

de Belgische Beenhouwerij



Verantwoordelijke uitgever: J. Cuypers • Toelatingsnummer: P106350 • Afgiftekantoor Gent X • 10x/jaar • 3 april 2022 • NR 4



★ BARBECUESEIZOEN GAAT VAN START ★ GOUDEN TAVOLA ★ IFFA 2022 + GRATIS TOEGANGSTICKET ★
★ TECHNISCH ARTIKEL WARM-AGED ★ REPORTAGE FOOD'OR ★

Editoriaal

Had ik een jaar geleden geopperd dat we na de coronacrisis, die de wereld twee jaar in de ban hield, geconfronteerd zouden worden met een oorlog op ons continent dan had men mij voor gek verklaard.

En toch moeten we vandaag rekening houden met de naweën van de pandemie én de consequenties van een wrede oorlog in onze achtertuin.

Het directe gevolg van de gruwel is het verschrikkelijke geweld en het nodeloos lijden op menselijk vlak.

Egoïstisch als we zijn maken we ons ook zorgen over de zware gevolgen die deze oorlog op economisch vlak heeft. De torenhoge energie-, graan-, olie-, ...prijzen voelen u en ik immers direct in onze portemonnee.

En daar wringt het schoentje.

Heel veel beenhouwers durven de extra kosten die ze nu moeten betalen voor grondstoffen, elektriciteit, water, indexerende lonen personeel, ... niet doorrekenen aan de klanten met alle gevolgen van dien.

De Landsbond roept alle beenhouwers op om regelmatig hun prijzen te herbekijken en kort op de bal te spelen. Aanpassingen dringen zich echt op.

Wees gerust, de grootwarenhuizen hebben hun prijzen al lang aangepast! Heel veel consumenten gaven in de media aan dat de winkelkar serieus duurder werd de laatste maanden. Als je achterblijft en de kosten niet telt, zal je, op den duur, met verlies verkopen en daar wordt niemand beter van.

Tijdens de infoavonden die gehouden worden in het voorjaar wordt er een nieuw en eenvoudig prijsberekeningsprogramma voorgeteld waarmee je je prijzen gemakkelijk kan aanpassen aan de realiteit van de dag. Een item dat meer dan ooit aandacht verdient en dat je zal helpen om je prijzen up-to-date te houden.

Dat we in het beenhouwersberoep nood hebben aan duizenden helpende handen moet ik hier niet uitleggen. Het is de realiteit van elke dag. Dat we mensen die vluchten voor oorlog en geweld een warm onthaal moeten geven is de evidentie zelf. En het is hartverwarmend om te zien hoe we ons huis en hart openstellen voor de vluchtende Oekraïners.

Helaas is bed, brood, bad en de welgemeende liefdadigheid van velen onder ons niet voldoende om de eigenwaarde van deze oorlogsslachtoffers op te krikken.

In dit nummer

BELGISCHE BEENHOUWERIJ

Editoriaal	2
Colofon - Inhoud	3
Woord van de voorzitters	4
Kleine aankondigingen	40
Prijsvorken - Familiehoekje - Wat doet de Landsbond	41

INFORMATIEF

Vraag en antwoord	5
Infoavonden	5
Opleiding	22
Schrijf je nu in voor de BIOVLAM 2022	22

REPORTAGE

Food'OR	6-10
---------------	------

REGIONAAL

.....	17
-------	----

TECHNISCH ARTIKEL

Barbecue & vlees, het perfecte duo voor op de barbecue	12-17
Warm-aged	18-19

VOOR U GELEZEN

.....	20-21
-------	-------

De meesten onder hen gaven bij aankomst in ons land aan dat ze zo snel mogelijk aan de slag willen gaan. Mogelijks kunnen onze beenhouwers de broodnodige arbeidskrachten vinden bij deze nieuwkomers die hun land voor de gruwelijke oorlog ontvluchten.

Omdat ze direct in aanmerking voor de A-kaart waarmee ze toegang tot onze arbeidsmarkt krijgen, hoeft de procedure voor aanwerving niet lang te duren. Minister Crevits heeft, samen met de VDAB, het heft in handen genomen en een platform gecreëerd waar ondernemers hun vacatures kunnen aangeven.

Op de webiste van de VDAB onder #Werkplekvrij vind je alle info over het ondersteuningsaanbod en tips voor de aanwerving, tewerkstelling en om de taalkloof te overbruggen. Ook Brussel bleef niet bij de pakken zitten. Brussels minister Clerfayt heeft Actiris ook in stelling gebracht om hetzelfde te doen om zoveel mogelijk mensen een arbeidsplek aan te bieden.

Met de lente voor de deur en het bbq-seizoen in aantocht kunnen we in onze sector alle hulp gebruiken die er is. Neem eens een kijkje op #Werkplekvrij, wie weet krijg jij op die manier de extra hulp die je nodig hebt.

Carine Vos

BEURS

Breng gratis een bezoek aan IFFA 2022.....11
Gouden Tavola..... 28-31

PROMOMATRIAAL.....32

RECEPTEN

PQA.....23
Asperges 24-25
Duroc.....26
Groente van de maand 34-38
Verstegen.....42-44

Colofon



WWW.BB-BB.BE

PASWOORD: MEAT

**KONINKLIJKE LANDSBOND DER BEENHOUDERS,
SPEKSLAGERS EN TRAITEURS VAN BELGIË**

Houba de Strooperlaan 784 bus 6

1020 Brussel

tel. 02-735 24 70

fax. 02/736 64 93

DE BELGISCHE BEENHOUDERIJ VZW

BTW BE 0542 984 224

Rekeningnummer IBAN BE 74 0017 1573 6707

www.bb-bb.be

**VERANTWOORDELIJKE UITGEVER
EN HOOFDREDACTEUR**

Johan Cuypers

Houba de Strooperlaan 784 bus 6

1020 Brussel

johan.cuypers@landsbond-beenhouders.be

REDACTIE - PR-MARKETING

Carine Vos

carine.vos@landsbond-beenhouders.be

ADMINISTRATIE EN ABONNEMENTEN

Marianne Vos

marianne.vos@landsbond-beenhouders.be

VORMGEVING EN DRUK

Graphius Group

Eekhoudriesstraat 67

9041 Oostakker

TECHNISCHE DIENST

Diverse wetenschappelijke en technische medewerkers uit verschillende disciplines
Correspondenten uit de E.U.-landen.

Toelating tot overname mits bronvermelding.

Aangesloten bij de Unie van de uitgevers van de Belgische Periodieke Pers.

WOORD VAN DE VOORZITTERS

Stilaan keren we terug naar het normale leven en kunnen we onze activiteiten opnieuw ten volle ontplooiën. Na 2 jaar coronaleed kijkt iedereen uit naar de lente en de zomer om onbeperkt familie en vrienden te ontvangen en gezellig samen te genieten.

Er zijn geen beperkingen meer voor het aannemen van feesten of het organiseren van barbecues, wat ons beroepsleven aanzienlijk vergemakkelijkt.

Nu ook de mondkemperplicht afgeschaft werd, willen we graag toch nog wat voorzichtigheid prediken. Wij hopen dat iedereen zich houdt aan de afgesproken hygiënerichtlijnen om te voorkomen dat het virus weer gaat opflakkeren en we terug opgezaald zitten met richtlijnen die ons beperken in onze dagelijkse bezigheden.

Helaas worden we, na de ellende van de coronapandemie, geconfronteerd met een heuse oorlog. Dit is niet de ver van mijn bed show maar een echt conflict op ons continent met zeer kwalijke gevolgen voor ons allemaal. Laten we hopen dat het niet nog meer escaleert en dat iedereen zijn gezond verstand gebruikt.

De pandemie zorgde al voor extreem hoge grondstofprijzen en bevoorradingsproblemen in bepaalde sectoren, de oorlog in Oekraïne duwt de prijzen naar ongekende hoogten.

Het is van levensbelang dat u de prijsverhogingen van de grondstoffen die u aankoopt, van energie, water, verhoogde personeelskosten etc door gaat rekenen aan de klanten. We raden zelfs aan om dit wekelijks te doen gezien de sterk fluctuerende prijzen.

Indien u dat niet doet, komt u gegarandeerd in de problemen. En dat kan de bedoeling niet zijn. Tijdens de infoavonden zullen we een nieuwe prijsberekeningstool voorstellen om het u gemakkelijker te maken uw prijzen aan te passen en de nodige winst te boeken.

In juni organiseren we op de Landsbond, in samenwerking met het FAVV, een studiedag voor lesgevers uit het vakonderwijs. Iedere lesgever uit het secundair dagonderwijs, het volwassenonderwijs, duaal leren en leertijd is van harte welkom.

Naast een uiteenzetting van het FAVV zullen alle mogelijke

facetten van het slagersonderwijs aan bod komen zodat wij op een gefundeerde wijze het slagersonderwijs in de juiste richting kunnen stuwten.

Daarnaast werken wij met tal van overheidsinstanties aan de opwaardering van ons knelpuntberoep zodat er een betere instroom van werkrachten in onze sector komt. Op de volgende vakbeurzen Bibac Plus en Meat Expo zullen wij hiertoe in samenwerking met VDAB een jobdag organiseren.

De infoavonden mogen zeker niet op uw programma ontbreken. Nu het forfait een stille dood sterft, is het in ieders belang dat u even komt luisteren naar wat de mogelijkheden op fiscaal vlak zijn en vooral welke voor- en nadelen verbonden zijn aan elk van de mogelijke ondernemingsvormen. Het volledige programma en de data van de infoavonden kan u verder in dit vakblad vinden.

Het vegetarisch verhaal blijft een moeilijk verhaal. Wij hopen dat de guideline zo snel mogelijk gepubliceerd wordt op de website van het FOD Economie zodat er een basis is om misbruik tegen het gebruik van vleesbenamingen voor niet vleesproducten te bestraffen. Het feit dat deze guideline nu officieel voor handen is, is een overwinning voor de vleessector.

Wij werken achter de schermen hard aan het verbod op het gebruik van vleesbenamingen als firmanaam en het misbruik van onze beroepsnaam als eigennaam voor firma's. We bekijken op dit moment hoe we dit fenomeen kunnen uit de wereld helpen. De strijd is nog niet gestreden maar dat komt wel.

Wij hebben niets tegen vegetarische voeding maar we zullen niet tolereren dat vleesbenamingen misbruikt worden om de consument te misleiden uit winstbejag.

Vermits er geen grammetje vlees te vinden is in vegetarische producten, blijft men best van onze vleesbenamingen af!

De voorzitters.



Philippe Bouillon, covoorzitter



Ivan Claeys, covoorzitter

VOORJAARSINFOAVONDEN

Nadat de voorbije edities van de voorjaarsinfoavonden afgelast werden door de coronacrisis, hopen we dat dit voorjaar deze avonden kunnen doorgaan.

PROGRAMMA VOORJAARSINFOAVONDEN

- Welkomstwoord door de voorzitter
- Omschakeling van uw zaak naar VOF, BV, NV, ...
- Einde forfait 31/12/2026
- Nieuwe prijsberekening
- Alles over de flexijobs/deeltijdswerk bijhouden wettelijke verplichtingen tov FOD
- Subsidies regionaal, Vlaanderen, Federaal op vlak van energie etc..

DATA

- 17-05-22 : Oost-Vlaanderen, De Wiek, Dendermondebaan 8, 9240 Zele (parking op het Zandbergplein of de parking van de Wiek)
- 19-05-22 : Adhem Hotel, Jagersdreef 1, 2280 Grobbendonk
- 23-05-22 : Gent, Zwijsenhof zevokotestraat 16, 9940 Evergem
- 08-06-22 : Borrelhuis, Witte Nonnenstraat 28, 3500 Hasselt
- 13-06-22 : Syntra Brugge
- 20-06-22 : Syntra Kortrijk

VRAAG EN ANTWOORD

Er is nogal wat discussie onder onze leden over de VERPLICHTE aansluiting bij een externe preventiedienst. Sommige commerciële organisaties melden foutief dat je helemaal niet verplicht bent om aan te sluiten terwijl dit een WETTELIJKE VERPLICHTING IS!

Is aansluiting bij een externe dienst verplicht ?

Zodra u één medewerker in dienst hebt – ook al werkt die niet fulltime – bent u wettelijk verplicht om zich aan te sluiten bij een externe dienst voor preventie en bescherming op het werk. Als werkgever draagt u immers de verantwoordelijkheid om te waken over het welzijn van uw personeel.

De wetgeving voorziet twee mogelijkheden waarbij elke werkgever zich moet aansluiten bij een externe dienst voor preventie en bescherming op het werk (EDPB).

1. De interne dienst kan niet alle opdrachten uitvoeren, die zijn opgelegd door de wetgeving ter zake

Elke werkgever heeft de verplichting een “interne preventieadviseur” aan te duiden van zodra hij één persoon te werk stelt. Deze persoon leidt de interne dienst voor preventie en bescherming op het werk (IDPBW) binnen uw bedrijf. Deze dienst staat in voor een aantal opdrachten die worden opgelegd door de wetgeving betreffende het welzijn op het werk.

Heeft de werkgever binnen zijn interne dienst geen specialisten in de vijf disciplines, dan is hij verplicht zich aan te sluiten bij een externe dienst.

Deze vijf disciplines zijn :

- Veiligheid
- Gezondheid
- Ergonomie
- Industriële hygiëne

• Psychosociale aspecten

2. Indien er binnen het bedrijf geen departement bestaat belast met het gezondheidstoezicht

Anders gezegd, indien er geen arbeids-geneesheer is in het bedrijf, behorend tot het personeel, moet de werkgever aansluiten bij een externe dienst.

Meer info hierover kan je vinden in het boek II van de Codex over het welzijn op het werk – Titel 1 en Titel 3

De leden van de Landsbond der Beenhouders genieten een mooie korting bij aansluiting bij de Externe Dienst voor Preventie en Bescherming op het Werk SECUREX en een gunsttarief bij aansluiting bij het Sociaal Secretariaat van Securex. Wenst u eveneens te genieten van deze voordelen: neem dan contact op met Claudine Declercq van Securex: GSM-nr. (0476) 96.52.14 – E-mail: claudine.declercq@securex.be



The Duke of Berkshire®

The proof is in the taste.

Een prikkeling van al je zintuigen... zo kan je de smaak-sensatie van The Duke Of Berkshire® het best omschrijven. Sappig, mals en zacht varkensvlees dat smaakt naar meer.



www.dukeofberkshire.eu

Food'OR

In volle coronacrisis, namen Marie Desmet en Jarne Delbaere (beiden 21) de bekende delicatessenzaak De Druivelaar over en maakten er een totaal nieuwe conceptstore van.

In "Food'OR" kan je met 1 stop alles vinden om een heerlijke en gezonde maaltijd in elkaar te steken.



Hoe kwamen jullie in het slagersvak terecht ?

Marie: ik groeide op in Oostrozebeke en leerde Jarne op school kennen. Na mijn slagersopleiding in Ter Groene Poorte ging ik nog voor een extra traject: marketing, communicatie, sociale media consultant en eventmanager. Ik volgde deze opleiding in Syntra-West.

Jarne: Ik groeide op in de slagerij en kreeg de liefde voor het vak met de paplepel ingeschept. Na mijn studies in Ter Groene Poorte ging ik thuis in de beenhouwerij aan de slag.

Marie : Al van kleins af aan heb ik een passie voor lekker eten. Die is in de loop der jaren en tijdens mijn opleiding steeds blijven groeien. Ik deed ervaring op als verkoopster en kok tijdens mijn vakantiewerk aan de kust, bij Hendrik Dierendonck en bij slagerij Blockeel. Als extra uitdaging gingen Jarne en ik werken in het Brusselse Elsene bij Butchershop Roland.

Jarne : Ik wist dat ik later slager zou worden en ging, zoals mijn vader en broer het me voorgedaan hadden, studeren in Ter Groene Poorte. De beenhouwerij is mijn passie. Het ging zover dat ik tijdens de zomervakanties bij andere slaggers ging werken om nog meer ervaring op te doen en te zien hoe zij werkten. Na mijn studies was het evident dat ik thuis mee in de ouderlijke zaak zou stappen.

Food d'Or is een droom die uitkomt

Jarne: Ik werkte met heel veel plezier samen met mijn broer en vader in de ouderlijke slagerij. Maar het was onze droom om, als koppel, zelf iets uit de grond te stampen en dat gebeurde totaal onverwacht met de overname van De Druivelaar.

