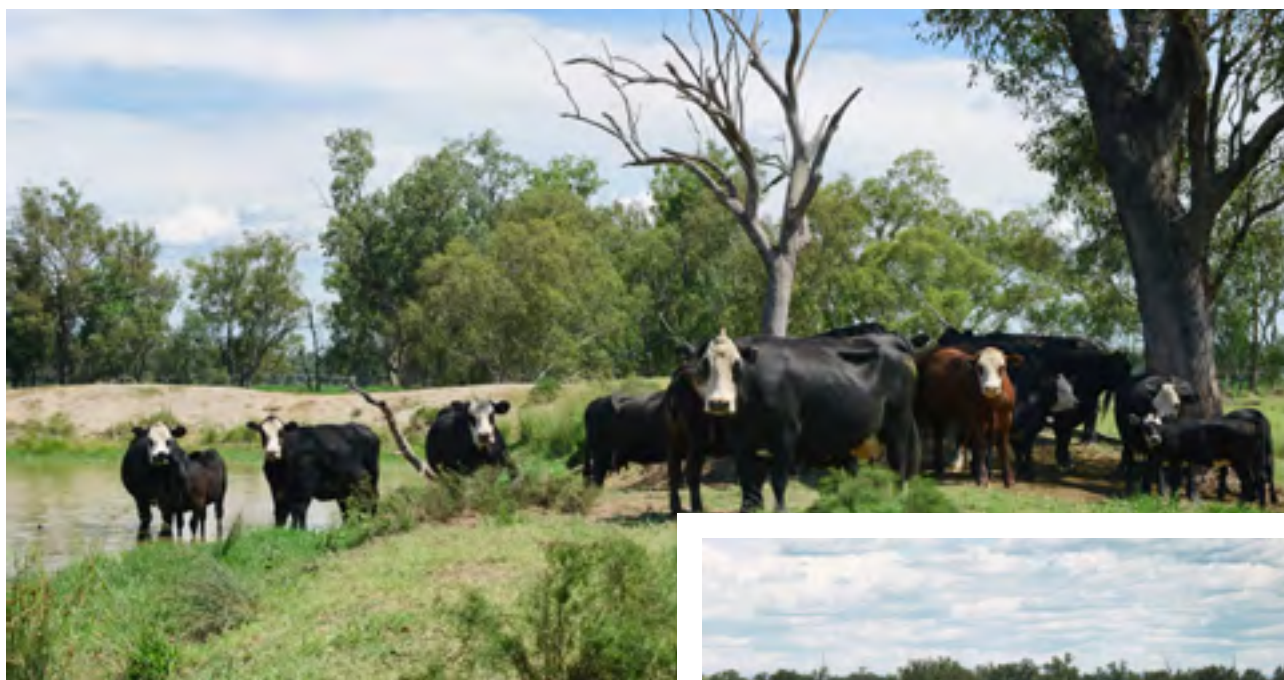
URUGUAY »



AUSTRALISCH »

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



VAN EUROPESE BODEM Grainfed Vaars

DE VOLLE SMAAK VAN GRAANGEVOERD

De karakteristieke smaak van grainfed rundvlees, maar dan van Europese bodem. Het graanvoer ontwikkelt een mooie marmering in het vlees, wat zorgt voor de bijzondere smaakbeleving. De vaarzen hebben een enkele keer gekalverd, waardoor het gegarandeerd vrouwelijke dieren zijn. Ook zorgt dit voor meer vetontwikkeling. Het resultaat is mooi mals en smaakvol vlees.



MEER DAN EEN MOOIE SMAAK

Traditioneel gezien komt graangevoerd vlees uit verre streken. Dit vlees is afkomstig uit Europa, waardoor de reiskilometers tot het bord aanzienlijk worden verlaagd. Daarnaast zorgen de malse kwaliteit en mooie vetdooradering ervoor dat veel meer delen heerlijk zijn, zonder ingewikkelde en lange bereidingen.



SCAN DE CODE VOOR HET ASSORTIMENT OP HANOS.NL



Vrije uitloop op uitgestrekte vlaktes



ASSORTIMENT »

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 'Zuiveland' 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*





*Mals als kalfsvlees met de
smaak van jong rundvlees*

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.



**SCAN DE CODE VOOR HET
ASSORTIMENT OP HANOS.NL**

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



SERVEERTIP

Kalfsoester van Joviander met
bospeen en truffelaardappel





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 delicatessie 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



A close-up photograph of three calves drinking milk from a metal trough. The calf in the foreground is black and white, with a yellow ear tag. Behind it is a brown and white calf, also with a yellow ear tag. To the left, a third calf is partially visible, mostly white with black markings. The trough is filled with a light-colored liquid, likely milk. The background is dark and out of focus.

*Maximale zorg en aandacht
voor elk kalf*

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.

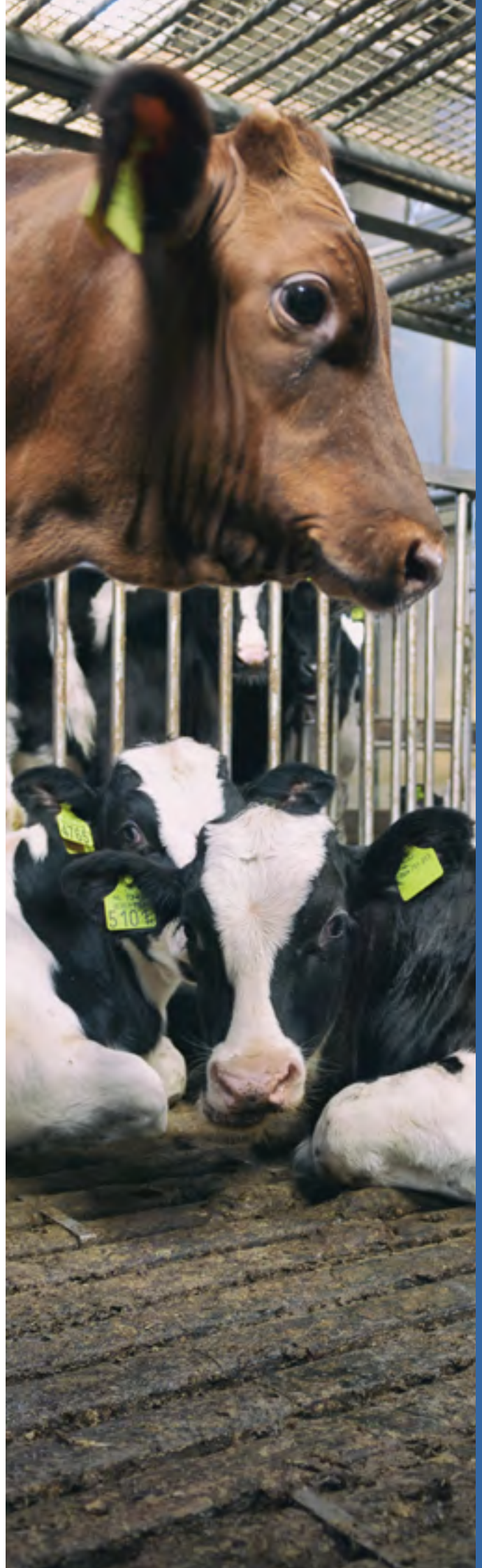
*Mager kalfsvlees met
een lichte bite*

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.



