





AUTHENTIEK.
KWALITEIT.
DUURZAAM.
SMAAKVOL.



VARKENSVLEES VAN DE BOVENSTE PLANK.

Mals, sappig en een overheerlijke smaak. Daarvoor moet u bij BRASVAR zijn. Zorgzaam en ecologisch gekweekte varkens garanderen keer op keer een lekker stukje vlees op uw bord. BRASVAR zet varkensvlees terug op de culinaire kaart. De favoriete keuze van toppers, sterrenchefs en hobbykoks. Smakelijk!



HERONTDEK DE KWALITEIT VAN AUTHENTIEK VARKENSVLEES.

In de velden van het landelijke Nevele kweken Kristof en Angelique al jaren het BRASVAR varken. Ook zoon Louis is evenzeer gepassioneerd en daarmee is de opvolging verzekerd.

Het BRASVAR varken is een Durocvarken dat op een duurzame manier gekweekt wordt. De 'bras'voeding wordt op de hoeve zelf samengesteld op basis van hoofdzakelijk lokale producten. Bovendien gebruikt men maïs die ze zelf kweken rond de hoeve.

Topchefs en slagers werken graag met het varkensvlees van BRASVAR, de smaakbeleving is intens. Met de beste producten worden namelijk de beste gerechten bereid!



**100%
KWALITEIT**



**100%
ZORG**



**100%
TEVREDENHEID**







De authentieke smaak van vroeger.

Een innovatieve en duurzame bedrijfsvoering met respect voor dier en milieu maken het verschil. Bij BRASVAR geen massaproductie maar passie en vakmanschap. Een pure aanpak van maatschappelijk verantwoord ondernemen. Uit hun overtuiging om voor niets minder dan het beste te gaan op het vlak van smaak, kwaliteit, dripverliezen, kleur, bewaring en gezondheid begonnen ze met de kweek van BRASVAR'kens. Aan elk stadium in het kweekproces wordt de nodige zorg en opvolging besteed en dit tot bij de eindklant.

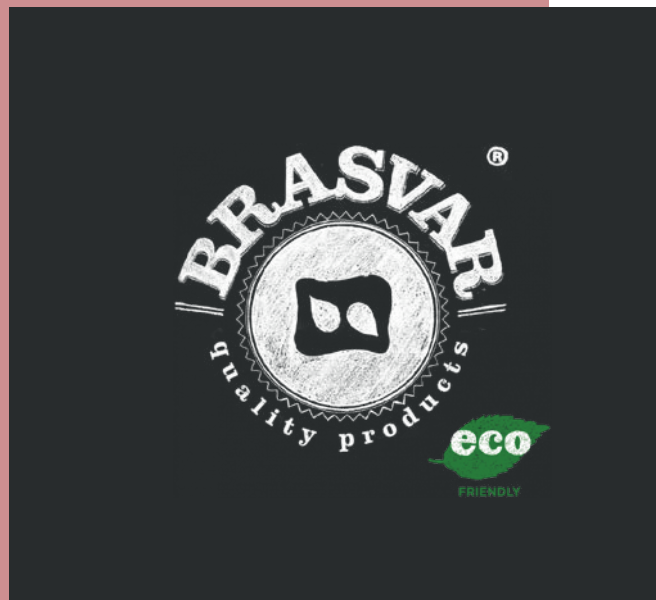






BRASVAR. Lekker ecologisch.

Over de constante kwaliteit en volle smaak van het BRASVAR varken hoeven we niet meer te discussiëren. Maar wist u ook al dat het Brasvar varken één van de meest ecologisch gekweekte varkens is van België? Vandaar de 'groene ecologische touch' bij het logo. Deze verwijst naar het respect voor het milieu waarmee de BRASVAR varkens worden grootgebracht.



- 1 **Diverse reststromen** uit de humane voeding worden opgewaardeerd tot diervoeder, ze bevatten echter nog heel veel voedingswaarde.
- 2 Deze reststromen worden **lokaal** aangevoerd.
- 3 De **eigen maïs**, die geteeld wordt op de percelen rondom de hoeve, wordt over gans het jaar gevoederd aan de varkens.
- 4 Er wordt **groene stroom** opgewekt via zonnepanelen op de daken en ook uit de varkensmest via een biogasinstallatie. De mest wordt via een ondergrondse pijpleiding naar daar gepompt.
- 5 Dit allemaal zorgt bovendien voor **minder transport** over de weg.
- 6 Het merendeel van **de stallucht wordt gezuiverd** van stof, geur en ammoniak alvorens de stal te verlaten. Er bevinden zich daarvoor diverse luchtwassers op de stallen.
- 7 Er wordt **regenwater opgevangen** en hergebruikt voor reiniging van de stallen.



BRASVAR, EXCLUSIEF VOOR DE AMBACHTELIJKE SLAGER.

De vergeten smaak van puur varkensvlees.

Het BRASVAR varken is een Belgisch varken,
gekweekt met aandacht voor kwaliteit en smaak.

