

KALFSVLEES IN DE KIJKER

In dit nummer lanceren we de nieuwe flyer met kalfsvleesreceptjes om aan de klanten mee te geven. Tijd dus om even stil te staan bij het verhaal van het kalfsvlees van bij ons.

KALFSVLEES VAN BIJ ONS

Kalfsvlees is afkomstig van het jonge rund. Volgens een Europese Verordening mag het rund niet ouder zijn dan 8 maanden wanneer het geslacht wordt. Door zijn jeugdige leeftijd en zijn speciale voeding is kalfsvlees mals, sappig en blank van kleur. Jonge dieren hebben relatief weinig bindweefsel, waardoor het vlees mager en licht verteerbaar is. Het is rijk aan eiwitten, die goed verteerbaar zijn en een hoge biologische kwaliteit hebben. Kalfsvlees is een goede leverancier van B-vitaminen (vooral van B3 en B12) en van selenium en zink.

DE BELGISCHE MARKT

Op de Belgische markt zijn er drie grotere spelers als het over de vleeskalverhouder gaat. De twee Kempische bedrijven Sopraco (Geel) en Vanlommel (Olen) delen het toneel met VanDrie Kalverhouderij België (Retie). Vleeskalverintegraties optimaliseren de logistieke en productieketen: van de aankoop van de nuchtere kalveren tot aan de productie van kalfsvlees wordt in eigen beheer gedaan.

De groep Sopraco is groot geworden in de vleesindustrie. Bij aanvang was het bedrijf vooral gefocust op de vleeskalverhouderij, maar na verloop van jaren vervoegde het slachthuis Geel de groep en werd dus ook kalfsvlees gecommercialiseerd.

Vandaag de dag beheert Sopraco de hele productieketen van kalfsvlees. De voeders worden door het eigen veevoederbedrijf Bepro geproduceerd. Het bedrijf Sopraco levert alle vleessoorten op maat. Of dat nu voor de grootdistributie, winkelketens, beenhouwerijen of de horeca is maakt niet uit.

Hun assortiment aan vleesproducten bestaat uit zowel technische delen als geportioneerd vlees maar de klant kan ook kiezen voor vers, diepgevroren, veredeld of gegaard vlees, tot en met de verpakking onder beschermende atmosfeer. Dochterbedrijf Norena portioneert kalfsvlees, rundvlees en varkensvlees. Naast het portioneren van spiervlees worden ook worsten, gehakt, burgers, vinken, brochetten, schotels, gemarineerde en gepaneerde vleesproducten etc aangeboden.

Het bedrijf Vanlommel selecteert en koopt nuchtere kalveren aan. De kalveren worden volgens de regels van de kunst zowel in België als in Nederland gehouden. Ze krijgen er uitsluitend voer dat voldoet aan de strengste eisen. Vanlommel verzorgt ook zélf het transport van de kalveren, van het opvangcentrum naar de vleeskalverhouderij, en van de kalverhouderij naar het slachthuis. Voeding, begeleiding, transport: Vanlommel volgt de kalveren op de voet op. De Nederlandse dochteronderneming Verveka die in 2009 overgenomen werd door Vanlommel produceert het veevoeder.

Het kalfsvlees van Vanlommel wordt vervoerd met eigen vrachtwagens of geaccrediteerde transporteurs. Het transport voldoet aan de strengste criteria op het gebied van service, just in time levering en online temperatuurregistratie. Om het dierenwelzijn te maximaliseren ziet men er nauw op toe dat de afstand tussen de stallen en het slachthuis zo beperkt mogelijk blijven. Vanlommel staat garant voor het op maat van de klant te werken. Grote of kleine hoeveelheden, alles wordt nauwkeurig versneden of verpakt naar de wensen van de klanten. Vanlommel was de eerste Belgische onderneming die kalfsvlees uitvoerde met het internationale kwaliteitslabel IFS (higher level).

De derde speler Vandrie Kalverhouderij is een dochteronderneming van de internationale VanDrie group. Sinds begin 2020 heeft dit bedrijf geen Belgisch slachthuis in eigen beheer meer, voor het slachten van kalveren bestemd voor de Belgische klanten wordt beroep gedaan op gespecialiseerde slachthuizen. Voor de verkoop van Belgisch kalfsvlees heeft het bedrijf een eigen verkoopafdeling die is gevestigd op de site van het slachthuis van Anderlecht.

CONTROLE

Het Belgian Controlled Veal label staat voor een waterdicht en streng controlebeleid sinds 1996. BCV zorgt dat een reeks bovenwettelijke normen, zoals controles op residuen van niet-toegestane stoffen, streng gecontroleerd worden zodat er kwaliteitsvol Belgisch kalfsvlees in de winkelrekken en bij de slagers terecht komt.

De Belgische overheid erkent overigens dat de strengere normen van het BCV-programma wel degelijk een toegevoegde waarde vormen op het vlak van voedselveiligheid en kwaliteitsborging. Dit komt onder andere doordat de beheerders en uitvoerders van het BCV-programma hun controleresultaten uitwisselen. Het FAVV zorgt daarbovenop ook nog eens voor extra staalnames en intensieve controles.

BEREIDING

Kalfsvlees heeft een fijne smaak en textuur en wordt culinair zeer gewaardeerd zowel in bekende, klassieke bereidingen als in de moderne keuken.

De klassiekers zijn kalfsfricassee, kalfslapje, osso bucco, maar ook de minder courante specialiteiten zoals kalfszwezerik, kalfsnietjes, kalfslever zijn zeker het proberen waard.

Vermijd al te sterke kruiden of specerijen. Ze zouden de zachtheid van het kalfsvlees teniet kunnen doen. Zachte sauzen met room passen uitstekend bij kalfsvlees. Wanneer kalfsvlees een vetrandje vertoont, verwijder dit dan pas na het bakken. Op die manier blijft het vlees sappiger en malser. Kalfsvlees heeft een korte baktijd.

Kalfsvlees '1 goed idee voor 1000 goede ideeën'

Kalfsvlees is een echt parapedaardje van ons gastronomisch erfgoed en de recepten op basis van kalfsvlees zijn onlosmakelijk verbonden met de Europese culinaire cultuur... Europeanen zijn verzot op hun stukje kalfsvlees: niet alleen omwille van de hemelse smaak, maar ook omdat het symbool staat voor vele mooie momenten samen aan tafel.

De Europese campagne 'Kalfsvlees, 1 goed idee voor 1000 goede ideeën' gaat ook in België voor het derde jaar van start. Consumenten kunnen het hele jaar door terecht op de inspirerende website "gekopkalfsvlees.be", boordevol informatie over kalfsvlees en overheerlijke gerechten. Er zal ook een onlinecampagne lopen met inspirerende informatie. Chefs en influencers zetten kalfsvlees in de kijker op hun menu.

Ook u als slager kan meewerken aan het succes van deze campagne. Zorg met het originele campagnemateriaal voor de nodige zichtbaarheid op uw verkooppunt en bestel via onderstaand formulier de receptenleaflet (verpakt in een handige display). Wedden dat uw klanten deze zomer kalfsvlees opnieuw met stip op hun menu zullen zetten?

Kalfsvlees is zonder enige twijfel een delicaat stukje vlees met verfijnde aroma's en een subtiele smaak. Gelukkig betekent dat niet dat het moeilijk te bereiden is of dat je er lang voor hoeft te

zwoegen in de keuken. Door de grote verscheidenheid in de verschillende stukken vlees kun je jezelf laten inspireren door recepten, ongeacht het seizoen.



BESTELFORMULIER Kalfsvlees '1 goed idee voor 1000 goede ideeën'

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: