

CHARCUTERIE

INSPIRATIE VANUIT SLAGERSAMBACHT



*Elke plak
een mooi verhaal*

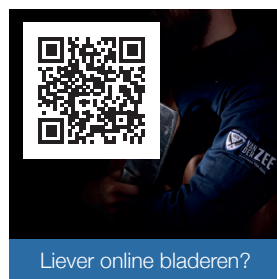


**VAN
DER ZEE**
PARTNER VAN HANOS



Inhoudsopgave

onze charcuterie in een oogopslag



Charcuterie

Paleta Capa Negra Cebo Schouder		15
Zonder Been	04	16
Paleta Capa Negra Cebo Gesneden	05	17
Hamblok Sierra del Jamón half blok	06	18
Paleta Sierra del Jamón half blok	07	19
Ham Capa Negra Cebo Gesneden	08	20
Paleta Bellota Gesneden	09	21
Paleta Bellota Zonder Been	10	22
Ganda Coppa Flinterdun Gesneden	11	23
Ganda Ham Flinterdun Gesneden	12	24
Ganda Crumble	13	25
Sobrassada Mini	14	26
Kalfs Pastrami		27
Gegrild Ovenspek		
Mini Beenham		
Mediterrano Venkel		
Gerookte Rib-Eye Gesneden		
Lams Brisket BBQ Welsh lamb		
Liesstuk zacht gegaard		
Bieten Carpaccio		
Gesplitste sukade Canadian Heritage		
Regiorund bitterballen		
Snoccialate sel black		
Granspeck sel black		
Rebello ham		

PALETA CAPA NEGRA CEBO SCHOUDEUR ZONDER BEEN

De Paleta Capa Negra Cebo is een hoogwaardige Iberische schouderham van het authentieke Capa Negra Ibéricoras. Deze variant is ontbeend, waardoor hij praktisch is voor professionele keukens: minder snijverlies, hogere opbrengst en maximale flexibiliteit in portionering. De ham wordt traditioneel geproduceerd met zeezout en rijpt in het unieke microklimaat van de Spaanse sierras.



ARTIKELNUMMER: 31197581

*Bijzonder romig
& aromatisch*

SMAAKKENMERKEN:

- Rijk, intens aromatisch schouderprofiel
- Romige textuur dankzij fijne vetmarmering
- Elegantie van Iberico Cebo, met warme, elegante smaaktonen
- Mooie balans tussen zilt, umami en subtiele zoetheid

PERFECT VOOR:

- Tapas en luxe charcuterie
- Sandwiches
- Borrelplanken
- Gastronomische voorgerechten en culinaire creaties waarin Iberische ham centraal staat

CLASSIFICATIE:

- Jamón Ibérico Cebo

HERKOMST & BEREIDING:

- Afkomstig van Capa Negra Iberico varkens
- Cebo: graanvoer, milde en elegante smaak
- Traditioneel gerijpt in de Spaanse Sierra regio's
- Schouderham (paleta), krachtiger en aromatischer dan jamón

SMAAKKENMERKEN:

- Intens aromatisch schouderprofiel
- Romige textuur dankzij fijne vet-dooradering
- Elegante, toegankelijke smaak van Iberico Cebo
- Perfecte balans tussen zilt, zoet en umami

PERFECT VOOR:

- Tapas en charcuterie
- Luxe broodjes en borrelplanken
- Salades en antipasti
- Gastronomische voorgerechten

CLASSIFICATIE:

- Jamón Ibérico Cebo

HERKOMST & BEREIDING:

- Afkomstig van Capa Negra Iberico varkens
- Cebo: grootgebracht op een dieet van graan en natuurlijke plantaardige voeding, voor een milde, elegante en toegankelijke smaak
- Traditioneel gerijpt in de Spaanse Sierra regio's
- Schouderham (paleta), krachtiger en aromatischer dan jamón

PALETA CAPA NEGRA CEBO GESNEDEN

De Paleta Capa Negra Cebo is een premium Iberische schouderham, vervaardigd van het authentieke Capa Negra Ibéricoras. Deze ham is professioneel dun gesneden en direct klaar voor gebruik, wat zorgt voor snelheid en consistentie in de keuken. De fijne vetmarmering geeft een boterzacht mondgevoel, terwijl de natuurlijke rijping in de Spaanse sierras de ham voorziet van warme, authentieke aroma's en subtiele zoetheid.