De slager van de toekomst zal zich moeten
onderscheiden want het aankoopgedrag van de
consument is veranderd.

De consument wil meer dan ooit weten waar zijn vlees
vandaan komt. Zijn de dieren goed verzorgd, en wat krijgen
ze te eten? Dat houdt hen bezig. Ze willen respect zowel
voor het dier als voor het milieu en ze zijn op zoek naar
veilig vlees met meer smaak. Met BRASVAR kiest u goed,
BRASVAR varkensvlees heeft dit allemaal. Met BRASVAR
kiest u voor varkensvlees met een verhaal. Straal dan ook
BRASVAR verder uit met het stijlvolle promotiemateriaal dat
je wordt aangereikt.



Mooi aanbod heerlijke charcuterie.

BRASVAR is zoveel meer dan een stukje varkensvlees. En daarom verdient het ook een bijzondere aanpak door vakmensen die het bij de consument brengen met evenveel passie voor hun vak als Kristof en Angelique. Het smakelijk stukje varkensvlees uit Nevele heeft een mooie gemarmerde structuur en bakt mooi bruin in de pan. Naast het verse vlees is er ook een aanbod gekookte, gebakken en gedroogde vleeswaren waarmee de culinaire toepassingen worden uitgebreid.



11



**MALS.
SAPPIG.
UNIEKE SMAAK.
VERFIJND.**







“

BRASVAR heeft voor mij een perfecte balans tussen vlees/vet met een uitzonderlijke smaak en malsheid.



**(H)EERLIJK.
ONDERSCHEIDEND.
VLEES MET EEN VERHAAL.**



BRASVAR, VOOR DE CHEF EN HOBBYKOK.

Een intense smaakbeleving.

De pure smaak van BRASVAR behoeft weinig krans en is geliefd bij de kenner en de fijnproever. Met de beste producten worden de beste gerechten bereid, en daarom werken topchefs en slagers graag met ons varkensvlees. De uitdaging om met een eenvoudig product als varkensvlees een intense smaakbeleving bij de klant teweeg te brengen houdt hen scherp. BRASVAR levert topkwaliteit voor een creatieve gastronomie.



Tomahawk



Spiering



Filet

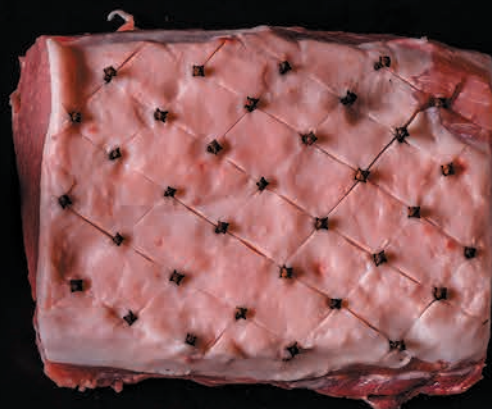


Ribeye

Kroon



Gebraad



Côte à l'os



Buikspek

ENKELE GETUIGENISSEN VAN ONZE KLANTEN.

Brasvar zorgt niet alleen voor een smaakvoller varken, het draagt ook bij tot een betere kwaliteit en vooral ook tot een betere gezondheid van de consument en dit is voor mij persoonlijk nog het belangrijkste van alles!

F.V. Nevele

Het brasvarken uit Nevele, volgens mij het beste varkensvlees van België.

I.W. Sint-Idesbald

Ben al 30 jaar zelfstandig slager. Nog nooit zo lekker vlees met plezier verkocht. Het zelfde vlees toen ik nog kind was... Om nooit te vergeten.

Moet zelf nooit vragen aan de klanten: "was het lekker?" Nee, ze zeggen gewoon: "al jaren niet meer gegeten, zo lekker!"

Het bruint mooi, er komt geen water in de pan. En daarbij goed van smaak en en en MALS! Doe zo voort jongens!

J.V. Brugge

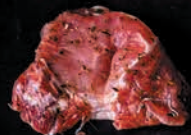
Jullie zijn het perfecte voorbeeld dat het anders en beter kan. Het is een plezier voor ons dat we elke dag met zo'n mooi vlees mogen werken en tal van producten kunnen voorschotelen aan onze klanten waar we echt kunnen achter staan als slager! Doe zo verder!

C.D. Boezinge



Al 25 jaar en van mijn 21^{ste} ben ik zelfstandig slager. Niets gaat boven de authentieke smaak van een kotelet van een brasvarken. Ik ben blij dat ik BRASVAR al zeer lang geleden leerde kennen. Kristof en Angelique kiezen voor de betere rassen en geven de juiste voeding met restproducten. Eens je zo'n mals en sappig varkensvlees hebt gegeten wil je niets anders meer. Bovendien is BRASVAR betaalbaar.

C. Machelen



☆ mals & sappig ☆
VLEES

WWW.BRASVAR.BE



Mijn
menu



Puree

Mais