Jarne : Kennissen van de ouders van Marie gaven aan dat Petra (de dame achter het succes van De Druivelaar) haar zaak wou overlaten. We kwamen vrij onverwacht in contact met Petra. Het klikte meteen en we wisten dat we zo'n kans niet alle dagen zouden krijgen. We hebben alles goed overdacht en met de steun van onze beide ouderparen hebben we de sprong gewaagd. Het is misschien gek maar tijdens de coronacrisis zijn we open gegaan nadat we de opening eerst al uitgesteld hadden door de wegenwerken die hier plaatsvonden. Het was een bizarre tijd maar we hebben er ons doorgeslagen.

Marie : Met Food'OR maken we inderdaad een gezamenlijke jeugddroom waar. Onze passie voor kwalitatieve producten en heerlijk eten proberen we onze klanten door te geven. De klanten kunnen in de Food'OR terecht voor heerlijke huisgemaakte producten. Wij kiezen heel bewust voor lokale producten omdat we alleen op die manier het neusje van de zalm kunnen garanderen aan onze klanten.







Het was wat zoeken in het begin, zeker met de afdeling groenten en fruit omdat we niet goed wisten hoeveel we moesten inslaan. Maar het is tot nu toe een mooie uitdaging geweest. Stilaan valt alles in zijn plooi. Ik ben heel blij dat we doorgezet hebben en dat we met de zaak ook ons eigen stekje hebben. We wonen boven de winkel wat toch ook heel wat voordelen heeft.

Jarne: We kunnen werk en privé goed gescheiden houden. Eens we boven zijn, zijn we thuis. Ik zeg niet dat ik niet al eens bezig ben met de winkel maar toch let ik er op dat we boven privétijd doorbrengen.

Hoe zit het met de taakverdeling?

Marie : Mij vind je zowel in de winkel waar ik de klanten hartelijk bedien als aan het fornuis. Ik hou er van om de klanten afwisseling aan te bieden. Ik haal mijn inspiratie vooral uit de recepten van Petra, receptensites, facebook, instagram etc.

Daarnaast ben ik ook verantwoordelijk voor de saladbar waar de mensen hun eigen slaatje kunnen samenstellen. Zoals je weet zijn de saladbowls vandaag de dag erg in trek. Ook de kaasafdeling met een uitgebreid assortiment aan excellente kazen neem ik voor mijn rekening. Vermits de dessertafdeling een immens succes was bij de vorige eigenaars hebben we die behouden. Petra gaf ons haar subliem recept voor chocolademousse door, wat bijzonder attent van haar was. En last but not least zorg ik dat er dagelijks een mooi assortiment tappasproducten in de koeltoonbank staat.

Jarne: Vlees is mijn passie maar ik geef ook graag een gepast advies aan de klanten.

Ik zorg voor een kwaliteitsassortiment aan vlees en vleeswaren.

Het vers rundvlees komt in karkas toe en wordt in het eigen atelier uitgebeend en versneden. Wij werken vooral met wit blauw Belgisch rundvlees maar door de dry-aged hype hangen er ook buitenlandse lenden in onze presentatiekast.

Het varkensvlees komt van Brasvar en wordt hier ook uitgebeend en versneden. Daarnaast bieden we onze klanten lamsvlees en kalfsvlees aan.

We hebben tevens een uitgebreide traiteurdienst met elke dag vers bereide maaltijden. Sauzen en vinaigrettes worden in de eigen keuken gemaakt zodat elk gerecht uniek smaakt. We doen geen leveringen aan huis maar zorgen dat onze klanten alles netjes kunnen afhalen op het afgesproken uur.

Charcuterie maken we maar gedeeltelijk zelf. Je kan niet alles doen en je moet keuzes maken. Een deel van de vleeswaren komen van de ouderlijke slagerij in Tielt.

Wat doen jullie speciaal voor het milieu?

Jarne : Wij hebben zonnepanelen en een boiler met warmterecuperatie die zorgt voor het warm water hier. Misschien kunnen we later nog wat "groene" investeringen doen maar eerst moeten we zorgen dat de zaak goed rendabel is.

Marie : We zijn aangesloten bij "Too good to go", een project om voedselverspilling tegen te gaan. We geven hierdoor mensen de kans om heerlijke producten tegen sterk gereduceerde prijs te kopen. Via de app kunnen ze zien wat we aanbieden en kunnen ze hun bestelling plaatsen. Het is een mes dat aan twee kanten snijdt. De klant krijgt kwaliteitsproducten voor een prikje en wij moeten niets weggooien. Ik vind dat een zeer goed initiatief



omdat je de kans krijgt om iedereen kennis te laten maken met je assortiment en er niets verloren gaat.

Wat heeft Food'OR nog meer te bieden?

Marie: Wij bieden onze klanten een uitgebreid aanbod van vlees en vleeswaren, groenten en fruit, kazen en zuivelproducten, dranken, zoete en zoute delicatessen, ijs, desserts, feel good boxes, geschenken en brood, aan. Met 1 stop kan je hier echt alles vinden wat je nodig hebt voor een gezonde maaltijd.

Jarne rijdt twee keer per week zelf naar de vroegmarkt en komt terug met een uitgelezen selectie aan kwaliteitsgroenten en -fruit. Dat lokale gegeven is iets waar we echt willen in uitblinken.

Jarne: Kwaliteit is de evidentie zelf maar voor ons is het ook belangrijk om de klanten vriendelijk te ontvangen en een degelijke service aan te bieden. Klanten die tevreden zijn komen immers terug.

Welke klanten komen hier over de vloer?

Jarne : We hebben een heel gemengd publiek. De winkel was gekend als delicatessenzaak en dat is het nog steeds. We hebben heel veel klanten die goed weten wat ze willen en betalen voor de kwaliteit die wij aanbieden. Het dry-aged assortiment is een onderdeel van de zaak waar we ons echt op toeleggen. Meerwaardezoekers weten dat en komen dan ook echt daarvoor naar hier.

Marie : Wij zijn een dorp met om en bij de 8000 inwoners. Het verenigingsleven floreert en er is wel altijd iets te doen. Maar Oostrozebeke is een dorp. De nieuw aangelegde dorpskern is een echte verbetering. De dorpskern oogt mooi en verzorgd en stilaan komen er nieuwe zaken bij. Wij hebben het geluk dat we parking

voor de deur hebben en dat de klanten op hun gemak bij ons kunnen komen winkelen. Wij trekken heel wat fijnproevers aan die oog hebben voor kwaliteit en service.

Hoe zien jullie de toekomst van de ambachtelijke slagers?

Marie : Om de toekomst van de ambachtelijke slagers te garanderen moeten er absoluut meer jongeren in het slagersonderwijs stappen en moet het vakonderwijs aantrekkelijker gemaakt worden. Er is teveel uitstroom en niet alle zaken geraken aan een nieuwe uitbater en bovendien is het voor bestaande slagers moeilijk om personeel te vinden.

Jarne : Wat we op school leerden is goed maar we ontbraken praktijkervaring. Die kan je alleen maar opdoen op de slagervloer. Gelukkig hadden we thuis een slagerij en werd ik van kleins af aan betrokken bij het werk in de slagerij.

Marie : Om die leemte op te vullen gingen Jarne en ik op stage tijdens onze vrije tijd bij ambachtelijke slagers. Bovendien vind ik dat er ook nog werk is voor de leraars die moeten bijgeschoold worden en absoluut mee moeten zijn met de trends van vandaag en niet putten uit het verleden. Waar je als slager info kan vinden over trends etc moet absoluut aangeleerd worden op school.

Hoe zien jullie jullie toekomst?

Marie: Er zal altijd een publiek zijn voor ambachtelijke kwalitatieve producten. We zullen blijven investeren in kwaliteit en service. Die droom gaan we niet opgeven.

Jarne: Ik zie nog uitbreidingsmogelijkheden. Nu niet direct, we moeten ons eerst nog wat inwerken in deze zaak maar ik zou bijvoorbeeld op termijn graag nog meer leveren aan restaurants om ook op die manier meer naamsbekendheid te krijgen.

Breng gratis een bezoek aan IFFA 2022 en ontdek alle nieuwigheden in de vlees- en eiwitsector

Van 14 tot en met 19 mei zal in Frankfurt am Main opnieuw de IFFA vakbeurs plaatsvinden: LIVE en persoonlijk!

U krijgt er de kans om, na maanden van virtuele communicatie, opnieuw te genieten van face-2-face contacten en persoonlijke gesprekken. De aanwezige exposanten geven de bezoekers graag een antwoord op alle vragen rond automatisering, digitalisering, voedselveiligheid, duurzaamheid en voedselkennis.

Een overzicht van alle aanwezige internationale exposanten vindt u via de volgende LINK.

Naast contacten met de aanwezige exposanten kan ook het uitgebreide randprogramma een grote meerwaarde bieden aan de bezoekers: <https://iffa.messefrankfurt.com/frankfurt/en/programme-events.html>

25 gratis toegangstickets

Lezers van de Belgische Beenhouwerij kunnen een gratis toegangsticket voor de beurs aanvragen. We bieden namelijk een gratis ticket aan aan de eerste 25 lezers die een mailtje sturen aan kristof.nelis@belgium.messefrankfurt.com met als onderwerp: "Gratis dagticket IFFA 2022 - Belgische Beenhouwerij". Dagtickets kosten normaal 25€ in voorverkoop. De winnaars zullen hun gratis ticket digitaal ontvangen.

Bezoek de beurs in 1 dag met de rechtstreekse ICE treinen vanuit Brussel-Zuid of Luik

De beurs is nu ook op één dag met de rechtstreekse ICE-treinen vanuit Brussel of Luik te bezoeken. De eerste ICE trein verlaat Brussel-Zuid om 06h25 en komt drie uur later in Frankfurt am Main aan. De laatste terugreis is mogelijk om 18h29 in Frankfurt am Main en bereikt Brussel-Zuid om 21h35. Het gebruik van het openbaar vervoer in Frankfurt am Main zit in uw IFFA dagticket vervat. De trip van 5 à 10 minuten tussen het beursterrein en het station van Frankfurt am Main kan u dus makkelijk en kosteloos overbruggen.

Alle informatie betreffende de treinreizen is beschikbaar via www.nmbs.be

Voor informatie en vragen betreffende de IFFA vakbeurs, neem contact op met de officiële vertegenwoordiging van de Messe Frankfurt voor België en Luxemburg te Brussel via www.belgium.messefrankfurt.com

Alle informatie over de beurs, haar randprogramma en exposanten is eveneens beschikbaar op de officiële IFFA website: www.iffa.messefrankfurt.com.

De organisatie kijkt alvast uit naar uw bezoek in mei!



IFFA

14 – 19. 5. 2022
Frankfurt am Main

**Bewezen
technologieën
voor innovatieve
producten**

**IFFA, 's werelds grootste
vakbeurs voor vleesverwerking
en alternatieve proteïnen
sinds 1949**

www.iffa.com
info@belgium.messefrankfurt.com
Tel. +32 2 880 95 87

messe frankfurt



Barbecue & vlees, het perfecte duo voor op de barbecue

Met vlees kan je eindeloos variëren en dat ontdek je met deze originele barbecuerecepten en de tips en trucs die we voor jou samenstelden. Uiteraard eten we niet alleen vlees maar zijn groenten en fruit dé aangewezen partners voor een heerlijk barbecuefestijn.

JE KAN ALLE SOORTEN VLEES OP DE BARBECUE SERVREN

Varkensvlees

Bij varkensvlees krijg je de beste resultaten met spieringkoteletten, spareribs, ribkoteletten, filetkoteletten (droger), hamschijven en gebraad (om in sneden te snijden). Worst en spek kunnen uiteraard ook gebruikt worden maar zijn wat vetter. Ook het varkenskroontje is een aanrader op de bbq.

Rundvlees

Voor rundvlees kan je als het om steaks gaat, je klanten best de stukken van de kogel, de dikke bil, de dunne lende, het kleinhoofd, de filet en uiteraard lendebeefstukken (entrecôtes) aanraden. Voor brochettes zijn stukken van de platte bil en de schouderbal geschikt.

Kalfsvlees

Indien je voor kalfsvlees kiest zijn de kalfskotelet, kalfslende zonder been, kalfscarré, kalfsonglet, kalfskraai en kalfsspareribs uiterst geschikt.

Lamsvlees

Kies je voor lamsvlees kies dan voor de koteletjes en de bout (voor brochettes of in dikke sneden) dat zijn de beste barbecuestukken.

Gehakt kan je met zeer fijngehakte uitjes, peterselie en koriander tot balletjes draaien en zachtjes laten roosteren: prima als aperitiefhapje! Zowel runder-, varkensgehakt of gemengd gehakt zijn hiervoor geschikt.

10 TIPS VOOR EEN PERFECT BARBECUEFESTIJN

Barbecueën is meer dan wat vlees op een rooster leggen. Met deze 10 tips maak je vlees nóg lekkerder klaar op de barbecue.

1. Werk met propere handen

Was altijd je handen vóór je gaat barbecueën en nadat je rauw vlees hebt aangeraakt.

2. Hou het vlees zo lang mogelijk koud

Haal verse producten pas uit de koelkast wanneer ze effectief op de barbecue kunnen.



3. Hou rauw en geroosterd apart

Leg rauw vlees niet op dezelfde schotel of snijplank als gebakken vlees. Gebruik ook een ander mes voor rauwe en bereide producten.

4. Vermijd vlammen

Laat het vlees nooit in direct contact komen met de vlammen. Stel het rooster hoog genoeg in en leg het vlees pas op de barbecue wanneer de vlammen gedoofd zijn en er een laagje as over de gloeiende houtskool ligt.

5. Smeer het vlees vooraf in

Smeer vlees best altijd in met wat olie: zo is het beschermd tegen de hitte. Als het vlees gemarineerd is, hoeft dit uiteraard niet.

6. Bakken zonder prikken

Prik niet in het vlees. Anders verliest het zijn vocht en dus zijn natuurlijke sappigheid. Gebruik een vleestang of spatel.

7. Wacht met zout

Doe pas zout op het vlees net vóór het op de barbecue gaat. Zout onttrekt immers het vocht uit het vlees. Denk verder dan zout en peper: wees creatief met verse groene tuinkruiden.

8. Eerst schroeien, laten gloeien

Schroei het vlees eerst aan alle kanten dicht op de heetste gloei-zone. Dan verhuis je het naar de minder warme zone van de barbecue of plaats je het rooster een beetje hoger. Hier mag het vlees rustig verder roosteren.

9. Laat het zachtjes garen

Schroei rund- en kalfsvlees meteen dicht en laat het verder zacht garen, zodat het vlees geen sappen verliest. Laat varkensvlees traag garen. Vlees dat snel klaar is, zoals biefstuk, plaats je het best dicht boven het vuur. Vlees dat meer tijd nodig heeft, bijvoorbeeld gehaktballetjes of worstjes, plaats je best hoger.

10. 't Is pas klaar als 't helemaal gaar is

Let erop dat het vlees voldoende gaar is wanneer je het serveert. Leg daarom eerst het vlees met de langste gaartijd op de BBQ. Dikke stukken kan je eventueel in de oven voorgaren.

VEILIGHEID VOOR ALLES

- Een houtskoolbarbecue steek je minimum 30 à 45 minuten op voorhand aan. Je legt immers pas iets op het rooster wanneer de houtskool alleen nog gloeit en bedekt is met een laagje witte as.
- Gebruik alleen houtskool waarvan duidelijk op de verpakking is aangegeven dat ze geschikt is voor de barbecue. Naast traditionele houtskool kan je ook kiezen voor briketten of bamboehoutskool. Steek de houtskool enkel aan met aanmaakblokjes of aanmaakvloeistof. Gebruik nooit petroleum of brandalcohol. Een snel, veilig en eenvoudig alternatief is de elektrische BBQ-aansteker.
- Maak twee zones: een warme en iets minder warme zone door aan één kant van de barbecue meer houtskool te leggen. De heetste zone dient om vlees of vis dicht te laten schroeien. Zo blijft het sap binnenin wat de sappigheid en smaak ten goede komt. Het verder garen gebeurt in de tweede zone. Gaat het bakken iets te snel, leg de stukken vlees of vis dan even aan

de minder warme kant. Vul indien nodig de houtskool tijdig bij.