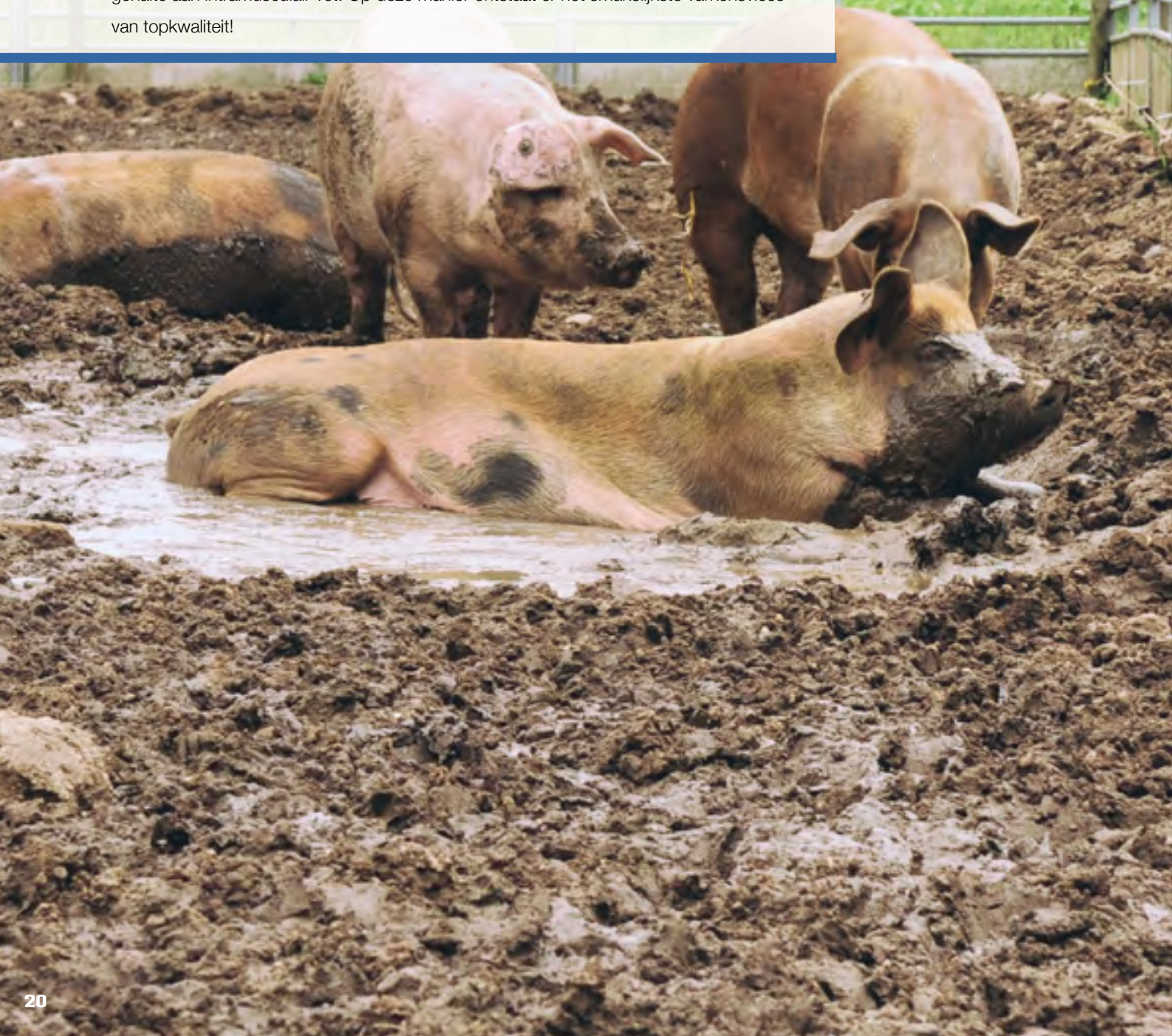
SCAN DE QR-CODE VOOR HET ASSORTIMENT



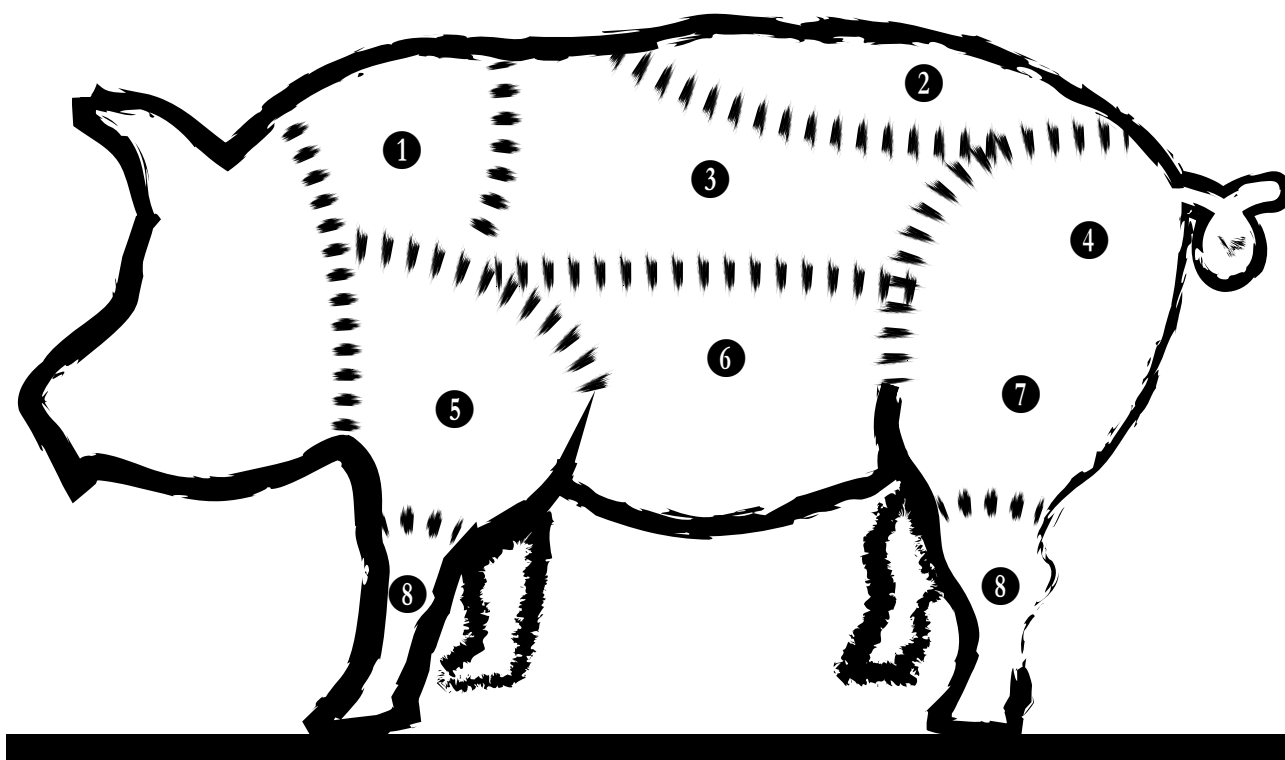
VARKEN

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 Gaasterlander kruidenvarken, het Zweeds boerderijvarken en het Livar varken, die rondscharrelt in Limburg.

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



1 NEK



2 HAAS



2 FILET



3 SPARERIBS



4 BOVENBIL



5 SCHOUDER



6 BUIK



7 POOTHAM



8 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



SCAN DE CODE VOOR HET
ASSORTIMENT OP HANOS.NL





Hoge kwaliteit en exclusief varkensvlees

Zweeds boerderijvarken

Met het Zweeds Boerderijvarken -Gårdsgris- biedt u gasten varkensvlees met een ongekennde 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.

**SCAN DE CODE VOOR HET
ASSORTIMENT OP HANOS.NL**



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

*Intense smaak
door het goede leven*



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. Traditioneel 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 zorgboerderij 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**