ARTIKELNUMMER: 31587552

*Toegankelijk
& elegant*

HAMBLOK SIERRA DEL JAMÓN HALF BLOK

Het Hamblok Sierra del Jamón is een authentieke Spaanse serranoham, afkomstig uit de hooggelegen Sierra regio. Het microklimaat met frisse berglucht en natuurlijke luchtcirculatie zorgt voor een perfecte traditionele droging en rijping. Door de grotere spierbundels van de achterpoot heeft deze ham een slankere structuur, ideaal voor het snijden van mooie, lange en deliikmatiae plakken.



ARTIKELNUMMER: 31132702

*Traditioneel gerijpt
& gedroogd*

SMAAKKENMERKEN:

- Elegant en verfijnd met milde zoute tonen
- Licht nootachtig en subtiel aromatisch
- Stevige maar zachte textuur, perfect voor dun snijden

PERFECT VOOR:

- Charcuterieplanken en tapas
- Sandwiches, pasta's en pizza's
- Salades en warme gerechten

CLASSIFICATIE:

- Serranoham

HERKOMST & BEREIDING:

- Traditioneel gedroogd en gerijpt in de Spaanse Sierra regio's, waarbij het microklimaat zorgt voor frisse luchtcirculatie
- Achterpoot van het varken, voor een elegantere, gebalanceerde smaak

RIJPINGSDUUR:

- 14 tot 24 maanden, voor milde ziltigheid, subtiële zoetheid en verfijnd aroma

SMAAKKENMERKEN:

- Diep, uitgesproken aroma door traditionele rijping
- Smeuïge textuur dankzij natuurlijke vetmarmering
- Authentiek Spaans karakter
- Delicate balans tussen zout, zoet en umami
- Natuurlijke vetdooradering zorgt voor romige, karaktervolle smaak

PERFECT VOOR:

- Gastronomie en tapasbars
- Charcuteriepresentatie en luxe broodbereidingen
- Warme culinaire toepassingen
- Smaakmaker in moderne gastronomie
- Het blokformaat (1/2 stuk) biedt chefs maximale flexibiliteit: ideaal om zelf te snijden in plakken, blokjes of fijne snippers

HERKOMST & BEREIDING:

- Afkomstig uit de bergachtige Sierra regio, waar het klimaat ideaal is voor natuurlijke droging en rijping
- Schouder (paleta), met kleinere spierstructuren voor intens aromatisch profiel
- 12 tot 18 maanden, afhankelijk van grootte en vetstructuur

PALETA SIERRA DEL JAMÓN HALF BLOK

De Paleta Sierra del Jamón is een ambachtelijk vervaardigde Spaanse schouderham, afkomstig uit de bergachtige Sierra regio. Het klimaat is ideaal voor het traditionele drogen en rijpen van hammen. Door de kleinere spierstructuren van de schouder onderscheidt deze paleta zich door een intens aromatisch smaakprofiel en een romige textuur dankzij natuurlijke vetdooradering.

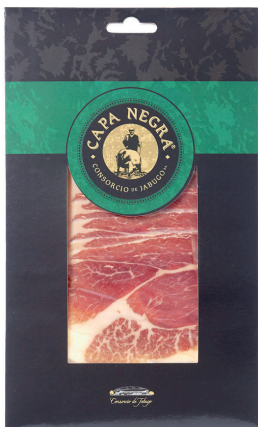


ARTIKELNUMMER: 31132720

*Authentiek.
Spaans karakter*

HAM CAPA NEGRA CEBO GESNEDEN

Een luxueuze selectie Iberische Cebo ham, dun gesneden voor optimale smaakexpressie. De rijke aroma's, prachtige vetstructuur en lange rijping maken dit product een absolute topper in gastronomie en delicatessen. Het product is direct klaar voor gebruik en ideaal voor professionele keukens waar snelheid, presentatie en consistentie belangrijk zijn.



ARTIKELNUMMER: 31587534

*Prachtige structuur
& dun gesneden*

SMAAKKENMERKEN:

- Mild, elegant, toegankelijk
- Romige textuur dankzij natuurlijke vetmarmering

PERFECT VOOR:

- Luxe charcuterie en tapasplanken
- Broodjes en sandwiches
- Gastronomische voorgerechten en fine dining creaties

CLASSIFICATIE:

- Jamón Ibérico Cebo

HERKOMST & BEREIDING:

- Afkomstig van Capa Negra Iberico-varkens
- Cebo: grootgebracht op een dieet van graan en natuurlijke plantaardige voeding, voor een milde, elegante en toegankelijke smaak
- Traditioneel geproduceerd en gerijpt in de Spaanse Sierra regio's
- Dun gesneden voor directe inzet in professionele keukens

SMAAKKENMERKEN:

- Diep nootachtig en intens aromatisch
- Romige textuur dankzij natuurlijke vetdooradering
- Complex en vol karakter

PERFECT VOOR:

- Luxe tapas en charcuterieplanken
- Fijnproevers-gerechten en gastronomische voorgerechten
- Broodjes, sandwiches en antipasti

CLASSIFICATIE:

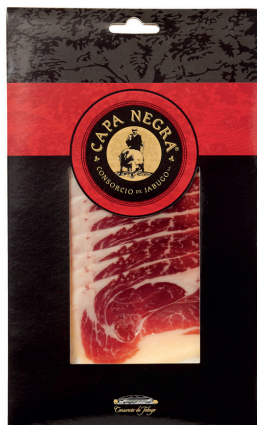
- Jamón Ibérico Bellota

HERKOMST & BEREIDING:

- Afkomstig van eikelgevoede Iberische varkens uit de Spaanse dehesa, waar traditionele houderij en natuurlijke voeding zorgen voor uitzonderlijke kwaliteit.

PALETA BELLOTA GESNEDEN

Premium Bellota paleta van eikeltjesgevoede Iberische varkens. Deze delicatessen biedt een ongeëvenaarde romigheid, diepte in smaak en elegante textuur. De ham is dun gesneden, direct gebruiksklaar en ideaal voor professionele keukens en fijnproeverstafels.



ARTIKELNUMMER: 31587543

*Aromatisch
& diep nootachtig*

PALETA BELLOTA ZONDER BEEN

Exclusieve Bellota schouderham, hoog in kwaliteit dankzij eikelvoeding en lange natuurlijke rijping. Deze ham is ontbeend en direct gebruiksklaar, ideaal voor luxe snijwerk, tapas en gastronomische toepassingen waar verfijnde smaak en presentatie centraal staan.



ARTIKELNUMMER: 31197572

*Exclusief
& vol karakter*

SMAAKKENMERKEN:

- Diep nootachtig en intens aromatisch
- Romige, boterachtige textuur door fijne vetdooradering
- Complex en vol karakter
- Vrije uitloop en natuurlijke voeding zorgen voor rijke, nootachtige smaak

PERFECT VOOR:

- Luxe tapas en charcuterieplanken
- Fijnproevers-gerechten en gastronomische voorgerechten
- Broodjes, sandwiches en antipasti

CLASSIFICATIE:

- Jamón Ibérico Bellota

HERKOMST & BEREIDING:

- Afkomstig van eikeltjesgevoede Iberische varkens uit de Spaanse dehesa
- Ontbeend voor maximale flexibiliteit bij snijwerk en presentatie
- Traditioneel geproduceerd en langdurig gerijpt voor optimale aroma's en textuur

SMAAKKENMERKEN:

- Zacht, aromatisch en mild gekruid
- Romige textuur dankzij natuurlijke vetmarmering
- Elegante en subtiel zoutprofiel

PERFECT VOOR:

- Luxe charcuterie- en tapasplanken
- Antipasti en sandwiches
- Gastronomische gerechten waar verfijnde vleeswaren centraal staan

HERKOMST & BEREIDING:

- Ultra fijn gesneden
- Klaar om te serveren
- Zonder tussen papiertjes
- Belgische ambacht
- Lactose- & glutenvrij

GANDA COPPA FLINTERDUN GESNEDEN

De Ganda Coppa is een premium charcuterieproduct, gemaakt van de nekspier van zorgvuldig geselecteerde varkens. De coppa wordt traditioneel gezouten, gekruid en langdurig luchtgedroogd, waardoor een aromatische, zachte en elegante vleessmaak ontstaat. De flinterdunne snit zorgt dat elke plak smelt op de tong en alle subtiële aroma's optimaal tot hun recht komen.



ARTIKELNUMMER: 31101570

*Romig
& subtiële aroma's*

GANDA HAM FLINTERDUN GESNEDEN

De Ganda Ham is een authentieke Belgische delicatessen, gemaakt van hoogwaardig varkensvlees. Enkel gezouten met zeezout en maandenlang natuurlijk gedroogd, ontwikkelt de ham een boterzacht mondgevoel met een perfecte balans tussen milde ziltigheid, natuurlijke zoetheid en subtiele nootachtige tonen. De flinterdunne snit maakt het product direct gebruiksklaar.



ARTIKELNUMMER: 31101560

*Zacht, elegant
& licht ziltig*

SMAAKKENMERKEN:

- Zacht, elegant en licht zilt
- Subtiële, natuurlijke rijpingsaroma's
- Smeltende structuur door flinterdunne sneden
- Traditioneel gezouten en maandenlang natuurlijk gedroogd

PERFECT VOOR:

- Luxe charcuterie- en borrelplanken
- Gastronomische voorgerechten en broodbereidingen
- Horeca- en fine-diningconcepten waar kwaliteit en finesse centraal staan

HERKOMST & BEREIDING:

- Ultra fijn gesneden
- Klaar om te serveren
- Zonder tussen papiertjes
- Belgische ambacht
- Lactose- & glutenvrij

SMAAKKENMERKEN:

- Intens hartige umami-smaak
- Licht zilt met elegante rijpingsaroma's
- Krokante textuur met volle hamtonen
- Gemaakt van authentieke Belgische Ganda Ham

PERFECT VOOR:

- Salades, pasta's en risotto's
- Tartaar, burrata en eiergerechten
- Borrelhapjes, amuse-gerechten, gourmetburgers
- Moderne fusiegerechten en creatieve gastronomische toepassingen

GANDA CRUMBLE

De Ganda Crumble is een culinaire topping gemaakt van authentieke Belgische Ganda Ham, zorgvuldig gedroogd en verkruid tot een smaakvolle, krokante topping. Dit product combineert de rijke umami-smaak van ham met een subtiele ziltigheid en verfijnde rijpingsaroma's, waardoor het een luxe accent geeft aan zowel koude als warme gerechten.



ARTIKELNUMMER: 31101580

*Krokant
& intens hartig*

SOBRASSADA MINI

De Sobrassada Mini van Obach is een authentieke Mallorcaanse smeerbare worst, gemaakt van zorgvuldig geselecteerd varkensvlees en verrijkt met zoete en pittige paprika (pimentón). Het natuurlijke rijpingsproces zorgt voor een fluweelzachte, smeerbare textuur en een volle, aromatische smaak.



ARTIKELNUMMER: 31101880

*Fluweelzacht
& kruidig*

SMAAKKENMERKEN:

- Rijk en kruidig met uitgesproken paprika-aroma's
- Romige, smeerbare structuur dankzij traditionele rijping
- Vol, warm en licht rokerig smaakprofiel

PERFECT VOOR:

- Tapas en crostini
- Broodbereidingen, sauzen en vullingen
- Pizza's, pasta's en moderne gerechten als smaakaccent

HERKOMST & BEREIDING:

- Ambachtelijk geproduceerd door Obach, gevestigd in Mallorca, Spanje
- Gemaakt van zorgvuldig geselecteerd varkensvlees
- Traditioneel bereid en natuurlijk gerijpt volgens Mallorcaanse charcuterietraditie

SMAAKKENMERKEN:

- Mals, verfijnd en licht in smaak
- Aromatische kruidenkorst met warme specerijen
- Elegante balans tussen hartigheid, kruidigheid en subtiele zoetheid
- Flinterdun gesneden voor optimale smaakexpressie

PERFECT VOOR:

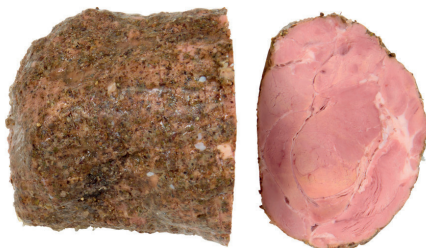
- Luxe sandwiches, deli-concepten
- Borrelplanken en salades
- Hot sandwiches, brunchgerechten en horecaconcepten waar finesse centraal staat

HERKOMST & BEREIDING:

- Gemaakt in onze eigen worstmakerij in Emmen, Nederland
- Van zorgvuldig geselecteerde kalfsdelen
- Ambachtelijk bereid met traditionele pekel, kruiden en gecontroleerde garing

KALFS PASTRAMI

De Kalfs Pastrami uit onze eigen worstmakerij in Emmen is een premium delicatessie waarin ambacht, techniek en verfijning samenkomen. Gemaakt van zorgvuldig geselecteerde kalfsdelen, eerst gepekeld met een aromatische mix van specerijen en daarna langzaam en gecontroleerd gegaard, waardoor het vlees uitzonderlijk mals en sappig blijft. Afgewerkt met een karakteristieke kruidenkorst van peper, koriander en mosterdzaad, met subtiele rooktonen voor een elegante smaakbeleving. Flinterdun gesneden voor optimaal mondgevoel.



ARTIKELNUMMER: 30805770

*Ambachtelijk
bereid*

GEGRILD OVENSPEK

Het Gegrild Ovenspek wordt vervaardigd van hoogwaardig, zorgvuldig geselecteerd varkensvlees en langzaam bereid in de oven, zodat het vet subtiel smelt en het vlees zijn sappigheid behoudt. Na het garen wordt het spek licht gegrild, waardoor het een mooie goudbruine kleur, subtiel rooksmaak en verfijnde karamellisatie krijgt.



ARTIKELNUMMER: 30805780

*Sappig, mals
& een zachte bite*

SMAAKKENMERKEN:

- Sappig en mals met een zachte bite
- Subtiel grillsmaak met licht zoete karamellisatie
- Perfecte balans tussen vet en vlees

PERFECT VOOR:

- Sandwiches, salades en hamburgers
- Warme gerechten en stamppotten
- Borrelplanken en moderne bistro-keukens

HERKOMST & BEREIDING:

- Gemaakt van zorgvuldig geselecteerd varkensvlees
- Ambachtelijk langzaam bereid in de oven en daarna licht gegrild
- Productieproces behoudt sappigheid en ontwikkelt subtiel rooksmaak en karamellisatie

SMAAKKENMERKEN:

- Sappig, mals en licht gerookt
- Fijne, consistente textuur
- Subtiële hartige en zoete tonen

PERFECT VOOR:

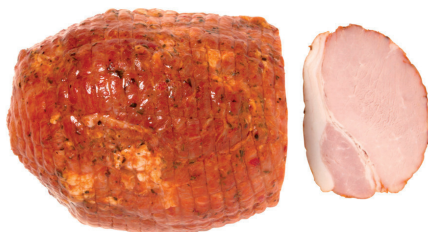
- Broodjes en sandwiches
- Buffetten en borrelplanken
- Warme gerechten en cateringtoepassingen

HERKOMST & BEREIDING:

- Gemaakt van zorgvuldig geselecteerd varkensvlees
- Ambachtelijk gerookt en gegaard voor optimale malsheid
- Productieproces behoudt sappigheid en verfijnde smaak

MINI BEENHAM

De Mini Beenham is een sappige, subtiel gerookte ham, perfect gegaard voor een veelzijdig gebruik. Dit klassieke product biedt een hoogwaardige uitstraling en een fijne smaakbeleving, ideaal voor zowel koude als warme bereidingen.



ARTIKELNUMMER: 30805790

*Subtiel gerookt
& perfect gegaard*

MEDITERRANO VENKEL

De Mediterraneo Venkel is een ambachtelijk vervaardigde droge worst, geïnspireerd op Mediterrane smaken. Gemaakt van hoogwaardig geselecteerd varkensvlees en traditioneel gekruid met aromatische venkelzaadjes, knoflook en mediterrane kruiden. Het langzaam gecontroleerde rijpingsproces geeft de worst een stevige, snijvaste structuur en een diep, gelaagd aroma.