- Bij elk stukje vlees dat je op de rooster legt, smelt er vet, dat afdruipt en in de houtskool begint te sissen. Als je dat wil voorkomen, haal dan in de supermarkt aluminium BBQ-schaaltjes die het smeltend vet opvangen, terwijl de lekkere aroma's zich kunnen blijven verspreiden.
- Zet de barbecue stabiel en op een windvrije plaats. Voorzie 3 meter vrije ruimte rond het barbecuestel: ver weg van je gasten en brandbare zaken als parasols, tuinmeubelen of struiken.
- Draag bij voorkeur geen loshangende kleren. Hou kinderen en huisdieren uit de buurt van het barbecuestel.
- Zorg dat je het rooster vooraf schoonmaakt. Zet het hoog genoeg boven de vuurhaard. Laat het even verhitten, maar leg je vlees, vis of groenten pas op het rooster wanneer de vlammen van de houtskool gedoofd zijn.
- Laat alles wat je graag op de barbecue legt zo lang mogelijk in de koelkast liggen: rauwe vis en vlees kunnen slecht tegen de buitenwarmte.
- Laat schotels met gegrilde producten maar ook salades, sauzen en dergelijke nooit in de zon staan. Tracht alles wat warm is, warm te houden. En hou koud, wat koud is. Dat lukt makkelijker wanneer je zowel het vlees als de salades en sausjes in kleinere porties verdeelt.

RECEPTEN

PAPILLOT VAN AARDAPPELEN MET AARDPEER EN BIEFSTUK OP DE BARBECUE



Een papillot met vis kent iedereen wel, maar je kan ook heel wat andere ingrediënten inpakken in zilverpapier. Deze papillot met biefstuk, aardappel en aardpeer houdt het vlees lekker sappig terwijl de andere smaken zich heerlijk vermengen.

Ingrediënten

500 g aardperen
500 g vastkokende aardappelen
3 el olijfolie
grof zout
1 el fijngehakte knoflook
2 el tijm
4 el platte peterselie
peper
dragon
600 g dikke lendes

Spiesje van champignons

250 g kastanjechampignons
1 teentje knoflook
el olijfolie
1 el honing
4 takjes tijm

Bereiding

Schil, was en snijd de aardperen in kwarten. Boen de aardappelen schoon en snijd ze in grove blokjes van 2 cm. Meng stukjes aardpeer en aardappel met 3 el olijfolie, knoflook, tijm, fijngesneden peterselie, peper en zout. Snijd het rundvlees eveneens in blokjes en voeg toe aan de marinade. Plaats in de koelkast en marineer een half uur. Verdeel het gemarineerde vlees in 4 pakketjes aluminiumfolie en leg op de bbq. Bak tot het vlees gaar is, 20 tot 30 min.

Spiesjes van champignons

Hak de knoflook fijn en meng in een kom met de olijfolie en honing. Breng op smaak met peper en wat zout. Voeg de champignons toe en schep om zodat ze volledig met de marinade bedekt zijn. Rits de tijmblaadjes van de takjes en strooi deze over de champignons. Laat de champignons even trekken. Laat ondertussen de satéprikkers weken in water. Neem de champignons uit de marinade en rijg ze aan de houten satéprikkers. Grill de spiesjes ca. 3 minuten op een hete barbecue. Draai ze om en grill ze in nog eens 3 minuten verder gaar. Serveer de papillot met de champignons.

ROLLETJE VAN ASPERGE EN SPEK MET BERLOUMI EN PETERSELIEPESTO

Asperges + BBQ, dat kan niet anders dan lekker zijn. Verwen je gasten met een aperitiefhapje van gegrilde asperges en spek met Berloumi en pesto.

Ingrediënten

16 asperges
1 bosje peterselie
1 teentje knoflook
8 takjes rozemarijn
0,50 citroen
60 g pijnboompitten
8 plakjes gerookt spek
200 g Berloumi
olijfolie
peper
zout



Bereiding

Vorbereiding:

Snijd de harde onderkant van de asperges weg en blancheer ze 3 minuten in kokend water met weinig zout. Giet af en laat goed uitlekken.

Snijd de Berloumi in plakjes en dip hem droog met keukenpapier. Halveer de asperges. Neem telkens een plakje Berloumi, twee gehalveerde asperges en een takje rozemarijn en rol er een plakje spek rond.

Op de BBQ:

Besmeer de rolletjes met olijfolie en leg ze 5 à 8 minuten op de barbecue. Keer regelmatig om.

Maak ondertussen de pesto:

Doe de peterselie, look, geroosterde pijnboompitten en het sap van de halve citroen in een blender. Giet er een flinke scheut olijfolie bij en kruid met peper en zout. Mix tot een gladde pesto. Serveer deze pesto bij de aspergerolletjes.

GEGRILDE ROSBIEF MET FRISSE KOOLSALADE

Gegrilde rosbief op de bbq

Ingrediënten

500 g rosbief

1 ciabatta

Voor de marinade:

2 teentjes knoflook

3 blaadjes laurier

4 takjes tijm



2 el citroensap

4 el olijfolie

3 kruidnagel

1 tl mosterdzaad

0,50 tl peperbollen

0,50 tl zeezout

Voor de koolsalade:

300 g witte kolen

2 wortelen

Voor de yoghurt dressing:

150 g yoghurt

1 tl mierikswortelcrème

1 el citroensap

2 tl honing

peper

zout

Bereiding

Marineer het vlees, indien mogelijk, een dag op voorhand.

Maal voor de marinade de knoflookteentjes, kruidnagel, mosterdzaad, peper en zeezout fijn. Voeg de laurierblaadjes, tijm, citroensap en olijfolie toe. Wrijf het vlees goed in met de marinade en bewaar afgedekt in de koelkast.

Snijd voor de koolsalade de kool en wortel in julienne (smalle reepjes).

Meng voor de yoghurt dressing de yoghurt met de mierikswortelpuree. Breng op smaak met citroensap, honing, peper en zout.

Meng net voor het serveren enkele eetlepels van de yoghurt dressing onder de groenten.

Haal de rosbief 30 minuten voor gebruik uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen. Haal de rosbief uit de marinade en laat even uitlekken.

Laat de houtskool van de barbecue witheet worden (voor een gasbarbecue: 250°). Gebruik indien mogelijk een barbecue met deksel. Schroei het vlees dicht boven de hete kolen. Leg de rosbief aan de zijkant van de barbecue waar geen of weinig kolen aanwezig zijn. Sluit het deksel en laat 15 à 20 minuten garen. Reken ongeveer 3 minuten per 100 g vlees. Voor 500 g is dit dus ongeveer 15 minuten. Haal de rosbief van de barbecue, draai het vlees om en laat 15 minuten, afgedekt, rusten. Serveer de rosbief met de koolsalade en ciabatta.

GEMARINEERDE KALFSKOTELET OP DE BARBECUE MET NOEDELSALADE



Laat je kotelet marineren in een pittig Aziatisch sausje. Gril daarna op de BBQ en serveer met noedelsalade.

Ingrediënten

4 kalfskoteletten
1 el sesamzaad
1 el fijngesneden lente-uitjes

Marinade:

100 ml hoisinsaus
50 ml pruimensaus
1 el rijstazijn
1 el limoensap
1 el sojasaus
1 el sesamololie
2 teentjes knoflook
1 el gember
1 el chilipasta

Noedels:

250 g noedels
2 wortelen
0,25 komkommer
1 courgette
koriander
munt, fijngesneden
limoensap

Bereiding

Meng de hoisinsaus, plum saus, rijstazijn, limoensap, sojasaus, sesamololie, geperste lookteentjes en gember met de chilipasta. Roer tot een marinade. Leg de kalfskoteletten in de marinade en laat een paar uur tot een dag marineren.

Leg de koteletten in een voorverwarmde oven van 220°C gedurende 5 à 6 minuten. Of plaats ze vacuumverpakt in de steamer, tot ze een kerntemperatuur van zo'n 60 graden hebben bereikt. Grill ze dan nog kort, ongeveer 2 minuten langs beide zijden, op de BBQ of in de grillpan.

Kook de noedels zoals op de verpakking vermeld staat. Snijd de komkommer, wortels en courgette fijn.

Meng de noedels met de fijngesneden groenten. Voeg enkele lepels van de marinade van het vlees toe. Werk af met de fijngesneden koriander en munt. Besprenkel naar smaak met wat limoensap.

Serveer de kalfskotelet met noedelsalade. Werk af met de fijngesnipperde lente-ui en de geroosterde sesamzaadjes.

SPIESJE VAN AARDAPPEL MET EEN SALSA VAN KAPPERTJES



Geen BBQ zonder aardappelen. Of je ze nu mengt tot een heerlijke aardappelsalade of ze op de BBQ zwiert, ze zijn steeds een succes. Serveer met de salsa voor een echte smaakbom.

Ingrediënten

10 vastkokende aardappelen
6 el olijfolie
5 el peterselie
2 takjes rozemarijn
4 blaadjes salie
1 rode chilipeper, fijngesneden
2 teentjes knoflook (geperst)
grof zout
peper
4 satéstokjes

Voor de salsa:

6 el olijfolie
0,50 citroen (sap)
2 teentjes knoflook
4 el basilicum
2 el kappertjes
3 ansjovisfilets

1 el mosterd
12 appelkappers

Bereiding

Meng de peterselie met de basilicum, de munt, de knoflook, de kappertjes en de gehakte ansjovisfilet. Voeg het citroensap, 6 el olijfolie en de mosterd toe en schep om. Breng op smaak met peper en zout. Zet de salsa koel weg.

Halveer de aardappelen.

Maak een marinade van olijfolie met fijngesneden peterselie, fijn-gehakte rozemarijn en salie, fijngesneden chilipeper en geperste knoflook. Proef en kruid af met peper en zout.

Week de stokjes een tiental minuten in water.

Rijg de aardappelen aan de spiesjes en wrijf in met de marinade.

Plaats ze op de grill van de bbq en grill ongeveer 7 à 10 minuten aan elke zijde.

Serveer de aardappelspiesjes met de salsa en appelkappers.

PAPRIKA OP DE BARBECUE

Ingrediënten

4 rode paprika's
1 courgette
250 g champignons
1 teentje knoflook
2 sjalotten
tijm
platte peterselie
olijfolie
boter

Bereiding

Snijdt het hoedje van de paprika en verwijder de pitten. Bak de paprikakort langs alle kanten in olijfolie met verse tijm. Kruid deze af met peper en zout.

Snijdt de courgette in kleine reepjes. Snijdt de champignons in schijfjes. Schil de sjalot en het teentje knoflook en snijdt deze zeer fijn.

Bak de courgette en champignons in een klontje boter met de gesnipperde sjalot en look.

Kruid met peper en zout en werk af met gehakte peterselie.

Vul de paprika's met de mengeling en rooster dit nog even op de BBQ.



REGIONAAL LOKEREN: “Meest verdienstelijke Lokeraar”

Het Beenhouwerssyndicaat van Lokeren, opgericht in 1902 en dus 120 jaar jong, werd genomineerd als een van de 35 kandidaten voor de titel van meest verdienstelijke Lokeraar.

Door hun jarenlange inzet met o.a. :

- De reuze BBQ ten voordele van de hulpbehoevende medemens die zij samen met het stadsbestuur van Lokeren 26 maal organiseerden.
- De actieve samenwerking met de stad Lokeren bij de oprichting van het beenhouwersmuseum in 1986.
- De Lokerse paardeworsten gekroond tot het streekproduct van 2020.
- De uitgave van het boekje van de “echte Lokerse paardeworsten” met daaraan gekoppeld de uitgave van 250 waardebonnen voor dit streekproduct voor de minderbedeelde gezinnen in Lokeren.

Daarom was het dan ook niet verwonderlijk dat het Lokerse Beenhouwerssyndicaat bij de 5 genomineerden eindigde. De eerste prijzen gingen naar de heer Gerard Soetens, jury-prijs en naar mevrouw Linda de Clerck, publieksprijs.

We willen echter onze Lokerse collega's van harte feliciteren met hun behaalde nominatie en de daarbij horende uitstraling voor hun streekproduct en hun Gilde.

Burgemeester Filip Antheunis noemde alle genomineerden “Helden van de Stad”.

PH.R.



Foto's: Yannick De Spiegeleir van HLN

Warm-aged

WHAT'S IN A NAME?

Sinds enkele jaren zien we overal “dry-aged” opduiken, een term die ongetwijfeld elke vleesliefhebber een andere visie heeft gegeven wat de beleving van vleesconsumptie betreft. Misschien kleinere porties per persoon maar kwalitatief een hogere standaard en zeker qua smaaksensatie een openbaring van puurheid. Een trend die in huidige klimathysterie ongetwijfeld een antwoord biedt voor de slager en landbouwer.

Het “warm agen” is niet meer of minder dan het stuk vlees dat we al eeuwen kennen, versneld laten rijpen. Deze werkwijze is weliswaar niet geschikt voor producten in versverkoop(rouwe verkoop). Het besterven(rijpen) gebeurt door middel van enzymen, genaamd Calpains en Cathepsins, dewelke van nature aanwezig zijn in het vlees, doen in de koelkast langzaam hun werk. Namelijk de Calpains knippen bij manier van spreken de lange eiwitketens in korte eiwitketens. Ook in een zuurstofarm milieu (vacuüm) doen ze rustig hun werk, echter kunnen we deze optimaal en versneld laten functioneren tussen de 39°C en 60°C. Eens boven de 60°C echter is hun werking nihil. Dat deze temperatuursvork een enorm risico inhoudt qua voedselveiligheid spreekt voor zich. We kunnen ervan uitgaan dat de onbewerkte stukken vlees bacterievrij zijn binnenin, dus enkel de buitenkant kan ziektekiemen bevatten. **Hierbij kunnen/moeten we anticiperen door de buitenkant de bacteriën af te doden d.m.v. in de vacuümverpakking even in heet water(+80°C) onder te dompelen tot rauwe kleur verdwenen is ofwel alvorens vacuüm te verpakken deze reeds aan te braden.** Om de houdbaarheid van ons product te verlengen kunnen we na ons rijpingsproces pasteuriseren, hierbij weten we dat 99,999% van de bacteriën zowel op als in het vlees gedood worden. Let op, na pasteurisatie dient de temperatuur zo snel mogelijk terug naar <4°C gebracht te worden, dit om de aanwezige sporen hun kans op ontwikkelen te minimaliseren. Doordacht en plichtsbewust werken is hierbij dan ook noodzakelijk om veilige en lang houdbare producten te verkopen. De tabel hiernaast geeft de noodzakelijke duurtijd aan afhankelijk van de ingestelde kern-temperatuur. Na pasteurisatie is de bewaartijd afhankelijk van het product tussen de 6 en 21 dagen.



Het onderdompelen(ontsmettingsproces) in heet water heeft als bijkomend voordeel dat de onaangename geur bij langdurig vacuüm-garen niet aanwezig is. Deze is afkomstig van de aanwezige lactobacillen(melkzuurbacteriën), dewelke totaal onschadelijk zijn, en niet meer ontwikkelen boven de 59°C. Ook de kleine luchtbelletjes(gisting) zullen hierdoor niet in de vacuüm-verpakking voorkomen.

Wat het varkensvlees of kip betreft zien we dat deze nog een rauwe kleur lijken te hebben bij het op lage temperatuur (vacuum) garen. Deze rauwe kleur is afkomstig van de myoglobine, de rode stof die voor het transport van zuurstof zorgt in de spieren. Eens boven de 65 graden breekt myoglobine snel af, tussen de 60 en 65 langzaam, en daaronder bijna helemaal niet. Traditioneel wenst de klant dat bij kip en varkensvlees de rode of roze kleur helemaal weg is, zodoende hebben we daar de zekerheid dat de kerntemperatuur 70 graden of hoger heeft bereikt. Wat natuurlijk superveilig is, want bij 70 graden zijn binnen 11 seconde de meeste bacteriën dood. Aan de hand van bovenstaande tabel kan je zien dat een lagere temperatuur ook prima is, zolang die maar voldoende lang wordt aangehouden. Op die manier is rosé vlees toch perfect veilig.

VACUÛMGAREN NA HET WARM-AGEN CONVENIENCE VOOR SLAGER EN KLANT

Na het warm-agen(tss 39°C en 60°C) gaan we ineens verder om ons product te garen/ pasteuriseren. Vacuüm-garen is een vrij eenvoudig proces, met indien correct uitgevoerd enkel maar voordelen.

Het grootste voordeel aan vacuüm-garen is dat alle smaken, aroma's, vocht en andere smaakdragers niet uit de zak kunnen ontsnappen. Dit in combinatie met het warm-agen geeft een directe productupgrade. Ook vitamines en mineralen blijven beter bewaard in het product, dit in tegenstelling tot garen in de pan of in de oven.

Echter bij vacuüm-garen krijgt vlees geen bruine korst. De Maillardreactie treedt niet op. Tijdens het bakken worden voedingsmiddelen bruin en dit bruinen wordt de Maillardreactie genoemd. Het bruinen is een chemische reactie tussen reducerende suikers en aminozuren waardoor een breed palet van smaken vrijkomen. Daarom gaan we bij voorkeur na het vacuüm-garen het vlees kort aanbraden indien nodig voor het eind-product. Als we voordien aanbraden(kleuren) is de buitenkant op deze manier bacterievrij, wel bestaat de kans op smaakbeïnvloeding tijdens het vacuüm-garen.

Deze werkwijze geeft omwille van zijn langere houdbaarheid



meer mogelijkheden voor de slager in zijn traiteurafdeling en/of evenementen, bbq's, e.d. .

Ook de natuurlijke vermalsing van het vlees is een pluspunt.

AANDACHTSPUNTEN

- Gaar nooit producten langer dan 4 uur op een temperatuur beneden de 54°C.
- Let op dat je steeds de vereiste tijd/ kerntemp behaald om te pasteuriseren
- Koel zo snel mogelijk tot <4°C
- Het gebruik van zout is bij het warm-agen uit den boze omwille van vochtextractie. Bij vleeswaren is warm-agen nutteloos aangezien tijdens het kook- of pasteurisatieproces de vereiste malsheid optreedt. Bij een totaalgerecht is toevoeging van zout weliswaar noodzakelijk.
- Let op met kruiden en specerijen, aangezien er geen smaak- en aromaverlies is moet je hiervan minder gebruiken.
- Vacumeer nooit warme producten, de lasnaad gaat omwille van vocht(stoom) nooit volledig dichtgelast zijn. Om dezelfde

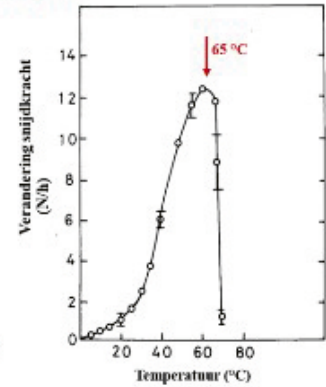


2. Toestand myofibrillair complex

Verhitten

→ bij lage temperatuur

Inwerking van vleeseigen enzymen (calpaines)



reden dient de plaats van de lasnaad (zak en toestel) proper te zijn.

- Gebonden sausen, groenten, e.d. kunnen perfect samen met het vlees vacuüm gegaard worden. Let wel op bereidingstijd en temperatuur van de verschillende ingrediënten.
- Versneld koelen na de vereiste gaartijd is de bepalende factor voor een verlengde houdbaarheid en een topproduct.
- Gebruik steeds temperatuurbestendige verpakkingen om migratie tegen te gaan.
- Het is belangrijk om eerst de nodige tijd en temperatuur voor het warm-agen te voorzien om vervolgens te pasteuriseren. De tijd van rijpen is afhankelijk van de kwaliteit van het product.
- Malse stukken vlees dienen eigenlijk enkel op temperatuur gebracht te worden, om vervolgens aan de pasteurisatie te beginnen. Bleu en bleu-chaud zijn vanzelfsprekend onmogelijk te realiseren.
- "Pulled" vleessoorten moet je rekenen op gaartijd van 24 uur aan 74°C.
- Een zomer-idee? Short ribs (bottermals en vol van smaak).

kerntemp	tijd
52°C	5h 14m
53°C	3h 28m
54°C	2h 17
55°C	1h 31m
56°C	1h
57°C	39m 51s
58°C	26m 23s
59°C	17m 28s
60°C	11m 34s
61°C	7m 39s
62°C	5m 4s
63°C	3m 21s
64°C	2m 13s
65°C	1m 28s
66°C	58s
67°C	39s
68°C	26s
70°C	11s
75°C	1,4s
77°C	>1s



Voor u gelezen!

Stikstofakkoord kost slachthuizen en uitsnijderijen ruim half miljard euro

Wanneer de Vlaamse overheid haar stikstofplan onverwijd doorvoert, dan heeft dit ook grote gevolgen voor de volledige agrovoedingsketen. Zo becijferde FEBEV, de federatie van het Belgisch vlees, dat het kostenplaatje voor de slachthuizen en de uitsnijderijen vlot oploopt tot ruim een half miljard euro.

Het zogenaamde krokusakkoord waarmee de Vlaamse regering een akkoord bereikte over de aanpak van het stikstofprobleem in Vlaanderen, bezorgde de land- en tuinbouwers een serieuze kater. “Een mokerslag, een bittere pil die nog voor lange tijd voor nasmaak zal zorgen of het doodsvonnis voor een ganse generatie jonge landbouwers”, waren woorden die werden opgetekend bij de landbouworganisaties op deze ‘zwarte woensdag’.

Michael Gore, gedelegeerd bestuurder van FEBEV, vindt het terecht dat de focus initieel lag op de land- en tuinbouwers zelf. “Zij zijn de eerste getroffen en moeten zo snel mogelijk rechtszekerheid krijgen”, stelt hij. “Maar de overheid moet er zich wel van bewust zijn dat wanneer er maatregelen worden genomen in één segment van de keten, dit niet zonder gevolgen is voor de rest van de keten.”



En die gevolgen zijn niet min. Op vraag van de politiek becijferde FEBEV begin december wat de mogelijke impact zou kunnen zijn voor de slachthuizen en de uitsnijderijen. “Omdat de contouren van het stikstofakkoord op dat moment nog niet duidelijk waren, hebben we ons afgevraagd wat de impact zou zijn als de varkensstapel met 10 procent daalt en welke impact eenzelfde daling van de rundveestapel teweeg zou brengen”, vertelt Gore.

VARKENSSECTOR: 3 SLACHTHUIZEN DREIGEN TE MOETEN STOPPEN

Voor de varkenssector berekende FEBEV dat de totale kost van de slachthuizen en uitsnijderijen in totaal oploopt tot 186,9 tot 236,9 miljoen euro. De grootste kost is de leegstaande infrastructuur omdat verwacht wordt dat herbestemming slechts beperkt mogelijk zal zijn. “Onze sector heeft sterk ingezet op het verwerken van Belgische varkens, dat kan je niet zomaar switchen. Bovendien moeten die varkens elders te vinden zijn. In Nederland wil men eenzelfde stikstofbeleid als in Vlaanderen voeren”, legt Gore uit. De omzetsdaling zal oplopen tot ruim 108 miljoen euro, daarnaast zijn er ook werkloosheidsvergoedingen (15,6 miljoen euro) en inkomstenderving bij sluiting (12,5 miljoen euro).

Bij een afbouw van de varkensstapel met 10% dient rekening gehouden met volgende kosten:

Daling omzet	€108.800.000
Werkloosheidsvergoedingen	€15.600.000
Inkomstenderving bij sluiting (op basis van 5 ondernemingen)	€12.500.000
Leegstand infrastructuur, beperkte herbestemming	€50-€100.000.000
TOTAAL	€186.900.000 - €236.900.000

En daarbij moet opgemerkt worden dat het hier gaat om een daling van 10 procent van de varkensstapel, terwijl uit het stikstofakkoord is gebleken dat de Vlaamse regering aanstuurt op een daling van 30 procent van de varkensstapel.

“We zijn er in onze berekeningen van uitgegaan dat er één miljoen varkens per jaar minder worden aangevoerd wanneer de varkensstapel met 10 procent krimpt”, aldus de gedelegeerd bestuurder van FEBEV. “Vanuit een lineaire benadering betekent dit de grootteorde van één slachthuis. In het stikstofakkoord is er sprake van een daling van de varkensstapel met 30 procent. Dat staat dus gelijk aan 3 slachthuizen die de deuren moeten sluiten. Waardoor de berekening hierboven verdrievoudigd moet worden.”

Gore wijst erop dat de daling van de varkensstapel niet automatisch zal leiden tot de sluiting van één of meerdere slachthuizen, maar dat er over alle installaties heen een capaciteits- en rendementsverlies zal optreden. “Dit zal de slachtkost doen stijgen door een herverdeling van de vaste kosten op een kleiner aantal slachtingen of slachtdagen. Dit zal het eindproduct onvermijdelijk duurder maken op het niveau van de consument”, luidt het.

VLEESVEESECTOR: KOSTPRIJS LOOPT OP TOT 128 MILJOEN EURO

De daling van de runderstapel met 10 procent zal de slachthuizen en uitsnijderijen volgens FEBEV 83,5 tot 128,5 miljoen euro kosten. Ook hier is de leegstand van de infrastructuur de grootste kost (30 tot 75 miljoen euro). De daling van de omzet bedraagt 45 miljoen euro, de werkloosheidsvergoedingen 2,2 miljoen euro en de inkomstenderving bij sluiting 6,2 miljoen euro.

Bij een afbouw van de rundveestapel met 10% dient rekening gehouden met volgende kosten:

Daling omzet	€45.000.000
Werkloosheidsvergoedingen	€2.250.000
Inkomstenderving bij sluiting (op basis van 5 ondernemingen)	€6.250.000
Leegstand infrastructuur, beperkte herbestemming	€30-€75.000.000
TOTAAL	€83.500.000 - €128.500.000

Michael Gore erkent dat deze cijfers hoog liggen, maar hij stelt wel dat ze kort bij de realiteit liggen. "In de berekening hebben we zelfs geen rekening gehouden met de impact op de verdere vleesverwerking tot vleeswaren, noch op de toeleveranciers van allerlei bijproducten die slachthuizen gebruiken", benadrukt hij.

De vaak gehoorde uitspraak dat we in België niet moeten produceren voor de rest van de wereld en dus gerust de productie wat kunnen terugschroeven, is volgens FEBEV een verwijt dat niet meer opgaat. "Op basis van recente exportcijfers blijkt heel duidelijk dat onze uitvoer zich grotendeels situeert binnen de vrije Europese markt", stelt Gore. "Voor de rundsector gaat het quasi uitsluitend over vleesvervoer in Europa, voor de varkenssector blijft 93 procent binnen Europa. Bovendien moeten we beseffen dat we de verre export nodig hebben om een adequate vergoeding te krijgen voor producten die in Europa weinig of niet geconsumeerd worden, zoals poten, oren of buiken."

NOOD AAN VOLLEDIGE IMPACTANALYSE VOOR TOTALE AGROVOEDINGSKETEN

Volgens Gore is er nood aan een volledige impactanalyse van het stikstofakkoord op de totale agrovoedingsketen in relatie tot de handelsbalans, de tewerkstelling, enz. Want uiteraard zijn ook andere schakels in de keten, zoals bijvoorbeeld de veevoedersector, zwaar getroffen. "Want vandaag zijn deze kostencalculaties nog niet doorgedrongen bij de politiek", besluit hij.

De Vlaamse regering heeft een budget van 3,6 miljard euro veil voor de aanpak van de stikstofproblematiek. Daarvan is 1,2 miljard euro gereserveerd voor natuurherstel. Dat betekent dat er voor de landbouwsector nog 2,4 miljard euro overblijft. Daarmee moeten rode, oranje en stoppende varkensbedrijven uitgekocht worden, investeringen in emissiearme stallen gefinancierd worden, NER's (nutriëntenemissierechten) afgeroomd worden en de bemestingsstop in natuurgebieden betaald worden. Volgens deze berekening zal het voorziene budget dus niet toereikend zijn.

Bron: VILT

**FOOD
TALENTS**

EEN TALENT IN UW BEENHOUWERIJ NODIG?

Beenhouwers, verkoopmedewerkers, operatoren,...

T. 03/211 09 03
info@foodtalents.be
www.foodtalents.be

Beco[®]

POLYESTER & INOX
Roest en Corrosie vrij

Muren - Plafonds - Deuren - Beschermplinten
Geleverd en/of geplaatst



PANELCO bvba

Tel. 055/38.51.33 • Fax 055/38.51.34 • info@becopanel.be

www.becopanel.be

DE BELGISCHE BEENHOUWERS 121

Opleiding: Sluitingsuren en wekelijkse rustdag voor de kleinhandel

De kleinhandel is onderworpen aan een wetgeving die sluitingsuren en een wekelijkse rustdag oplegt. Op dit algemeen principe zijn er uitzonderingen. Diensten (horeca, kappers ...) zijn niet onderworpen aan deze wetgeving.

OMSCHRIJVING VAN “WEKELIJKE RUSTDAG”

Alle handelaars moeten de wekelijkse rustdag respecteren. Onder een wekelijkse rustdag verstaat men een ononderbroken periode van 24 uur, beginnend op zondag om 5 uur of om 13 uur en eindigend op de volgende dag op hetzelfde uur.

Tijdens die dag heeft de consument geen toegang tot de vestigingseenheid en is de rechtstreekse verkoop van producten aan de consument verboden. Ook thuisleveringen mogen niet.

De wekelijkse rustdag moet gedurende minstens 6 maanden dezelfde blijven.

ZONDAG OF EEN ANDERE DAG?

Een handelaar mag een andere dag dan zondag kiezen als wekelijkse rustdag. In dat geval moet hij de wekelijkse rustdag en het aanvangsuur duidelijk en leesbaar uithangen.

OMSCHRIJVING VAN “SLUITINGSUREN”

De handelaars moeten zich houden aan de wettelijke sluitingsuren. De meeste winkels (die gewoon overdag open zijn) moeten volgende sluitingsuren respecteren:

- voor 5 uur en na 20 uur;
- voor 5 uur en na 21 uur op vrijdag en de werkdagen die

aan een wettelijke feestdag voorafgaan. Als de wettelijke feestdag een maandag is, dan mag de winkel de zaterdag daarvoor tot 21 uur openblijven.

AFWIJINGEN BIJ BIJZONDERE OMSTANDIGHEDEN OF BEURZEN EN MARKTEN

Op initiatief van een of meerdere handelaars handelend in eigen naam of in naam van een groepering van handelaars, kan het college van burgemeester en schepenen in sommige gevallen afwijkingen toestaan:

1. ter gelegenheid van bijzondere en voorbijgaande omstandigheden (wettelijke feestdagen, solden, feesten, enz.);
2. ter gelegenheid van jaarbeurzen en jaarmarkten.

HET AANTAL AFWIJINGEN IS BEPERKT TOT 15 DAGEN PER JAAR

Deze afwijkingen gelden voor het hele grondgebied van de gemeente of voor een deel ervan. In geen enkel geval mogen er individuele afwijkingen toegestaan worden.

AFWIJINGEN IN TOERISTISCHE GEMEENTEN

Afwijkingen zijn eveneens voorzien in de badplaatsen en de gemeenten of gedeelten van de gemeenten die als toeristisch centrum erkend zijn. Zie Toeristische centra en badplaatsen | FOD Economie (fgov.be)

Schrijf je nu in voor de BIOVLAM 2022

Ben je een gepassioneerd bio-ondernemer? Werk je vernieuwend, heb je oog voor innovatie en is duurzaamheid jouw ding? Dan ben jij misschien wel de geknipte bio-ambassadeur om de BIOVLAM 2022 in de wacht te slepen.

Bedacht je een nieuwe teelttechniek? Heb je een bioproduct geïntroduceerd op een nieuwe markt of bedacht je een vernieuwend verkoopconcept? Neem je vernieuwende initiatieven op vlak van sociaal ondernemen of personeelsbeleid? En heeft dit een voelbare impact op je bedrijf of de maatschappij?

Ding dan mee naar de BIOVLAM-award via Biovlam.be en word de laureaat van deze prachtige prijs.

“EEN POSITIEVE ERVARING!”

“Deelnemen aan de BIOVLAM was een positieve ervaring”, getuigt de winnaar van de eerste BIOVLAM in 2021, Stefaan Deraeve van La vie est belle. “Het gaf ons als KMO de kans om onze innovatie te presenteren en een oordeel te krijgen van een bredere scope van mensen, de jury van de BIOVLAM, en er op die manier veel uit te leren.”