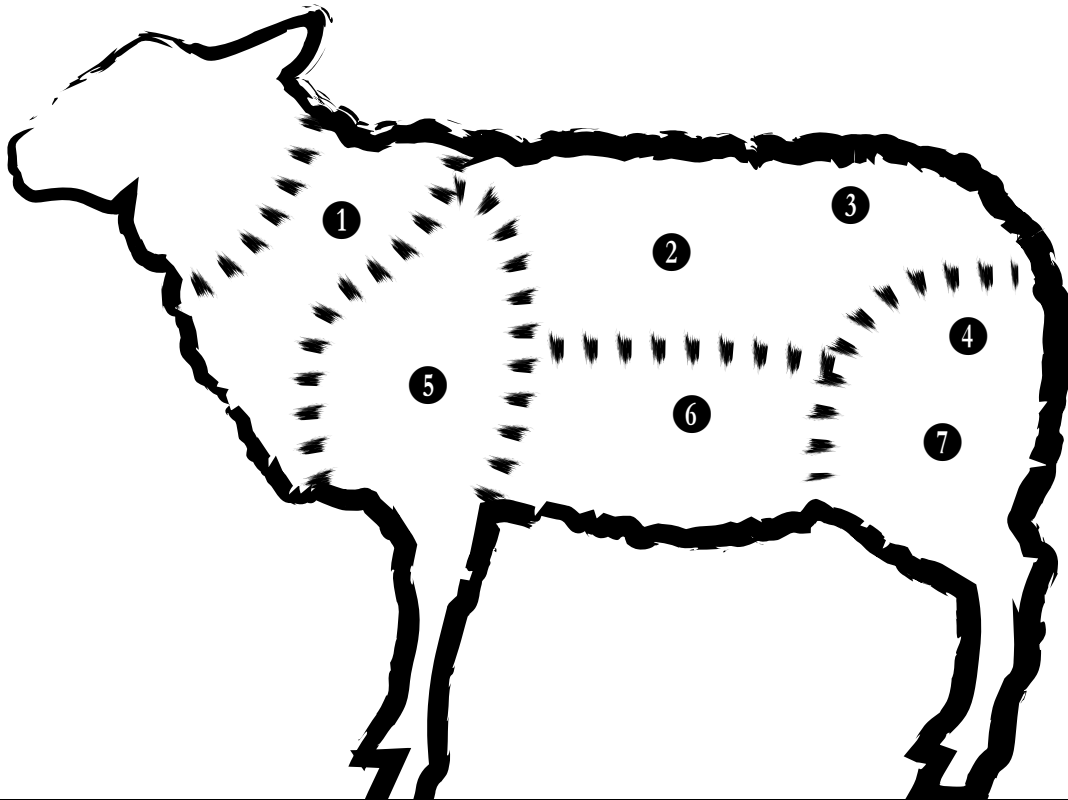
LAM

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.





1 NEK



2 LAMS FRENCHED RACK



2 FILET



3 LAMSHAAS



4 RUMP



5 SCHOUDER



6 POULET



7 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

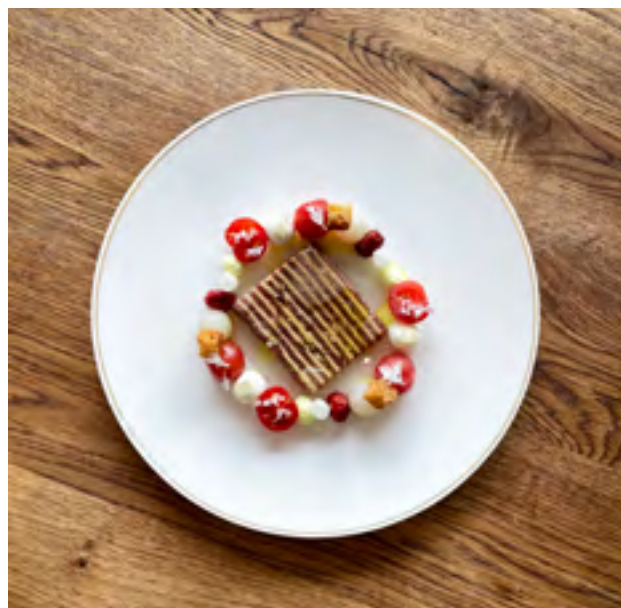
Nieuw-Zeelands Lam

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-ageing**

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 een goede vetbedekking hebben, zoals rund- en lamsvlees zijn geschikt om droog gerijpt te worden. Een voorwaarde is wel dat de delen een goede vetbedekking hebben en zorgvuldig zijn uitgesneden en geselecteerd.

Standaard is een rijpingsperiode van 21 dagen voldoende voor het optimale resultaat. Door het dry-ageing proces kleurt het vlees donker. Op deze manier is het vlees "geseald" voor negatieve invloeden van buitenaf. Deze laag wordt eraf gesneden en het vlees wordt ontbeend. Wat er overblijft, is dieprood, mals vlees met een heerlijke smaak. Bij uitzondering wordt er langer gerijpt, dit heeft geen verdere invloed op de malsheid, maar geeft wel een diepe nootachtige smaak. Dit vraagt wel veel aandacht bij de bereiding, het vlees heeft namelijk het grootste deel van zijn vocht verloren.

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

Sous-vide

De techniek sous-vide is uit menig keuken al niet meer weg te denken. 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 naar smaak toe 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

Iedere chef kan 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 à la carte, lunch of catering, met deze range producten kunnen er in een handomdraai verschillende gerechten op tafel worden gezet! Vanuit onze worstmakerij hebben we ook een aantal sous-vide producten in ons assortiment. Vanuit onze worstmakerij hebben we ook een aantal sous-vide producten in ons assortiment.

SCAN DE CODE VOOR HET
SOUS-VIDE ASSORTIMENT »



Met de producten van Chef's Creation bent u verzekerd van de beste basis voor uw gerechten. Exclusief voor HANOS heeft Daily

Fresh Food sous-vide bereide producten ontwikkeld die een bijdrage leveren aan de kwaliteit én het gemak voor de keukenbrigade. Producten waarmee chefs zich onderscheiden én die in een handomdraai geserveerd kunnen worden.