ARTIKELNUMMER: 31374040

*Stevige
& snijvaste structuur*

SMAAKKENMERKEN:

- Fris-kruidig venkelaroma met mediterrane accenten
- Volle, ronde vleessmaak met natuurlijke rijpingstonen
- Stevige, perfect snijbare structuur

PERFECT VOOR:

- Charcuterie- en borrelplanken
- Ambachtelijke sandwiches, tapas en salades
- Pizza's en luxe cateringconcepten

HERKOMST & BEREIDING:

- Ambachtelijk geproduceerd in onze eigen worstmakerij in Emmen, Nederland
- Traditioneel bereid met geselecteerd varkensvlees en Mediterrane kruiden
- Langzaam gecontroleerd gerijpt voor optimale smaak en textuur

SMAAKKENMERKEN:

- Romig en mals dankzij natuurlijke vetmarmering
- Elegante, subtiële rooktonen
- Rijke rundsmaak met verfijnde rijpingsaroma's
- Flinterdun gesneden voor optimale smaakbeleving

PERFECT VOOR:

- Carpaccio-achtige bereidingen
- Sandwiches, salades en gourmetbroodjes
- Luxe borrelplanken en moderne bistrokeukens

HERKOMST & BEREIDING:

- Gemaakt van zorgvuldig geselecteerde rib-eye van premium runderen
- Ambachtelijk bereid in onze eigen worstmakerij in Emmen, Nederland
- Droog gezouten, gekruid en zacht gerookt voor optimale smaak en malsheid

GEROOKTE RIB-EYE GESNEDEN

Deze gerookte Rib-Eye is een verfijnd charcuterieproduct van premium rib-eye, zorgvuldig geselecteerd vanwege de mooie vetmarmering. Het vlees wordt eerst droog gezouten, gekruid en daarna zacht gerookt, waardoor een elegante rooksensatie ontstaat die de natuurlijke rundsmaak versterkt. Het vlees wordt langzaam gerijpt en flinterdun gesneden voor een boterzacht mondaevoel en optimale smaakexpressie.



ARTIKELNUMMER: 30303690

*Boterzacht
& zacht gerookt*

LAMS BRISKET BBQ WELSH LAMB

De Lams Brisket BBQ is een uitzonderlijk culinair product van Welshe lammeren, bekend om hun vrije uitloop en hoogwaardige vleeskwiteit. Het vlees wordt sous-vide gegaard voor optimale malsheid en sappigheid, daarna kort gegrild op de BBQ voor een geroosterde buitenkant met diepe karamellisatie en subtiele roksmaak. Flinterdun gesneden voor een boterzacht monddevoel en maximale smaakbeleving.



ARTIKELNUMMER: 30501050

*Sous-vide gegaard
& afgegrild op de bbq*

SMAAKKENMERKEN:

- Zeer mals door professionele sous-vide bereiding
- Diepe, authentieke BBQ-aroma's met subtiele roksmaak
- Zuivere, elegante lamsmaak dankzij Welshe herkomst
- Fluweelzachte structuur door precies gecontroleerde garing

PERFECT VOOR:

- Luxe broodjes en warme gerechten
- Borrelplanken, mezze en street-foodconcepten
- Salades, fusiongerechten en premium toppings

HERKOMST & BEREIDING:

- Gemaakt van Welshe lammeren van hoogwaardige Europese kwaliteit
- Ambachtelijk sous-vide bereid en daarna afgegrild op de BBQ in onze eigen keuken
- Zorgvuldig geselecteerd voor optimale malsheid, smaakintensiteit en textuur

SMAAKKENMERKEN:

- Intens aromatisch door de ambachtelijke kruidenrub
- Zijdezacht en sappig dankzij sous-vide garing
- Licht rokerig en subtiel gekarameliseerd door de BBQ-afwerking
- Diepe rundsmaak met pure, natuurlijke tonen van het Canadian Heritage-ras

PERFECT VOOR:

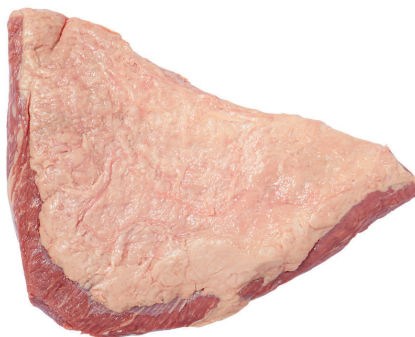
- Luxe sandwiches en deli-style gerechten
- Borrelplanken en warme specials
- Salades, culinaire streetfoodcreaties en gastronomische toepassingen

HERKOMST & BEREIDING:

- Gemaakt van liesstuk van Canadian Heritage-runderen
- Ambachtelijk gekruid en gecontroleerd sous-vide gegaard in onze eigen keuken
- Afgeroosterd op de BBQ voor extra smaak, diepte en karakter

LIESSTUK ZACHT GEGAARD

De Pastrami van Liesstuk wordt vervaardigd uit hoogwaardig Canadian Heritage-rund, bekend om zijn malsheid, smaakdiepte en fijne vetstructuur. Het vlees wordt eerst rijkelijk gekruid met een blend van klassieke pastramikruiden zoals koriander, zwarte peper en mosterdzaad. Vervolgens wordt het sous-vide gegaard voor een gelijkmatig, boterzacht resultaat en daarna afgeroosterd op de BBQ voor een karakteristieke rokerige korst en subtiel karamellisatie.



ARTIKELNUMMER: 30307680

*Zijdezacht
& sappig*

BIETEN CARPACCIO

De Bieten Carpaccio wordt gemaakt van zorgvuldig geselecteerde rode bieten, langzaam geroosterd om hun natuurlijke zoetheid en aardse aroma's volledig tot ontwikkeling te laten komen. Vervolgens worden de bieten dun gesneden, waardoor een elegante carpaccio-achtige presentatie ontstaat, ideaal voor moderne gastronomie.



ARTIKELNUMMER: 30806450

SMAAKKENMERKEN:

- Licht zoet en zacht door het roosteren
- Subtiële aardse tonen, kenmerkend voor verse rode biet
- Dun gesneden voor een elegante, carpaccio-achtige presentatie

PERFECT VOOR:

- Vegetarische carpaccio's en frisse salades
- Lunchgerechten, amuse-bouches en borrelplanken
- Banqueting en fine-dining groentegerechten
- Een ideaal vega alternatief voor traditionele carpaccio, zonder concessies te doen aan presentatie, smaak of verfijning.

*Natuurlijk zoet
& dun gesneden*

SMAAKKENMERKEN:

- Rijk, vol en diep rundaroma
- Zacht en sappig door natuurlijke vetmarmering
- Perfecte balans tussen malsheid en structuur
- Intensere smaak dan veel traditionele steaks

PERFECT VOOR:

- Steakgerechten en grillmenu's, bistro klassiekers
- Luxe broodjes en sharing dishes
- Signature dishes in vleesrestaurants
- Culinaire concepten met verrassende cuts

HERKOMST & BEREIDING:

- Gemaakt van Canadian Heritage runderen, bekend om hun hoge vlees kwaliteit en consistente premium structuur
- Ambachtelijk gesplitst en voorbereid voor optimale malsheid en smaak
- Middenzeen verwijderd voor gelijkmatige structuur en perfecte grill- of bakresultaten

GESPLITSTE SUKADE CANADIAN HERITAGE

De gesplitste sukade van Canadian Heritage, geprepareerd als Flat Iron Steak, is een premium stuk rundvlees waarin vakmanschap en kwaliteit samenkomen. Dankzij uitgebalanceerde voeding, een rustige leefomgeving en natuurlijke spieropbouw bieden de runderen een diepe smaak en verfijnde malsheid.

Door het vakkundig verwijderen van de middenzeen transformeert dit klassieke stoofdeeltje tot een volwaardig steaksstuk met een gelijkmatige structuur en mooie vetmarmering. Geserveerd als Flat Iron Steak komt de ware potentie van dit deel perfect tot zijn recht: intens rundaroma, boterzacht mondgevoel en een karaktervolle bite.

Kort gegrild of gebakken op hoge temperatuur levert dit een sappige rosé kern, een gekaramelliseerde buitenkant en maakt het tot een favoriet bij chefs die smaak, presentatie en prijs-kwaliteit willen combineren.



ARTIKELNUMMER: 30300530

REGIORUND BITTERBALLEN

De Regiorund Bitterballen zijn ambachtelijk geproduceerde bitterballen van rundvlees, lokaal gemaakt in Nederland volgens het principe 'Van Kop tot Staart'. Voor deze bitterballen worden zorgvuldig geselecteerde delen van het rund gebruikt, waaronder de middenriffen. Dit vlees leent zich uitstekend voor langzame garing, waardoor het heerlijk mals wordt en mooi uiteenvalt in sappig draadjesvlees. Een klassieke snack met een verantwoorde, ambachtelijke basis.