Deraeve vervolgt: “Bovendien was de deelname een middel om te tonen aan collega's dat men een gezicht kan geven

aan bio, wat een heel goede aanvulling vormt op de eerder anonieme generieke campagne voor bio van VLAM.”

De shortlist van genomineerden van de BIOVLAM 2021 was gevarieerd en elke genomineerde kreeg aandacht én erkenning, zowel binnen als buiten de biosector. Dat stelde Deraeve bijzonder op prijs.

SCHRIJF NU IN

Inschrijven voor de BIOVLAM 2022 kan vanaf nu tot en met 18 mei 2022. Een jury selecteert volgens strikte criteria vijf genomineerden uit de inzendingen. Hieruit wordt één laureaat geselecteerd. De genomineerden en de laureaat kunnen rekenen op free publicity in zowel vak- als consumentenpers. De laureaat krijgt een mooi uithangbord als trofee, een videoreportage op allesoverbio.be én wordt gedurende één jaar de ambassadeur voor de biosector van VLAM. Hij/zij kan de BIOVLAM bovendien inzetten in de communicatie naar klanten en leveranciers.

De BIOVLAM is een initiatief van de biosector in samenwerking met VLAM en richt zich naar al wie biogecertificeerd is in Vlaanderen.

Het wedstrijdreglement is te lezen op Biovlam.be.





Een korte keten die **beantwoord aan de verwachtingen van de consumenten** : dierenwelzijn, diervoeding zonder antibiotica en zonder GGO's, een echte waardige vergoeding voor de varkenshouders, kwaliteitsproducten...

Een coöperatie van **lokale en familiale boerderijen**

Hoge kwaliteit : **smaakvol** en **dooregen** vlees !

Drie **lastenboeken** : Hoevevarken, Biovarken en Vrij uitloop varken



Van Riek tot Vork



PQA, een bijzondere coöperatie, uniek in de Ardennen



met de steun van
Aspo-W

WWW.PQA.BE -



Chorizo tapas met bier en tomatensaus

Ingrediënten voor 4 personen

10 cm chorizo „Porc Qualité Ardenne“

½ glas blond bier

10 basilicumblaadjes

1 glas tomatenpulp

1 kleine rode ui

Kaneel, zout en peper, olijfolie

1 EL. suiker

Vorbereiding (20Min):

Als de zon schijnt, willen we warmte, reizen en ontdekken. Tapas zijn een geweldige manier om op je bord te reizen terwijl je plezier hebt.

En weet U dat tapas over het algemeen een supersnelle keuken is !

In een kleine pan de gesnipperde ui in een beetje olie bruinen. Als ze heel doorschijnend zijn, bak je de chorizo van „Porc Qualité Ardenne“ erin, eerder in stukjes gesneden. Je kunt dan het blonde bier en de tomatensaus erbij doen en alles 10-15 minuten laten sudderen. Voeg wat kruiden, de suiker en de gescheurde basilicumblaadjes toe.

Serveer met andere tapas en wat brood.

Eet smakelijk...



Asperges

Asperges brengen de lente in huis. Je kan ongeveer drie maanden (april tot juni) van het witte goud genieten. Veel te kort voor echte liefhebbers. Asperges hebben een zachte smaak en een heerlijk aroma.



KWALITEIT

Let er bij aankoop op dat de witte asperge geen roze of blauwe tint hebben. De kop moet vast en onbeschadigd zijn. Als ze zuur ruiken laat je ze beter liggen. Het onderste deel van de stengel mag niet houterig, hol of droog zijn. Groene asperges mogen niet vezelig zijn. Als je ongeveer 300 tot 350 gram per persoon voorziet, zit je safe.

Twijfel je aan de versheid? Wrijf de asperges tegen elkaar. Als ze een piepend geluid maken, is alles in orde.

BEREIDING

Breek de stengeluiteinden voorzichtig af. Hou de top van de asperge zachtjes tussen duim en wijsvinger en schil zorgvuldig van boven naar beneden met een aspergemesje of dunschiller. Het is belangrijk dat er geen vezels achterblijven, want die smaken bitter en blijven tussen de tanden steken.

De groene asperge heeft een dunnere schil, dus die hoeft je niet noodzakelijk te schillen. Wil je hem toch schillen, leg de groene asperges dan eerst 30 minuten in koud water. Daarna gaat het makkelijker.

Asperges moet je, afhankelijk van de dikte, 8-10 minuten koken in gezouten water. Als ze naar de bodem zakken, zijn ze gaar. Laat de asperges daarna uitlekken op een keukendoek.

GEZONDHEID

Asperges zijn rijk aan voedingsvezels en vitamine C. Is het je ook opgevallen dat urine een eigenaardige, scherpe geur krijgt na het eten van asperges? Dat is het gevolg van een aantal vluchtige zwavelhoudende verbindingen die vrijwel meteen in de urine opduiken na het eten van asperges. Niet iedereen zal na het eten van asperges last hebben van deze geur, want niet iedereen kan deze geur in dezelfde mate ruiken. Dit fenomeen doet geen afbreuk aan de voedings- en gezondheidswaarde van asperges. Gelukkig maar.

BEWARING

Asperges bewaar je het beste gewikkeld in een vochtige doek op een koele en donkere plek. Zo zijn ze een drietal dagen houdbaar. Wil je ze invriezen? Dat kan, maar dan moet je ze

eerst even blancheren. Laat ze nadien afkoelen en vries bij voorkeur samen met het kookvocht in. Ingevroren kan je ze makkelijk negen maanden bewaren.

HAM MET GEGRILDE ASPERGES EN VINAIGRETTE VAN TOMATEN



Ingrediënten

12 sneetjes gedroogde ham

1 kg witte asperge

6 pruimtomaten

1 sjalot

1 teentje knoflook, fijngesneden

0,50 bosje basilicum

2 el chardonnayazijn

olijfolie

piment

grof zeezout

1 bosje rucola

4 sneden broden

Bereiding

Schil de asperges en kook ze al dente in gezouten water. Pel en ontpit de tomaten en snijd ze vervolgens in partjes.

Stoof de sjalot en look aan in olijfolie zonder te kleuren. Voeg de tomaat toe en laat 5 minuten sudderen.

Mix dit alles met basilicum, olijfolie, wijnazijn, zout en piment d'espelette tot een mooie emulsie.

Cutter het brood, kruid met peper, zout en olijfolie en bak het vervolgens op een bakplaat in de oven op 200°C.

Wrijf de asperges in met wat olijfolie, grill ze kort en kruid met wat zeezout.

Serveer de asperges met de sneetjes gedroogde ham erboven-

op. Overgiet met de tomatenvinaigrette en bestrooi met broodkruim en rucola.

AARDAPPEL- EN ASPERGESOEP MET GARNALEN



Asperges en garnalen vormen samen een heerlijk duo. Voeg nog aardappelen toe en maak een romige aardappel- en aspergesoep.

Ingrediënten

4 bloemige aardappelen
100 g garnalen
500 g witte asperges
2 uien
500 ml visbouillon
100 ml druivenpitolie
50 g gezouten boter
0,50 bosje peterselie
peper
zout

Bereiding

Snijd de uien en geschilde asperges in schijfjes. Bak in wat boter op een matig vuur in een grote kookpot.

Snijd de geschilde aardappelen in dobbelstenen van 3 cm op 3 cm. Voeg ze toe aan de groenten en laat nog enkele minuten bakken. Voeg de bouillon toe, plaats het deksel op de kookpot en laat koken.

Meng ondertussen de peterselie en de druivenpitolie met een blender. Kruid met wat zout.

Mix de soep wanneer de groenten gaar zijn en kruid met peper en zout. Haal de soep door een fijne zeef.

Werk de soep af met wat druivenpitolie met de peterselie en enkele verse garnalen.

OSSENHAAS MET PEPERKORST, ASPERGES EN KNOFLOOKBROOD



Ingrediënten

500 g ossenhazen
1 kg asperge
2 bollen knoflook
1 stokbrood
5 el olijfolie
2 el peterselie
peper
zout

Voor de peperkorst:

8 takjes citroentijm
2 el Provençaalse kruiden
2 tl zwarte peperbollen
2 tl witte peperbollen
2 tl groene peperskorrels in bokaal
1 tl grof zeezout
2 el arachideolie

Bereiding

Verwarm de oven voor op 160°. Haal het vlees 15 minuten voor gebruik uit de koelkast. Maal of wrijf alle ingrediënten voor de peperkorst fijn. Bestrijk hiermee de ossenhaas.

Bestrijk de bollen knoflook met 1 eetlepel olijfolie, peper en zout. Laat de bollen knoflook 45 minuten in de voorverwarmde oven goudbruin roosteren.

Voeg na 20 minuten de ossenhaas toe. Rooster de ossenhaas 20 minuten gaar (ongeveer 40 minuten per kilo). Indien je een vleesthermometer gebruikt, de kerntemperatuur zou 45° moeten zijn. Haal uit de oven en laat afgedekt 10 minuten rusten.

Snijd na het roosteren de knoflook in twee. Plet de helft van de teentjes knoflook met 4 eetlepels olijfolie en de fijngehakte verse kruiden.

Schil de asperges, verwijder de harde uiteinden en kook beetgaar. Kruid met peper en zout.

Besmeer sneden stokbrood met het knoflookmengsel. Serveer dunne plakjes ossenhaas met asperges en knoflookbrood. Gebruik het jus van het vlees als saus.



Duroc d'Olives varkensvlees, da's pure kunst

Wat er artistiek is aan het heerlijke varkensvlees van Duroc d'Olives? De weldoordachte selectie van het ras, om te beginnen. Het roestbruine Duroc-varken heeft meer intramusculair vet, wat het vlees sappiger maakt. Ook over de voeding van de dieren is nagedacht; de harmonieuze mix van pure granen en olijfolie heeft een aangenaam effect op de malsheid van dit vlees. Het is maar dat je 't weet als je Duroc d'Olives in de pan legt: varkensvlees met zoveel smaak, da's pure kunst!

Kom er alles over te weten op
www.durocdolives.be.



GROENTENPAELLA MET TRAAG GEGAARD BUIKSPEK EN SAFFRAAN

Ingrediënten

8 snedes traag gegaard Duroc d'Olives
buikspek
200 g paellarijst
1 g saffraanpoeder
1 l varkensbouillon
1 ui
1 courgette

1 aubergine
2 dl tomatenpassata
2 teentjes look
1 eetlepel provençaalse kruiden
1 bundel basilicum
1 snuifje peper
1 snuifje zout
1 scheutje Duroc d'Olives olijfolie

Werkwijze

Verhit wat olijfolie in een pot. Stooft de rijst glazig, strooi het saffraanpoeder erop en blus met de bouillon. Laat de rijst 10 minuten op een rustig vuur pruttelen tot ze gaar is en de bouillon verdampt. Snijd de ui, courgette, aubergine en look in brunoise. Verhit wat olijfolie in een pan en stooft de brunoise 5 minuten. Kruid met peper, zout en Provençaalse kruiden. Voeg de passata erbij en laat dit nog 5 minuten onder deksel verder pruttelen. Werk af met wat verse basilicum. Bak tot slot het traag gegaard buikspek in de pan: 2 minuten langs elke kant. Werk af met peper en zout.



Versterk uw team

Manuele schuine snijmachine GSP H



Optimaliseer uw processen

Bespaar bij elke snede tijd en kosten dankzij onze snijmachine met energiebesparende Emotion®-motor en geïntegreerde controleweegschaal. De Ceraclean®-toplaag en de praktische hefboom garanderen een eenvoudige reiniging, terwijl de Illumination-technologie de hoogste veiligheid garandeert.

[makes-you-better.com/
be/smarterslicing](https://makes-you-better.com/be/smarterslicing)



Meer informatie?

Ontdek hier de extra kenmerken en voordelen van SmarterSlicing.

BIZERBA

Palinghandel Borremans, Berlare



WWW.BOSSUYTSHOPINTERIORS.BE



b FOOD SHOP
BOSSUYT
CONCEPT DESIGN CREATION





Wedstrijd Gouden Tavola bekroont de firma's **DRINK iT FReSH, Food Revolution by Didess (2x) en Little Cheese Farm**

Wat wil de hedendaagse en bewuste consument vandaag op zijn bord? Het is een op zijn minst uitdagende vraag, die echter niet zo eenvoudig te beantwoorden is. Vegetarisch, vegan, local food, clean label, aandacht voor allergenen, biologisch ... het zijn al lang geen vluchtige hypes meer, maar trends die fabrikanten beter niet links laten liggen. Wat vast staat, is dat fabrikanten best rekening houden met de kritische consument. Nog meer dan in het verleden is die immers mee aan zet en stuurt hij/zij het ontwikkelings- en productieproces van (nieuwe) producten mee. Dat kwam duidelijk naar voren bij de inzendingen voor de Gouden Tavola 2022.

De Gouden Tavola-wedstrijd wordt elke 2 jaar georganiseerd naar aanleiding van Tavola, de vakbeurs voor fijne en verse voeding in Kortrijk Xpo. Tavola vindt sinds 1982 plaats en viert dit jaar haar 20e editie. De beurs verwelkomt telkens een 17.000tal professionals uit meer dan 30 landen, die actief zijn in retail, groothandel, speciaalzaken en cateringorganisaties. Hiermee behoort Tavola tot de mooiste voedingsbeurzen van het Europese vasteland. De uitreiking van de Gouden Tavola is zonder twijfel één van de blikvangers van de vakbeurs.

Innovatie is en blijft een doorslaggevend element bij de Gouden Tavola. Die vernieuwing manifesteert zich op veel verschillende vlakken: compleet nieuwe producten, andere gebruiksmomenten, originele toepassingen, nieuwe doelgroepen ...

"Het blijft iedere editie spannend uitkijken naar de inschrijvingen voor deze wedstrijd. Welke hedendaagse trends weerspiegelen zich bij de ingeschreven producten? Een heel fijne vaststelling: bedrijven zetten voluit in op innovatie. Voor de Gouden Tavola 2022 meldden zich maar liefst 68 bedrijven aan met in totaal 92 producten. Naar goede gewoonte krijgt de professionele jury van deze wedstrijd een 'serieuze boterham' voorgeschoteld en dat was dit jaar niet anders. Het verloop en het concept van de wedstrijd bleven ongewijzigd. In Covid-tijden en na de verschuiving van de editie in 2020 was het dan ook een verademing om terug op een 'normale' manier te werk te kunnen gaan. Het was heel fijn te ervaren dat het Tavola-team heel erg welkom was bij alle juryleden", bevestigt Isabelle Fruy van Kortrijk Xpo.

STRENGE SELECTIE MET 2 JURYRONDES

De wedstrijd Gouden Tavola verloopt in 2 fasen. In eerste instantie beoordelen minstens 3 verschillende aankopers het aspect innovatie op basis van een argumentatie en een productstaal. Daarna volgt een grondige jurering met tasting, waarbij alle facetten van het product of concept nauwgezet worden geëvalueerd. Na de eerste screening mochten 62 producten verder meedingen naar de felbegeerde Gouden Tavola.

De finale jury bestaat uit aankopers, verantwoordelijken uit de gastronomie, reclamewereld, product- en merkontwikkeling en leden van de vakpers. Voor de finale jurering 2022 mocht Tavola een beroep doen op het professionele oordeel en de enthousiaste medewerking van: Thierry Cattoir – Remarkable & voorzitter van

de jury, Rosario Butera – Belgocatering, Regis d'Haenens – Compass Group, Dirk De Schrijver, Peter Coucquyt – Foodpairing, Remi Gautier – Auchan, Mieke Koch – Slagerij Aula, Anne Françoise Laurent – Delitrateur, Pieter Meeuwesen – Sligro, Bérénice Orban – Rob The Gourmets' Market, Jonny Peeters – ISS Catering, Jan Prinsen – Belgian Fresh Food Institute, Jeroen Vaes – Colruyt, Sven Van De Voorde – Delhaize Belgium, Luc Van der Rasieren – Sligro/ISPC, Luc Van Rensbergen – Koresto, Stefan Van Rompaey – RetailDetail en Eldrid Vindevogel – Cru.