Ook is er een assortiment aan gevogelte en groentes te vinden op het versplein van HANOS.



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:

- eenvoudige soorten, zoals pastrami, diverse hammen, gebraden fricandeau, bacon, 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 kluijfe, 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 kiezen 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. Een kleine selectie van ons assortiment uit Italië en Spanje wordt hieronder uitgelicht.

Spanje

Jamón en Paleta

Hammen in Spanje zijn te onderscheiden in Jamón, de traditionele ham, en Paleta, de schouder. Het grootste deel wordt gemaakt van witte varkens (circa 90%), tegenover een klein aandeel van de beroemde Ibérico varkens (circa 10%).

Teruel ham D.O.P.

Teruel ham is gemaakt van geselecteerde rassen uit de regio waaronder Duroc varkens. Deze worden vaak gekruist met Ibérico en het witte landvarken. Teruel is de provinciehoofdstad van de regio Aragon. Het ruwe klimaat met extreme warmte en kou is ideaal voor het drogen van de ham. De hammen drogen minimaal 14 maanden.

Trevez ham I.G.P.

Trevez is het hoogstgelegen dorp in Spanje op circa 1400 meter hoogte. Hierdoor kan er gedroogd worden met de frisse, zuivere berglucht. Om de donkerrode kleur met geïnfilterd vet en licht zoete smaak te krijgen, worden de hammen 16 tot 24 maanden gedroogd. Daarbij droogt de ham 38% in. De hammen worden individueel gekeurd, waarbij de echte Trevez ham de zegel met het wapen van koningin Isabella II krijgt.

Ibérico

Het welbekende varkensras. Vernoemd naar het Iberische schiereiland, wat zowel Spanje als Portugal inhoudt. Bij 50% raszuiverheid mag een varken al een Ibérico varken genoemd worden, maar de meest pure producten worden van 100% raszuivere varkens gemaakt. Daarom is er een significant prijsverschil door raszuiverheid. In ons assortiment is Bellotta 75-100% raszuiver en het merk 959 is 100% Ibérico. Het gebruik van de Ibérico varkens stamt al uit de tijd van Romeinen. Het is een afstammeling van het Mediterrane varken. Kenmerkend is het intramusculaire vet.

Italië

Prosciutto en Spalla

De Italiaanse hammen worden gemaakt van de echte achterpoot (Prosciutto) of van de schouder (Spalla). Daarbij staat Crudo voor rauwe ham, die minimaal 9 maanden gerijpt is en van zowel Italiaanse als niet-Italiaanse varkens gemaakt kan worden. De toevoeging Mec of Estero (vreemdeling) geeft aan dat het niet van Italiaanse hammen gemaakt hoeft te zijn. Een Crudo Italiano is uitsluitend gemaakt van Italiaanse varkens.

Prosciutto di Parma D.O.P.

De bekende Italiaanse ham uit Parma. Deze wordt gemaakt van enkel varkens uit de regio, met een minimum gewicht van 160 kg. De wei van Parmezaanse kaas wordt gebruikt in de voeding van de varkens. De rijping duurt minimaal 12 maanden. Het hele productieproces moet in de specifieke regio van Parma plaatsvinden om de naam Prosciutto di Parma te mogen dragen. Dit wordt gecontroleerd door het Consorzio di Parma. Een echte Parmaham is te herkennen aan de 5-puntige kroon van de Hertog van Parma.

Prosciutto di San Daniele D.O.P.

Deze ham komt uit de regio Friuli en maakt ook enkel gebruik van varkens uit die regio, van minimaal 160kg. Een verse San Daniele ham heeft een gewicht van minimaal 12kg. De ham heeft een laag zoutgehalte. Per stuk worden de hammen gecontroleerd door het Consorzio San Daniele, om een DOP-zegel te mogen dragen.

Prosciutto Toscano D.O.P.

De Toscaanse ham wordt gemaakt van lokale varkens. De productie gaat volgens de richtlijnen van het Consorzio di Toscano. De hammen worden ingewreven met zout, knoflook, peper en rozemarijn. Het snijvlak wordt daarbij ook van peper voorzien, wat zorgt voor de kenmerkende uitstraling. De ham wordt minimaal 12 maanden gedroogd.