ARTIKELNUMMER: 31200490

*Klassiek
& ambachtelijk*

SMAAKKENMERKEN:

- Volle, diepe rundsmaak
- Zacht en sappig draadjesvlees door langzame garing
- Rijke, hartige ragout met ambachtelijk karakter

PERFECT VOOR:

- Borreelmomenten en luxe bittergarnituren
- Horeca, catering en events
- Sharing plates en bistroconcepten

HERKOMST & BEREIDING:

- Lokaal geproduceerd in Nederland
- Gemaakt volgens het principe 'Van Kop tot Staart'
- Bereid met zorgvuldig geselecteerde runderdelen, waaronder de middenriffen
- 6 minuten bevroren of 4 minuten ontdooit frituren op 175°C voor een perfect krokant resultaat.

SMAAKKENMERKEN:

- Zacht, rond en intens van smaak
- Ambachtelijk en langzaam gerijpt
- Perfect gebalanceerd tussen mager en vet

PERFECT VOOR:

- Luxe charcuterie- en borrelplanken
- Gastronomische voorgerechten en broodbereidingen
- Horeca- en fine-diningconcepten waar verfijning centraal staat

HERKOMST & BEREIDING:

- Ambachtelijk geproduceerd in Italië
- Uitgebeend en gezouten met zorgvuldig geselecteerde hammen
- Langdurige rijping voor optimale smaak en textuur

SNOCCIALATE SEL BLACK

De Snocciolato Sel Black is een ambachtelijke, uitgebeende gezouten ham met een zachte, ronde en intense smaak. Het product wordt zorgvuldig vervaardigd met een mengsel van rijstmeel en varkensvet, wat uitdroging voorkomt en de typische ambachtelijke uitstraling geeft. Door langzaam en langdurig te rijpen ontwikkelt de ham unieke smaken en texturen, kenmerkend voor een meesterlijk stukje vleeswaar.



ARTIKELNUMMER: 31101780

*Langzaam
& langdurig gerijpt*

GRANSPECK SEL BLACK

De Granspeck Sel Black is een ambachtelijk gerijpte specialiteit uit de bergen van Zuid-Tirol, Italië. Het product combineert een zachte rooksmak, kruidige aroma's en een fluweelzachte textuur, waardoor het een verfijnde toevoeging is aan borrelplanken, pasta's en salades.



ARTIKELNUMMER: 31101770

*Kruidige aroma's
& subtiële rooksmak*

SMAAKKENMERKEN:

- Zacht en aromatisch met subtiële rooksmak
- Fluweelzachte textuur
- Kruidige aroma's die de smaak van gerechten verrijken

PERFECT VOOR:

- Borrelplanken en charcuterie
- Pasta's, salades en luxe broodbe-reidingen
- Gastronomische gerechten waar verfijning centraal staat

HERKOMST & RIJPING:

- Ambachtelijk geproduceerd in Zuid-Tirol, Italië
- Langzaam gerijpt volgens traditio-nale methoden
- Zorgvuldig geselecteerde ham-men voor optimale smaak en textuur

SMAAKKENMERKEN:

- Zoet van smaak met een rijk aroma
- Intensief en karaktervol door langdurige luchtdroging
- Unieke druppelvorm voor een elegante presentatie

PERFECT VOOR:

- Luxe charcuterie- en borrelplanken
- Gastronomische voorgerechten en broodbereidingen
- Fine-dining gerechten waarin verfijnde ham centraal staat

HERKOMST & BEREIDING:

- Geproduceerd in Italië van zorgvuldig geselecteerde Italiaanse varkens
- Minimaal 14 maanden traditioneel luchtgedroogd
- Ambachtelijk vervaardigd voor optimale smaak en textuur

REBELLO HAM

De Rebello Ham is een gedroogde Italiaanse ham, gemaakt van het hart van de ham (Cullata) van zorgvuldig geselecteerde varkens. De ham wordt minstens 14 maanden traditioneel luchtgedroogd, waardoor een zoete smaak en een rijk aroma ontstaan. Het unieke druppelvormige stuk maakt deze ham bijzonder elegant en exclusief.



ARTIKELNUMMER: 31101200

*Intensief
& karaktervol*



www.VANDERZEE.nl



Engelenburgstraat 16
7391 AM Twello

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

Volg ons ook op:



Versie 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.