Zij bepaalden in 4 rubrieken de winnaar van de Gouden Tavola en de genomineerden. Niet enkel smaak was hierbij doorslaggevend, ook onder meer criteria zoals innovatie, verpakking, marketing, milieuvriendelijkheid en duurzaamheid speelden een rol tijdens de jurering.

4 CATEGORIEËN

Voeding komt via verschillende kanalen op ons bord terecht. In elk verkoopkanaal zijn de criteria voor vernieuwing verschillend. Een supermarkt hanteert andere maatstaven dan bv. een delicatessenzaak of een cateringbedrijf. De Gouden Tavola houdt hier rekening mee en deelt de wedstrijd op in 4 verschillende categorieën, namelijk Delicatessen, Retail, Foodservice en Traiteur/Traditionele Bediening. Dat vertaalt zich uiteraard in wie met de prijzen gaat lopen!

14 LAUREATEN: 4 WINNAARS EN 10 GENOMINEERDEN

Binnenkort worden diverse sterke nieuwe producten gelanceerd. De 14 laureaten zijn immers stuk voor stuk absolute nieuwigheden die de consument via verschillende kanalen bereiken. Bij de Gouden Tavola Delicatessen is dat via de delicatessenzaak. De winnaar en genomineerden van de Gouden Tavola Retail zullen via zelfbediening in de supermarkt worden aangeboden. De Gouden Tavola Foodservice heeft betrekking op producten voor het foodservicekanaal die ofwel kant-en-klaar worden, ofwel nog bereid ofwel verder bewerkt worden. Tot slot zullen de laureaten van de Gouden Tavola Traiteur/Traditionele Bediening worden in bediening aan de consument aangeboden bij bv. de slager, traiteur of in de koeltoonbank van de supermarkt.

Alle producten, die de tweede juryronde bereikten, worden tijdens Tavola tentoongesteld in de centrale Rambla en vormen voor de bezoekers dé perfecte uitvalsbasis om de beste nieuwigheden

van de beurs te ontdekken. In hall 5 worden alle winnaars en laureaten voorgesteld en kunnen de bezoekers deze proeven. Bezoekers van de vakbeurs kunnen hun stem uitbrengen op één van deze bekroonde producten. Het product met de hoogste bezoekerswaardering ontvangt na afloop van Tavola 2022 de Gouden Tavola Publieksprijs.

DE WINNAARS VAN DE GOUDEN TAVOLA 2022 ZIJN: GOUDEN TAVOLA RETAIL 2022

= producten in zelfbediening

WINNAAR GOUDEN TAVOLA RETAIL 2022: Ready made cocktail or mocktail



Zin in een lekkere cocktail / mocktail maar geen tijd of geen ervaring om één te shaken? Dankzij een ambachtelijk, diepgevroren zakje bereidt u in een paar seconden een heerlijk aperitief!

Gedaan met het kopen van talloze ingrediënten, wassen, snijden, persen, crushen, doseren. En gedaan met de chemische alternatieven. DRINK IT FRESH zijn ambachtelijke, diepgevroren zakjes voor verse en 100% natuurlijke cocktails. Elk zakje bevat alle garnituren (muntblaadjes, citroenschijfjes, komkommer,...)

De ingrediënten zijn 100 % bio, ambachtelijk, vers gesneden en geperst en onmiddellijk ingevroren om hun smaak te bewaren.

Info: DRINK IT FRESH, Brussel, - stand 417b
0032(0) 473 59 33 37 - www.drinkitfresh.com

1e nominatie Gouden Tavola Retail 2022: Pinsa bodem van Guy Troch Import



Pinsadeeg is samengesteld uit een exclusieve mix van tarwebloem, rijstmeel, sojameel, zuurdesem en water.

De combinatie van de exclusieve mix van het Pinsadeeg, de lange rijsttijd (48u), het manuele kneden en het hoge

hydratatiegehalte resulteren in een knapperige korst en een zachte luchtige binnenkant. De Pinsabodem is licht verteerbaar en calorie-arter (Nutriscore A en B) is dan traditioneel pizzadeeg. Garneren kan zowel hartig als zoet. Ook lekker natuur met wat olijfolie en zout. 2 smaken: Classica en volkoren + verschillende formaten.

Meer Info: Guy Troch Import, Wetteren - stand 612
Tel +32 (0)9 369 00 03 - www.pinsachef.eu

2e nominatie Gouden Tavola Retail 2022: Vylmer Spritz Provençal

Vylmer Spritz Provençal is een aperitief met totaal nieuwe smaak, namelijk een mix tussen 'Pastis' en 'Aperol Spritz'. Het doel? Het verjongen van de 'anijs drinker' én een vernieuwende smaak brengen binnen de wereld van de 'Spritz'. De smaak is heel even-



wichtig: bitter & zoet, fruitige toets van agrum, kruidig, floraal en een lichte toets van anijs.

Meng de Vylmer Spritz Provençal met een schuimwijn (brut) en bekom een Spritz cocktail met een Provençaalse identiteit.

Meer info: Vylmer - stand 690K
Tel +32(0)488 365 939 www.vylmer.com

GOUDEN TAVOLA DELICATESSEN 2022

WINNAAR GOUDEN TAVOLA DELICATESSEN 2022: Merx Gekruid van Little Cheese Farm



Merx Gekruid is een bolvormig raspkaasje gemaakt van volle Jersey koemelk. Bij het opbollen worden ze omhuld met een mengsel van gedroogde bloemetjes, wat de kaasjes een zeer aantrekkelijk uitzicht geeft. De kaasjes rijpen nog 8 weken om op smaak te komen

en om voldoende droog te zijn om te raspen. Ze hebben een pittige, intense smaak van zout, peper, look en bouillon (umami).

Ze zijn ideaal om allerlei gerechten op smaak te brengen. Dit kan gebeuren door de kaasjes te raspen of te schaven over de gerechten. Je kan deze kaas gebruiken als finishing-touch op een salade, op een steak, op een pasta, op een omelet, op een gebakken vis, in de soep,...

Meer info: Little Cheese Farm, Aalter - stand 570
Tel +32 (0)485 32 79 21 - www.littlecheesefarm.be

1e nominatie Gouden Tavola Delicatessen 2022: Krokante toppings van Topp'd



Deze crumbles gebruik je als afwerking van een gerecht - ze zorgen voor een krokante smaakexplosie. Het is dus de allerlaatste stap in de keuken alvorens gerechten op tafel komen.

Dankzij de toegevoegde kruidenmengeling zorgen ze ook voor extra smaak.

De 5 hartige smaken vinden toepassingen in pasta, salade, vis, hummusdips... ; de 3 zoete varianten zijn lekker in combinatie met pannenkoeken, tiramisu, ijsjes,...

Voor de zoete crumbles wordt gewerkt met Belgische chocolade en speculoos.

Meer info: Topp'd, Zoersel - stand 1148
Tel +32 (0)476 28 43 45 - www.toppd.be

2e nominatie (ex-aequo) Gouden Tavola Delicatessen 2022 - Vleeskroket van Mestdagh Artisan

De vleeskroket is een volledig nieuwe ontwikkelde kroket.



De basis van deze kroket is marbré de boeuf, gemaakt met heerlijk vlees van het West-Vlaams rood rund, een specialiteit van Dierendonck.

Het sublieme vlees wordt langzaam gegaard in een heerlijke rondsoufflé met Gulden Draak bier, hoeveboter en mosterd.

Deze rijkelijk gevulde kroket wordt verhuuld met een natuurlijke chapelure die zorgt voor een krokante beet.

Meer info: Mestdagh Artisan, Veurne – stand 506

Tel +32 (0)58 28 00 90 – www.mestdagh-artisan.be

2e nominatie (ex-aequo) Gouden Tavola Delicatessen 2022 – Le Gourmet van Chimay Fromages



Le Gourmet is een geperste, halfgekookte trappistenkaas gemaakt met weidemelk uit de streek rond Chimay. De kaas is ambachtelijk vervaardigd met een kaasdoek.

Na een rijping van zes maanden in kelders, geeft deze

kaas al zijn aroma's vrij. We herkennen toetsen van droge vruchten, abrikoos en perzik. Een zurige toets aan het begin zorgt voor een zekere frisheid 'Le Gourmet' is een kaas die zich in de loop der maanden helemaal ontwikkelt en beter wordt met de tijd.

Meer info: Chimay Fromages, Baileux – stand 659

Tel +32 (0)60 21 03 11 – www.chimay.com

GOUDEN TAVOLA FOODSERVICE 2022 WINNAAR GOUDEN TAVOLA FOODSERVICE 2022: Crunchy Grains & Seeds van Food Revolution by Didess



Geroosterde linzen, bulgur, quinoa en boekweit zijn de heerlijke granen en zaden die tot dit assortiment behoren.

Ze worden op een unieke manier geroosterd en krijgen hierdoor een mooie crunchy textuur. Tijdens het productieproces wordt er geen olie of vet gebruikt, zo blijft de heerlijk geroosterde en pure smaak behouden, zonder ranzig te worden. Het vleugje zout geeft de granen en zaden nog een extra smaakdimensie. De zaden en granen zijn supergezond, perfect geschikt als garnituur en smaakmaker voor elk type gerecht.

Meer info: Food Revolution by Didess, Gierle – stand 110

Tel +32 (0) 14 55 35 20 – www.didess.be

1e nominatie Gouden Tavola Foodservice 2022: Vegan Viennoiserie van Nordic Baking & Cooking



Het nieuwe in de bakkerijrayon is de combinatie van vegan als statement op ingrediëntenvlak in combinatie met indulgence.

Minder suiker én met trendy vullingen: superfruits, wortel-grapefruit, ginger & lime... en decoraties (boekweit, witte quinoa, ...) zodat deze vegan pastries ook voor non-vegan consumenten aantrekkelijk zijn.

De pastries zijn anders dan de gekende klassiekers in viennoiserie met vullingen op basis van gele room, chocolade, frangipane,... enerzijds en de American bakery met donuts en muffins anderzijds. Dit assortiment biedt mogelijkheden om een nieuwe wind te laten waaien door het viennoiserie-assortiment en om zich zo aan te passen aan de nieuwe consumptiegewoonten van de generatie Vegan, de Millennials.

Meer info: Nordic Baking & Cooking – Stand 1160

Tel +32 (0)9 324 77 39 - <https://www.nordicbc.com>

2e nominatie (Ex-aequo) Gouden Tavola Foodservice 2022: Vegan Crème Brûlée van Didess



Crème brûlée, een suikerlaagje dat kraakt als je de heerlijke smeuïge crème eronder wil ontdekken. Maar wat als je een suikerarm of lactosevrij dieet moet volgen of je gekozen hebt voor een veganistische levensstijl?

Deze crème brûlée is volledig vegan is, zonder toegevoegde suikers, dus helemaal geschikt

voor diabetici.

Het heeft het gekende romige mondgevoel van de klassieke variant en is op smaak gebracht met echte Madagaskar (Bourbon) Vanille.

Sweetess; de bijhorende suikervervanger om over de Crème Brûlée te strooien en af te branden is laag in calorieën en rijk aan vezels. Je gebruikt die in een 1-op-1 verhouding om de suiker te vervangen. De crème brûlée is ovengebakken in een bruin terracotta potje en diepvriesbestendig waardoor die niet gaat verwateren na het ontdooien en de smeuïge structuur behouden blijft. Zeer eenvoudig in gebruik: ontdooien, afbranden en serveerklaar! Na ontdooien 3 dagen houdbaar in de koeling.

Meer info: Food Revolution by Didess, Gierle – stand 110

Tel +32 (0) 14 55 35 20 – www.didess.be

2e nominatie (Ex-aequo) Gouden Tavola Foodservice 2022: Omeletsneetjes van Imperial Meat Products



Uniek nieuw broodbeleg op basis van omelet gemaakt van vrije uitloopeieren in vier verschillende smaken. Het is een heerlijk alternatief voor vleeswaren op smaak gebracht met lekkere ingrediënten.

Er zijn 4 smaken waarvan 2 vegetarisch: 1. Naturel, 2. Italiaanse omelet met kaas en pesto kruiden, 3. Boerenomelet met gebakken spekjes met ui, rode paprika, champignons en bieslook, 4. Spaanse omelet met chorizo, aardappel, ui, rode paprika en knoflook.

Zowel voorgesneden als in bulkstuk beschikbaar – het product oogt ambachtelijk dankzij de zichtbaarheid van de groenten, kruiden en de heerlijke bakrand die ontstaat bij het grillen tijdens de afwerking.

De sneetjes zijn breed inzetbaar en kunnen ook gebruikt worden als smaakmaker in bijvoorbeeld wraps of verwerkt worden in een aperitiefhapje. Ideaal voor de flexitariër!

Meer info: Imperial Meat Products, Lovendegem – stand 433
Tel: +32(0)9 370 02 11 - www.imperial.be

GOUDEN TAVOLA TRAITEUR 2022

WINNAAR GOUDEN TAVOLA TRAITEUR 2022:

Natural sauces van Food Revolution by Didess



Als vegan hoeft je helemaal niets meer te missen, want het assortiment sauzen van Food Revolution is gemaakt op plantaardige basis.

Uniek is het gebruik van vezels en plantaardige proteïnen wat zorgt voor een gelijkaardige textuur als traditioneel bereide mayonaisse met eieren. De sauzen bevatten minder dan 60% olie (= 40% minder dan in traditionele mayonaisse), zijn clean label en bovendien zonder toegevoegde suikers.

De uiteenlopende smaken zijn zowel traditioneel bekend als verrassend nieuw: Viyonnaise, Cocktail, Wasabi, Basilicum, Ras el Hanout, Salsa Brava en Aji Amarillo.

Ook voor niet-veganisten: deze sauzen kan je perfect serveren bij een heerlijk stuk vlees of vis.

Meer info: Food Revolution by Didess, Gierle – stand 110
Tel +32 (0) 14 55 35 20 – www.didess.be

1e nominatie Gouden Tavola Traiteur 2022: Corn Panko's van Food Revolution by Didess



Panko is gekend vanwege het Japanse paneermeel en wordt gemaakt op basis van brood.

Het unieke aan deze panko's is dat ze gemaakt zijn op basis van maïsbloem. Het voordeel is dat ze glutenvrij zijn en bovendien krokanter en luchtiger dan panko's op tarwebasis.

De maïsranko is verkrijgbaar in zijn pure vorm en ook op smaak gebracht met groene kruiden, curry, kimshi en soja. Ze zijn geschikt voor het paneren van vis, vlees, snacks of te gebruiken als crumble. De panko is makkelijk te verwerken in warme en koude gerechten, met als voordeel behoud van smaak en kleur na verhitten.

Meer info: Food Revolution by Didess, Gierle – stand 110
Tel +32 (0) 14 55 35 20 – www.didess.be

2e nominatie Gouden Tavola Traiteur 2022: Pepino Zwarte Look van Imperial Meat Products



De Pepino, één van de klassiekers in het assortiment worstwaren op basis van kalkoen, varkensvlees en varkensspek, wordt verrijkt met de zachte smaak van zwarte look. Zwarte knoflook is niet een ander soort knoflook, maar gefermenteerde witte knoflook.

Zwarte look kent zijn oorsprong in Korea en werd ontwikkeld als een gezondheidsproduct die het immuunsysteem boost. De knoflookbol wordt in een gecontroleerde vochtige ruimte voor 30-40 dagen op een temperatuur van 60-90°C gefermenteerd.

De structuur van zwarte knoflook wordt door het fermentatieproces zacht en plakkerig, de smaak een beetje zoutig. Het is vergelijkbaar met bouillon of sojasaus met een lichte knoflooksmaak. Daarnaast smaakt de gefermenteerde knoflook zachter en zoeter dan rauwe knoflook en is ze minder scherp.