Speck Alto Adige

In de Noord-Italiaanse Alpen en deels Oostenrijk ligt Südtirol, in het Italiaans Alto Adige. De klassieke ham van daar heet Speck (met -ck), geproduceerd van de bovenbil. Deze wordt 3 weken drooggezouten met zout, peper, koriander en andere kruiden. Daarnaast wordt de ham licht gerookt en 5-6 maanden lucht gedroogd. Dit zorgt voor de kenmerkende smaak.



SCAN DE CODE VOOR HET PLATEAU ASSORTIMENT

Italiaans

Les 1: Italiaanse begrippen rondom vleeswaren

Salsiccia	» Worstje
Turista	» Gemaakt in Italië, van 'Europees' vlees
Prosciutto	» Ham
Spalla	» Schouder
Crudo	» Rauw
Cotto	» Gekookt
Con osso	» Met bot
Geretto	» Schenkel
Mattanello	» Voorgeperst/ vierkant blok
Affettato	» Gesneden
Lardo	» Italiaans rugspek
Pancetta	» Buikspek
Zampone	» Gevulde varkenspoot
Affumicato	» Gerookt
Antipasti	» Vleeswaren-schotel (vaak drie soorten)

Inspiratietip charcuterie- plateau

Gebruik verschillende vleeswaren, zoals rauwe hammen, droge worsten en gekookte soorten in verschillende vormen en kleuren. Garneer het geheel eventueel met olijven of andere hartige lekkernijen.

Scan de code voor voorbeelden van Italiaanse, Spaanse, Franse of Mediterraanse plateaus.

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 sappig
kalfsvlees, Parmezaanse kaas en
Argentijnse 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!



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.

Redefine Meat

Redefine Meat is één van de pioniers in plantaardige producten voor de horeca en gelooft in een nieuw alternatief voor vlees: New Meat. Een assortiment 100% plantaardige producten, met vleesachtige structuur en smaakbeleving.

Op plantaardige basis



**AAN DE SLAG MET REDEFINE? SCAN DE CODE
VOOR RECEPTEN EN HET ASSORTIMENT**

NIEUW IN ONS ASSORTIMENT

100% PLANTAARDIG

In onze zoektocht naar plantaardige alternatieven houden we rekening met een verrassende smaakbeleving, duurzaamheid en gezondheid. Zo bevatten onze plantaardige producten geen soja waar ontbossing voor plaats moet vinden, maar soja dat lokaal geproduceerd is in Oostenrijk. Naast 100% plantaardig, bevatten onze producten natuurlijke ingrediënten, zijn ze laag in verzadigde vetzuren en rijk aan vitamine B12 en D. Dit in combinatie met een lekkere smaak en fijne structuur zorgt ervoor dat wij met het plantaardige assortiment van Van der Zee een echte aanvulling op uw kaart bieden!

EEN GREEP UIT ONS *vegan-assortiment*

Stukjes als rund en varken

Met ons assortiment aan naturel product zoals gehakt, stukjes als rund en stukjes als varken kan de chef zijn eigen twist geven aan de gerechten, deze producten hebben een natuurlijke smaak en textuur zoals gehakt, rundvlees en varkensvlees.

Voorgebakken vegan spekjes

Onze vegan spekjes zijn al voorgebakken en bestaan uit tarwe-eiwit. De spekjes hebben een lekkere zoute rooksmak en maken stampotten en plantaardige stoofpotten helemaal af.

Vegan ontbijtworstjes

Onze ontbijtworstjes zijn 40 gram per stuk en een aanvulling voor ieder ontbijtbuffet. De worstjes op basis van soja zijn glutenvrij.

Stoofstukjes

Stoofvlees maar dan plantaardig. De eiwitbronnen zijn sojabonenmeel, tarwe- en aardappeleiwit.



Serveersuggestie:
Vegan burger als kip

SCAN DE CODE VOOR MEER INFORMATIE
OVER DE VEGAN PRODUCTEN



Aantekeningen

This image shows a full page of blank, white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, typical of notebook or legal stationery. There are no margins, text, or other markings present.

Volg ons op social media



www.VANDERZEE.nl



www.VANDERZEE.nl



Engelenburgstraat 16
7391 AM Twello

0571 - 273 621 / 0591 - 63 70 00
info@vanderzee.nl

Volg ons ook op:



Versie 2023-1

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.