



HET VLEESCENTRUM bv

IMPORT-EXPORT GROOTHANDEL EN HORECASERVICE

**UW PARTNER
OP MAAT**



WWW.VLEESCENTRUM.NL

- 
- ▶ 200 dagen graangevoerd
 - ▶ Mooi gemarmerd en dooraderd vlees met een heerlijke romige smaak
 - ▶ Hoogste garantie op constante kwaliteit
 - ▶ Streekgebonden en duurzaam vlees van onze eigen koeien uit Nederland



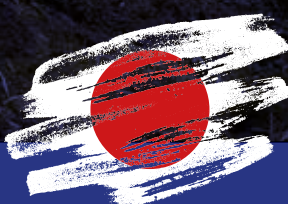
STREEKGEBONDEN FAT ANGUS EN WAGYU BEEF

Van fok tot kok alles in eigen hand. Het Vleescentrum is voorstander van vlees van vleeskoeien wat echt een Nederlands stukje welvaren is en ook nog eens 200 dagen graangevoerd.

Zeg nou zelf wat is er mooier om koeien te zien in het land en de vrije natuur. De Angus runderen genieten een vrij leven in de natuur en lopen in midden Nederland.

Hier hebben wij ook Wagyu runderen lopen die we geheel naar eigen wens kunnen afmesten.

Op Landgoed Noordenhoek lopen een handjevol Wagyu runderen waar ze in alle rust en ruimte vertoeven. Door ze langzaam te laten rijpen en ze onbeperkt gras, maïs en granen te laten eten ontwikkeld zich dit prachtige dier en dito vlees.



KAGOSHIMA WAGYU

Kagoshima Wagyu is afkomstig van 100% volbloed runderen (dus FB) van het ras Japanse Black uit Kagoshima Japan. Het Vlees overtreft in marmeringsgraad, vet en vleeskleur, structuur en nootachtige smaak.

Wagyu beef wordt geroemd om het intramusculaire vet en waanzinnige marmering. Het vet smelt op relatief lage temperatuur en ligt zijdezacht op je tong. Bovendien is vet de smaakdrager van vlees en dit Wagyu vlees zit dan ook vol smaak.



WIJ PRODUCEREN OP 'UW RECEPT'

Deze kwaliteits producten uit Jan's Keuken zijn direct inzetbaar in uw restaurant of Hotel en is kostenbesparend.

Immers de loonkosten worden hierdoor in de keukens lager. En u krijgt een constante kwaliteit aan producten wat zo smaakvol en af is dat het net lijkt of het uit uw eigen keuken komt of als basis toepasbaar is om zelf uw eigen touch eraan te geven in afwerking van uw gerechten.

Jan's Keuken levert o.a. de Soepen, Sauzen, (warm en koud), Dressings, Gegaarde Vleesproducten, portion controlled, per stuk gevacumeerd, danwel in een ouderwetse jus of geconfijt in ganzenvet uit. Onder de supervisie van de Jan's Keuken productiebrigade.



- ▶ Authentieke smaken van vroeger
- ▶ Mooie en eerlijke producten met zo min mogelijk e-nummers en andere onnodige toevoegingen
- ▶ Er worden enkel verse groenten, kruiden en specerijen toegevoegd
- ▶ Tijdsbesparend, u wordt als chef/kok geholpen in de voorbereiding
- ▶ Bereiding in Jan's keuken op receptuur mogelijk



CORN FED BEEF

Minimaal 120 dagen voor de slacht krijgen de runderen een uitgebalanceerde voeding met maïs in de hoofdrol. Corn fed leidt tot een zachte smaak en komt de fijne marmering van het vlees nog eens extra ten goede

- ▶ Angus
- ▶ 150+ dagen graangevoerd
- ▶ Triple AAA en prime quality
- ▶ Volledig Traceerbaar (van boer naar bord)
- ▶ Hormoonvrij Corn fed beef uit Canada



JAN'S GEMARMERD

De grondlegger van ons prachtige bedrijf dhr. Jan Hartog, is voor u op zoek gegaan naar een "ouderwets" en eerlijk stuk rundvlees. Speciaal geselecteerd met de kennis en jarenlange ervaring die we al jaren in huis hebben.

Het merk is de perfecte benaming omdat het zegt wat het is : een prachtig stuk rundvlees met een heerlijke vetmarmering wat zorgt voor een botermalse smaaksensatie. Het assortiment van Jan's Gemarmerd is geportioneerd te verkrijgen in de u gewenste gewichten en natuurlijk ook in hele technische delen.

Dit stukje eerlijk vlees verdient natuurlijk alle zorg en aandacht en we verpakken Jan's gemarmerd dan ook in speciaal door ons ontworpen private label verpakking.



"Mooi gemarmerd
vlees tegen een
scherpe prijs."



WIJDEMEREN RUNDVLEES

Deze runderen zijn met name grasgevoerd. De smaak hiervan is zacht en botermals vlees. Onze fokker en mester weet precies wat onze koeien nodig hebben.

Onderscheidend grasgevoerd vlees en is wel zwaarder en fijner van draad en fluweelzacht op de tong. Het ene restaurant of keuken wenst grasgevoerd als uitgangspunt maar de ander weer graangevoerd. Kortom voor ieder wat wils. Het Vleescentrum heeft het allemaal.

WIJDEMEREN LAMSVLEES

Speciaal hiervoor heeft Jan een aantal boeren gezocht die een selectie kunnen leveren van hoge kwaliteit streekgebonden en duurzaam en natuurlijk uit Nederland. Dichtbij huis. Getraceerd en gunstig van prijs en kwaliteit wat onderscheidend vermogen heeft, en een echte meerwaarde.

De lammeren lopen in de vrije natuur en eten ook kruiden en blaadjes; wat de smaak ten goede komt.

VELUWSE EEND

Heerlijk vlees van eigen bodem! Het vlees van deze eenden is heel erg gezond. Het is rijk aan Omega 3 vetten, heeft hoogwaardige eiwitten, bevat meer ijzer (rood vlees) en er is geen boter nodig bij de bereiding. Bovendien is dit vlees glutenvrij.

De gezondheid van de dieren staat voorop en er is maximale inzet om de dierenwelzijn te optimaliseren.

- ▶ Eend van eigen bodem
- ▶ Gekonfijt of gerookt
- ▶ Rijk aan omega 3 vetten
- ▶ Geen boter nodig, lekker in eigen vet bakken



Meer weten over onze producten? Ga dan naar vleescentrum.nl of neem contact met ons op!



Het Vleescentrum Soest b.v.
Zuidergracht 27
3763 LS Soest
Tel: 00 31 (0)35 60 37 636
Fax: 00 31 (0)35 60 37 676
E-mail: info@vleescentrum.nl