Meer info: Imperial Meat Products, Lovendegem – stand 433
Tel: +32(0)9 370 02 11 - www.imperial.be

Tavola 2022: vakbeurs van de fijne en verse voeding www.tavola-xpo.be

Zondag 20, maandag 21 en dinsdag 22 maart 2022

Kortrijk Xpo - Doorniksesteenweg 216 - 8500 Kortrijk

Toegang is voorbehouden aan professionals in de voedingssector

Voor verdere info mbt de Gouden Tavola:

Isabelle Fruy +32(0) 56 24 11 36

isabellefruy@kortrijkxpo.com

ONTDEK MEE WAT KONIJN TE BIEDEN HEEFT

VAN MAANDAG TOT FEESTDAG

Konijn doet denken aan traditionele stoofpotten uit grootmoeders keuken. Denk aan konijn met pruimen of konijn gecombineerd met traditionele Vlaamse streekproducten. Heerlijk! Alleen, er zijn nog zoveel andere mogelijkheden. Van exotisch getinte gerechten, een snelle hap uit het vuistje tot heerlijk comfort food... Konijn is een allround lekkernij waarmee haast alles mogelijk is: een stoofschotel, een springroll, wrap, tajinegerecht, een slaatje enz. Hoog tijd dus om dit smaakvolle stukje vlees te (laten) herontdekken!



KONIJN, VOOR ALS HET WAT LICHTER MAG ZIJN.

Konijn biedt veel voedingsstoffen voor relatief weinig calorieën. Een portie konijn van 100 gram levert gemiddeld zo'n 145 kcal en 8 gram vet. Een bout levert het magerste vlees, terwijl het voorkwartier (schouder met karkas) wat meer calorieën en vet bevat. Daarnaast is konijn rijk aan hoogwaardige eiwitten, vitamine B12, ijzer en selenium en een goede bron van vitamine B6 en zink. In vergelijking met veel andere vleessoorten is konijn ook een bron van omega 3-vetzuren. Kortom, ook op gebied van een gezonde voeding is konijn een goede keuze.

FOLDER MET RECEPTEN VOOR ELKE DAG

Inspireer jouw klanten met dagdagelijkse recepten met konijn via onze handige folders. Je kan het pakket van 100 folders gemakkelijk aanvragen via het bestelformulier hieronder dat je per mail terugstuurt naar carine.vos@landsbond-beenhouders.be. Verkrijgbaar zolang de voorraad strekt.

Voor meer informatie over konijn en extra recepten, bezoek onze website www.lekkervanbijons.be/konijn.

BESTELFORMULIER KONIJN

terug mailen naar carine.vos@landsbond-beenhouders.be of faxen naar 02/736 64 93

Naam:

Voornaam:

Straat + nr:

Gemeente + postnummer:

Sluitingsdag:

Tel.:

Datum:

Handtekening:

EEN WEEK VOL WITLOOF

Beste slager,

Je vond al je nieuwste affiche van VLAM, het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserij-marketing dat promotie voert rond de Vlaamse landbouw- en visserijsector. Met deze affiche willen we niet alleen promo maken voor witloof, maar ook bewijzen dat vlees en witloof een match made in heaven zijn.



Maar waarom ontvang je dit affiche nú? Dat is eenvoudig: tijdens de week van 1 t.e.m. 7 februari vieren we de Week van het Witloof, waarbij deze Belgische groente extra in de spotlights wordt gezet. Door de affiche op te hangen, ondersteunen we de lokale telers. Bovendien tonen we ook nog eens een verrassende combinatie met vlees, waardoor mensen meteen weten wat klaar te maken.

Dankzij de QR-code onderaan de poster komen je klanten trouwens meteen op het recept terecht: zo weten ze wat te bestellen en dat ze witloof bij hun vlees kunnen klaarmaken. Promotie voor zowel jouw vlees als voor witloof, dus.

Je kunt de affiches ophangen in je etalage, tegen je raam of tegen de toog. Zo valt die zeker op en hebben je klanten de kans om de QR-code te scannen.

Smakelijk!

BESTELFORMULIER WITLOOF

terug mailen naar carine.vos@landsbond-beenhouders.be of faxen naar 02/736 64 93

Naam:

Voornaam:

Straat + nr:

Gemeente + postnummer:

Sluitingsdag:

Tel.:

Datum:

Handtekening:

KEBAB PARTY

INSPIRATIE VOOR VANDAAG EN MORGEN



PROBEER DEZE HEERLIJKE COMBINATIES!

-  Lamsvlees met MARINADE GROENE KRUIDEN DEGENS (D7041260) of met DRY GLAZE DONER KEBAB DEGENS (JX08013-01) en KRUIDENOLIE DEGENS (D7033157)
-  Kippenvlees met TOP MARINADE INDIAN CURRY (S06963) of met DRY GLAZE COATING HOISIN (D7049125) en KRUIDENOLIE DEGENS (D7033157)
-  Varkensvlees met MARINADE EXTRA (S02800) + SOUVLAKI SEASONING (JX07772-01) of met DRY GLAZE INDIAN KERRIE (D7048571) en KRUIDENOLIE DEGENS (D7033157)
-  Kalkoenvlees met GEVOGELTEMARINADE (S04329) of met DRY GLAZE COATING GROENE KRUIDEN LOOK (D7048572) en KRUIDENOLIE DEGENS (D7033157)
-  Rundsvlees met DROGE GLANS MARINADE BEEF (S12654) en KRUIDENOLIE DEGENS (D7033157)

Kebab stokjes
(1 doos van
100stuks)
SKEWE0036-02

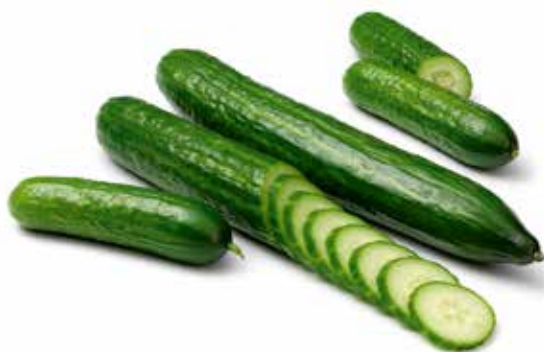


PROUD MEMBER OF

SOLINA

SOLINA BELGIUM NV
Rozenstraat 15
9810 Eke-Nazareth

T: 09 385 56 15
E: rejo@solina-group.eu
W: www.rejospices.eu



KOMKOMMER

GROENTE VAN DE MAAND

De komkommer kennen we allemaal. De langwerpige, vlezige vruchtgroente met knapperig groene schil heeft sappig vruchtvlees met een frisse smaak. De groente is familie van de augurk en courgette. Naast de bekende groene komkommer zijn er ook gele en witte komkommers op de markt.

Een verse komkommer is egaal, hard, glanzend groen en heeft een stevige groene steel. Een komkommer hoeft je niet te schillen en wordt vooral rauw gegeten, zowel als tussendoortje of in een salade. Ook in soep is komkommer erg lekker. Kortom, het is de perfecte groente voor elk moment van de dag.

Net als andere vruchtgroenten bewaar je komkommers best niet te koud. Kies liever voor de kelder dan voor de koelkast. Dek ze af om uitdrogen te voorkomen. Stevige komkommers zijn tot een week houdbaar.

Een komkommer bestaat voor 94% uit water. Behalve rijk aan voedingsvezels is het ook een goede bron van vitamine K.



GEHAKTBALLETJES VAN LAMSVLEES MET KOMKOMMERSALADE, YOGHURT EN PLATBROOD (ZIE FOTO LINKS)

Ingrediënten

400 g lamsgehakt

1 ei

3 el paneermeel

1 tl ras el hanout

400 ml yoghurt

4 g dille

8 takjes platte peterselie

1 komkommer

4 kl rozijn

4 kl olijfolie

3 el zonnebloemolie

peper

zout

Voor het platbrood

300 g zelfrijzende bloem

170 g yoghurt

zeezout

1 tl Provençaalse kruiden

olijfolie

Bereiding

Maak het platbrood

Meng de zelfrijzende bloem met de yoghurt, zout, Provençaalse kruiden en kneed tot een soepel deeg.

Vorm 4 tot 6 balletjes van het deeg en duw ze plat.

Bak de broodjes in een grillpan met wat olijfolie langs beide kanten tot ze mooi gaar zijn.

Maak de balletjes

Meng het lamsgehakt met het losgeklopt ei, paneermeel en kruid met peper, zout en ras el hanout.

Bak de lamsballetjes in een pan met een eetlepel olie tot ze mooi goudbruin gebakken zijn.

Maak de yoghurtdressing

Hak de helft van de dille fijn samen met de bladpeterselie en meng door de yoghurt. Kruid met peper en zout.

Afwerken

Lepel de dressing in de kommetjes. Snijd de komkommer in repen met behulp van een dunschiller en schik de repen op de dressing. Schik de gehaktballetjes op de dressing en strooi er de rozijnen over.

Werk af met nog wat extra dille en bedruppel met wat olijfolie.

Serveer met het platbrood.

KOMKOMMERSOEP

Met dit basisrecept voor komkommersoep maak je een heerlijke soep die altijd lekker smaakt.

Ingrediënten

2 komkommers

2 uien

2 aardappelen



1 l groentebouillon

peper

zout

bakboter

Afwerking

bieslook

0,50 komkommer in plakjes

1 el olijfolie

Bereiding

Snijd een komkommer overlangs, verwijder de pitjes en snijd in kleine blokjes. Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes.

Snipper 2 uien fijn en stoof die aan in boter of olijfolie. Voeg de komkommer- en de aardappelblokjes toe en laat even meestoven.

Voeg 1 liter bouillon toe, laat 20 minuten koken.

Mix de soep fijn en breng op smaak met peper en zout.

Verdeel de soep over de borden. Garneer met olijfolie, plakjes komkommer en enkele takjes bieslook.

GEGLACEERDE BALLETJES MET THAISE KOMKOMMERSALADE

Maak van je gehaktballen smaakbommen door ze te glaceren met een Aziatisch sausje. Serveer met frisse komkommersalade.

Voor de balletjes

500 g varkensgehakt

5 lente-uien

5 g platte peterselie

1 ei

4 el paneermeel

2 cm gember
1 tl sambal oelek
2 teentjes knoflook
1 el olijfolie
peper
zout

Voor de saus

50 ml water
50 ml sojasaus
1 limoen (sap)
2 el rijstazijn
2 el honing
2 el sambal oelek
1 tl bruine suiker
1 tl maizena

Voor de salade

1 komkommer
1 rode ui
10 g koriander
1 teentje knoflook
50 g cashewnoten
1 el sesamzaad
koriander
Vinaigrette
1 el vissaus



3 el limoensap
1 el sesamolie
1 el olijfolie
1 tl honing
2 el rijstazijn

Bereiding

Maak het sausje voor het vlees

Meng het water met de sojasaus, limoensap, rijstazijn, honing, chilipasta, bruine suiker en maizena tot een sausje. Zet even apart.

Maak het slaatje

Snijd de komkommer overlangs in de helft en verwijder de pitjes. Snijd in fijne halve maantjes.

Pel de rode ui, halveer en snijd in flinterdunne plakjes.

Snipper de knoflook en koriander fijn en meng onder de komkommer.

Meng alle ingrediënten voor de vinaigrette en hussel onder de salade.

Hak de cashewnoten en strooi over de komkommersalade.

Werk af met sesamzaadjes en wat fijngesnipperde koriander.

Maak de balletjes

Pel het teentje knoflook, schil de gember en snipper heel fijn. Doe het gehakt in een grote mengkom en voeg het ei, paneermeel, de gember, knoflook en de sambal toe. Meng tot een mooi geheel.

Snijd de lente-uitjes fijn en fruit kort in wat olijfolie. Meng mee

de **5** SECONDEN
REGL IS
EEN FABELTJE

DEWECO
FLOOR SOLUTIONS

Onze gietvloeren
op 1 dag niet



voldoet aan de strengste hygiënische en veiligheidsvoorwaarden (HACCP)

Voor meer informatie: +32 3 455 56 36 info@deweco.be
www.deweco.be

onder het gehakt. Rol kleine balletjes van het gehakt, ter grootte van een pingpong bal.

Zet een pan op het vuur met vetstof en laat heet worden. Schroei er de balletjes in dicht en korst ze rondom rond bruin. Giet het sausje erbij, laat inkoken en de balletjes garen.

Afwerking

Dien de balletjes op met fijngesnipperde platte peterselie en serveer met de Thaise komkommersalade.

RUNDSKOFTA MET KNOLSOLDER EN KOMKOMMERSAMBAL



Deze pittige kofta's of balletjes van rundvlees op een spiesje zetten jouw avond in vuur en vlam. Het yoghurtsausje zorgt gelukkig voor wat verkoeling.

Ingrediënten

500 g rundergehakt

1 ui, fijngesneden

2 tl komijnpoeder

2 tl koriander

2 tl paprikapoeder

0,75 tl cayennepeper

1 tl zout

platte peterselie

koriander

0,50 knolselder

225 g kikkererwt (blik)

Griekse yoghurt

2 el tahini

50 ml olijfolie

1 komkommer

1 el suiker

2 teentjes knoflook (geperst)

0,25 groene chilipeper

1 el witte wijnazijn

Bereiding

Meng het rundergehakt in een mengkom met de fijngesneden ui, komijn-, koriander- en paprikapoeder en cayennepeper. Hak de bladpeterselie en verse koriander fijn en meng onder het gehakt. Laat het mengsel twee uur rusten.

Neem een grote lepel van het mengsel en kneed als een worstje rond een spies of prikker. Gril op de barbecue of in een grillpan.

Meng de Griekse yoghurt met de tahin en olijfolie. Vermeng de kikkererwten voorzichtig met een garde door het yoghurtmengsel.

Snijdt de komkommer en chilipeper (verwijder de pitjes) in fijne blokjes en vermeng met suiker, look, en de (chardonnay)azijn om de komkommersambal te maken.

Schil de knolselder en snijdt die in blokjes. Bak de knolselder aan in olijfolie en kruid met peper en zout.

SALADE VAN KOMKOMMER, SJALOT, PAPRIKA, BIESLOOK EN NOTENOLIE



Nood aan een frisse salade op een warme zomerdag? Dan is deze salade van komkommer iets voor jou.

Ingrediënten

1 komkommer
1 sjalot
1 paprika
8 takjes bieslook
notenolie

Bereiding

Snij de komkommer in lange, dunne plakjes met behulp van de dunschiller.

Snij de paprika open en verwijder zorgvuldig de zaadlijsten.

Snij de paprika in fijne blokjes.

Pel de sjalot en snij deze zeer fijn. Snij de bieslook fijn.

Afwerking en presentatie

Meng de komkommer en de paprika met elkaar.

Werk af met fijngesneden sjalot en gesnipperde bieslook.

Druppel wat notenolie over deze salade.

BULGAARSE KOUDE KOMKOMMERSOEP

Ben je een fan van koude soepen zoals gazpacho? Dan is deze Bulgaarse koude komkommersoep of tarator zeker iets voor jou!

Ingrediënten

2 komkommers
500 g yoghurt
3 teentjes knoflook
40 g walnoten
1 bosje dille
peper
zout
olijfolie
witte wijn

Bereiding

Snijd enkele schijfjes komkommer en hou deze apart voor de afwerking.

Hak de walnoten en dille. Hou een klein deel apart voor de afwerking.

Rasp de rest van de komkommers (of snijd ze in heel kleine blokjes) en doe in een kom.

Giet de yoghurt over de komkommer. Voeg de geraspte knoflook, gehakte walnoten en fijngehakte dille toe. Roer goed om en breng op smaak met peper, zout, olijfolie en een scheutje citroensap. Voeg indien nodig wat water toe om de soep minder dik te maken.

Laat de soep afkoelen in de koelkast.

Giet de soep in kommetjes en werk af met enkele schijfjes komkommer, wat gehakte walnoten en enkele plukjes dille. Serveer (ijs)koud.

A photograph of a retail counter with a cash recycling machine and a display of cash. The machine is a GLORY CI-5 Compact cashrecycler. A blue banner at the bottom right contains contact information.

GLORY

CI-5 Compact cashrecycler

CI-5 AUTOMATISEERT DE AFHANDELING VAN CASH GELD OM KLANTEN ZO **EFFICIËNT EN VEILIG** MOGELIJK TE **BLIJVEN BEDIENEN**

Voor bijkomende informatie neem gerust contact met ons op 02 749 96 30.



Varkensvlees met liefde ge(s)maakt

Puur, eerlijk varkensvlees,
gemaakt in West-Vlaanderen.

En de liefde? Die proef je!

WWW.GLORIUS.BE





Voor al uw advertenties en vragen kan u contact opnemen met
Carine op het nummer 02 735 24 70 of e-mail:
carine.vos@landsbond-beenhouders.be
Houba de Strooperlaan 784 bus 6 • 1020 Brussel
BTW BE 0542 984 224 - Rekeningnummer IBAN BE 74 0017 1573 6707
www.bb-bb.be

Kleine aankondigingen

IMMO

TE KOOP/TE HUUR: GOED RENDERENDE SLAGERIJ + WOONST.
WEGENS GEZONDHEIDSREDEKENEN – REGIO KEMPEN.
TEL.: 0473 549455

TE KOOP: SLAGERIJ + WOONST + MATERIAAL –
INSTAPKLAAR.TE SINT-ANDRIES-BRUGGE. TEL: 0477 79 93 43

TE KOOP: GOED RENDERENDE BEENHOUWERIJ + WOONST –
WEGENS PENSIOENLEEF TIJD – REGIO KUST. TEL.: 0478 41 95 28

TE KOOP: TOPSLAGERIJ MET RUIME WOONST.
HOGE OMZETCIJFERS, NABIJ STATION EN BUSHALTE.
PRIJS OVEREEN TE KOMEN !
TEL.: 02/3310063

ZEER GOED DRAAIENDE SLAGERIJ OVER TE NEMEN – REGIO ZUID
WEST-VLAANDEREN – WEGENS PENSIOEN. VOORWAARDE OVEREEN
TE KOMEN. TEL.: 0478 71 07 47

TE HUUR: VERNIEUWDE SLAGERIJ MET WOONST – GOEDE LIGGING –
TROUW CLIËNTEEL – REGIO SCHELDELAND.
TÉL.: 0476482347

TE KOOP: RECENTE BEENHOUWERIJ TE ASSE.
GEBOUWD EN TOTAAL INGERICHT IN 2016. BESCHIKBAAR VANAF
1/1/2022. MEER INFORMATIE VIA INFO@BVINVEST.BE.
OOK UW HANDELSZAAK/EIGENDOM VERKOPEN?
BEL VERKOOPKANTOOR B&V INVEST OP 053/70.00.02.

SLAGERIJ OVER TE NEMEN: €49.000-GOODWILL-
NIEUW MATERIAAL-CENTRUM KORTRIJK-
GEEN CONCURRENTIE IN DE BUURT
0498407786

TE KOOP: RECENT 2007 GEBOUWDE SLAGERIJ MET WOONST –
INSTAPKLAAR – REGIO HASPENGOUW –
TÉL.: 0495/23 02 11

TE KOOP: POPULAIRE SLAGERIJ MET EIGEN TRAITEUR EN HOGE
OMZET. - REGIO PUURS - ST AMANDS - BORNEM.
VOOR MEER INFO: OLIVIER.VAN.DER.VOORT@VGD.EU

TE KOOP: GOED RENDERENDE SLAGERIJ – VERKOOP WEGENS
GEZONDHEIDSREDEKENEN – GUNSTIGE VERKOOPSVoorwaarden –
REGIO ZUID-WEST VLAANDEREN.
TEL.: 0476 90 37 31

GRAAG STELT ALBERT VASTGOED JULLIE HET HANDELSPAND VOOR
UITGEBAAST ALS SLAGERIJ MET BOVENLIGGEND APPARTEMENT. DE
RECENT GERENOVEERDE SLAGERIJ BESCHIKT OVER EEN PRACHTIG
GERENOVEERDE WINKELRUIMTE, RUIME WERKPLAATS MET AAN-
SLUITENDE OPSLAGRUIMTE.

ALLE LEVERINGEN GEBEUREN HEEL EFFICIËNT VIA DE DOODLOPENDE
WEG AAN DE ACHTERKANT VAN HET PAND. DE INPANDIGE GARAGE
MAAKT DE TOEGANG TOT DE OPSLAGRUIMTE MOGELIJK. NAAST HET
HANDELSGEDEELTE IS ER OOK EEN PRIVATE LEEFRUIMTE MET KEU-
KEN OM OP ADEM TE KOMEN TIJDENS DE WERKUREN.
BOVEN HET HANDELSGELIJKVLOERS IS ER EEN ÉÉNSLAAPKAMERAP-
PARTEMENT MET TERRAS EN ZOLDER OM WONEN EN WERKEN PER-
FECT TE KUNNEN COMBINEREN. DIT APPARTEMENT MET APARTE
INGANG IS MOMENTEEL VERHUURD.

HET PAND LIGT OP 400 METER VAN DE DORPSKERN WAARDOOR
DEZE CENTRUMLIGGING COMMERCIEEL GEZIEN ENORM GUNSTIG IS.
INFO : 0800 252 37 - 0470 05 60 60

GOED RENDERENDE SLAGERIJ OVER TE NEMEN!
DEZE BEENHOUWERIJ LIGT OP EEN INTERESSANTE LIGGING OP 'ONS
DORP' TE MENEN MET EEN GROTE PARKING VOOR DE DEUR!
INWERKING MOGELIJK EN TAL VAN TOESTELLEN BIJ DE VERKOOP
INBEGREPEN! VOOR INTERESSE BEL 0492/47 74 63!

TE KOOP: HANDELSPAND, KORTRIJKSTRAAT TIETL IS EEN
TOPLIGGING. NU NOG UITGEBAAST ALS BEENHOUWERIJ MAAR KAN
DIENEN VOOR ANDERE DOELEINDEN. GEEN OVERNAME.
INTERESSE: 051/ 40 49 52

TE KOOP: GOEDDRAAIENDE SLAGERIJ MET RUIME WOONST - REGIO
BRUGGE - INSTAPKLAAR - INFO 0493 25 35 80

MATERIAAL

TE KOOP: VULBUS 20 L – STEAMER RATIONAL – DIEPVRIES 1500 L –
KOOKKETEL 300 L- TAFELS. TEL.: 0475 61 52 22

TE KOOP: TWEEDEHANDS GROTE KOOKKETELS.
TEL.: VAN GOOL - 0477/666871

TE KOOP WEGENS PENSIOEN. MARKTWAGEN 9M VOOR VOEDING +
4 VASTE STANDPLAATSEN, 5 DAGEN MARKT, AAN DE KUST.
BREDENE, 2X KNOKKE, WENDUINE EN KOKSIJDE
CONTACT GEGEVENS : 0475/37 50 86
DEBUSSCHERE IVAN, BRUGSESTRAAT 140, 8211 AARTRIJKE

Voor al uw advertenties en vragen
kan u contact opnemen met
Carine op het
nummer 02 735 24 70 of
e-mail: carine.vos@landsbond-
beenhouwers.be
Houba de Strooperlaan 784 bus 6
1020 Brussel
BTW BE 0542 984 224
Rekeningnummer:
IBAN BE 74 0017 1573 6707
www.bb-bb.be

FAMILIEHOEKJE

OVERLIJDENS

Wij hebben de droeve plicht u het
overlijden te melden van mevrouw Barras,
jarenlang lid van de Landsbond en van de
Grootorde van de Belgische Slagers.

De redactie van "De Belgische
Beenhouwerij" biedt de achtbare
families haar oprechte deelneming
aan in de diepe rouw die hen treft.

GEBORTEN

Wij mogen u met veel vreugde de geboorte
van Lena Riet Devriese aankondigen. Lena
Riet is de kleindochter van Danny
Devriese, voorzitter van het
Beenhouwerssyndicaat van Brugge.

De redactie van "De Belgische
Beenhouwerij" wenst het koppel
proficiat.

BERICHT AAN ONZE CORRESPONDENTEN

Onze volgende uitgave verschijnt op
1 mei 2022. Alle artikels, mededelin-
gen, kleine aankondigingen,
bestemd voor dit blad, dienen
uiterlijk in ons bezit te zijn voor
19 april 2022. Teksten die na die
datum toekomen, worden
verschoven naar de uitgave van
juni 2022.

NIEUWE PRIJSVORKEN VOOR EEN NIEUWE VERKOOPPERIODE

Uw geldende verkoopprijzen voor deze nieuwe verkoopperiode
moeten worden berekend op basis van de inkooprijzen van
bijgaande referentieperiode van 4 weken.

VANAF MAANDAG 4 APRIL 2022

Te gebruiken prijsvorken

REFERENTIEPERIODE

28/02/2022 tot 6/03/2022

7/03/2022 tot 13/03/2022

14/03/2022 tot 20/03/2022

21/03/2022 tot 27/03/2022

Te gebruiken prijsvorken

RUNDEVLEES

Cat	Half dier	Achterkwartier	Voorkwartier
1	€ 7,34 en +	€ 8,68 en +	€ 4,05 en +
2	€ 6,84 tot minder dan € 7,34	€ 7,55 tot minder dan € 8,68	€ 3,60 tot minder dan € 4,05
3	€ 5,61 tot minder dan € 6,84	€ 6,77 tot minder dan € 7,55	€ 3,08 tot minder dan € 3,60
4	€ 4,57 tot minder dan € 5,61	€ 6,29 tot minder dan € 6,77	€ 2,84 tot minder dan € 3,08
5	minder dan € 4,57	minder dan € 6,29	minder dan € 2,84

VARKENSVLEES

Cat.	Half dier
1	€ 2,69 en +
2	€ 2,57 tot minder dan € 2,69
3	minder dan € 2,57

WAT DOET DE LANDSBOND?

DATUM	ACTIVITEIT	AANWEZIG
10 maart	Vorbereidende vergadering Meat Expo 2023	I. Claeys
17 maart	Overleg Unizo	I. Claeys, PH. Vercruyssen, J. Cuypers, C.Vos
18 maart	Overleg kabinet Clarinval	I. Claeys, J. Cuypers
24 maart	Raad van de Grootorde	C.Vos
24 maart	Vorbereidende vergadering Bibac Plus	I. Claeys
25 maart	VLAM: sectorcommissie pluimvee, konijnen en eieren	I. Claeys
30 maart	FAVV: Raadgevend Comité	J.-L. Pottier



Moink balls



Moink is de samenvoeging van moo en oink, de geluiden van een koe en varken samen in een balletje gedraaid.
Gekruid rundsgehakt-MOOO gerold in spek OINK.

INGREDIËNTEN

- 1 kg rundsgehakt (hamburgerdeeg = 12 g **Verstegen Hamburgermix België**)
- 10 g **Verstegen Spicemix del Mondo la spezia**
- 50 g Oud Brugge gemalen of 50 g Parmezaan gemalen
- 14 sneetjes ontbijtspek (halveren tot 28 st.)
- 50 g fijngesneden pijpajuin
- 28 decoratieve prikkers
- 4 x 70 g **Verstegen Classic Smokey bbq sauce**

BEREIDINGSWIJZE

- Maak het basisdeeg.
- Meng met pijpajuin, kaas en Spicemix del Mondo la spezia.
- Maak balletjes van 35 g.
- Rol in het spek en fixeer met een prikker.
- Dien te koop aan in set van 7 Moinkballs met een potje lakeersaus (60 g) = **Verstegen Classic Smokey bbq sauce**

TIP

20 g **Verstegen Kleurbehoudend middel vloeibaar**.

TIP VOOR DE KLANT

Balletjes garen op de BBQ. Lakeren met de **Classic Smokey bbq sauce** en nog 5 min terug op de BBQ.

Ideaal om te experimenteren met slow cooking op de BBQ.

Kipchipolata Latino

SPICEMIX DEL MONDO GUADALAJARA

Guadalajara is de op 2 na grootste stad van Mexico. Maar ook een van de leukste steden van Mexico en geboorteplaats van de tequila en mariachi muziek. Onder de kenners staat Guadalajara ook bekend als de meest authentieke stad van Mexico.

INGREDIËNTEN

- 1 kg gekruid kippengehakt
- (= 15 g **Verstegen Mix voor kipbraadworst** of **Specerijenmix voor kip**)
- 15 g **Verstegen Spicemix del Mondo Guadalajara**
- 2 g **Verstegen Paprika vloeibaar**
- stukjes ananas
- verse chilies of sweet bites
- schapendarmen 22

BEREIDINGSWIJZE

- Meng het gekruid kippengehakt met de **Spicemix del Mondo Guadalajara** en de **Paprika vloeibaar**.
- Vul af in schapendarmen in worstjes van +/- 18 cm.
- Rol de worstjes en steek op decoratieve spiesen.
- Garneer de spies met ananas en verse chilipepers of sweet bites.

TIP VOOR DE VAKMAN

Vervang de **Spicemix del Mondo Guadalajara** door onze **Taste Extension chili & smoked paprika** of de **Taste Extension jalapeño & habanero**.



Spicemix del Mondo Guadalajara

Deze kruidenmix typeert zich door de diepe smaken van geroosterde look. Gerookte paprika, chilies, koriander, komijn, jalapeño, oregano, citroenzeste. Een echte topper, ook heerlijk voor chili con carne & Mexicaanse varkenswangetjes. Lekker bij wraps, ideaal voor het pimpen van guacamole, gebakken aardappelen en zoete aardappel.





Salciccia Worstjes

ITALIAANSE SPECIALITEIT

Salciccia is een echte Italiaanse klassieker:
op basis van varkensgehakt, venkel en sinaasappelschillen.
Er bestaan milde en hot versies.

Voor de milde versie volg je onderstaand recept.
Voor de hot versie voeg je extra 10 g Season Pepper arabiatta of
Season Pepper harissa toe.

INGREDIËNTEN

1 kg gekruid varkensgehakt
(= 15 g **Verstegen Super gehaktkruiden**) bij voorkeur 1 x door 5 mm
10 g **Verstegen Taste Extension** venkel & sinaasappel
varkensdarmen 32/35

BEREIDINGSWIJZE

- Meng het gehakt met de Taste Extension venkel & sinaasappel.
- Vul af in varkensdarmen.
- Rol worstjes van 7 à 8 cm, presenteer als ketting.

TIP

Voor een extra sappig effect kan men 10 g **Vero binding Pure Verstegen** toevoegen.

TIPS VOOR DE KLANT

De worst wordt ook veel gebruikt om pastasaus te maken;
knijp thuis het deeg uit de worstjes en bak deze voor de saus.

Deze worstjes zijn een authentieke topper in combi met cannellini-bonen
in een verse pittige tomatensaus = OVERHEERLIJK.

Piepkuiken Ginger Lemon

HEERLIJK ZOMERS

INGREDIËNTEN

10 piepkuikeus
Verstegen World Grill ginger lemon & chili
sjalotten
takjes tijm en rozemarijn
teentje look
limoen
paprika
chili

BEREIDINGSWIJZE

- Strijk de piepkuikeus aan de buitenkant royaal in met World Grill ginger lemon & chili.
- Plaats de piepkuikeus in hittebestendige schaaltes.
- Vul de binnenkant met sjalot, look, tijm en rozemarijn.
- Garneer met tijm en limoen, paprika of chili.

TIPS

Je kan in het schaalte ook extra 200 g krieltjes doen,
gemengd met 10 g World Grill ginger lemon & chili; deze bakken dan mooi mee.
Indien liever wat contrast in de schaal: meng de krieltjes
met de World Grill lemon & green pepper.



VARIANT

Tandoori piepkuiken

Vervang de World Grill ginger lemon & chili door onze gloednieuwe
World Grill indian tandoori.
Pittig en heel aromatisch.
Bevat gember, komijn, chili,
kardemom, anijs, peper, kurkuma,
nigellazaad, paprika en tomaat.

NEW



Taste the world



World Grill Indian Tandoori

Deze World Grill brengt de 'tandoor' tot leven. Dit is een Indische klei oven waarin voornamelijk kip gebakken wordt. De kip wordt ingestreken met een mengsel van peper, komijn, garam masala en yoghurt.

Mooie dieprode kleur typerend voor de tandoori keuken. Pittig en heel aromatisch. Rijke tekening van specerijen en kruiden.

Uiterst geschikt voor de oven, bbq en stoofpotjes.

Perfect match met yoghurt, kokosmelk en room.
Of in mayonaise.



World Grill Cajun Louisiana

Cajun is een kookstijl ontwikkeld door de cajun-acadianen. Acadians zijn Franse kolonisten die in het hedendaagse Canada woonden en in de 18^e eeuw door de Britten gedeporteerd werden naar Louisiana. Ze vermengen daar hun traditionele kooktechnieken met Spaanse, Franse en West-Afrikaanse invloeden.

Heerlijke frisse en pittige smaken.

Uiterst geschikt voor grill, bbq en oven.

Heerlijk in typische Cajun gerechten:
Jambalaya rijstschotel, Gumbo
stoofpotje, beans & rice,
Po'boys sandwich.