

vannieuwenhuyse®

We care about Pork



danis
pork masters

Inhoud

Voorwoord	p 03
In pork we trust	p 04
Premium	p 06
The Duke of Berkshire®	p 08
Vers vlees	p 10
Charcuterie	p 16
Quality	p 18
Slagersvarken	p 20
Karkassen	p 22
Ecovarken	p 24
Service	p 26
EasyMeat	p 28
Bereid vlees	p 30
Pensen	p 33
Brochetten	p 34
Gebraad	p 36
Regulier	p 38
Varken	p 40
Ribstuk	p 41
Hesp	p 43
Schouder	p 44
Buik	p 44
Mager	p 45
Ribben	p 45
Koppen/poten	p 46
Afvals	p 46

Voorwoord

Beste vakman,

Met enige trots stellen wij u onze catalogus voor. Deze catalogus biedt een overzicht van al onze producten en diensten.

Danis brengt al drie generaties lang alle aspecten van de varkenshouderij in een bedrijf samen. Onze afdelingen zijn perfect complementair en vormen een gecoördineerde integrale ketting. Ons aanbod gaat van genetica en veevoeders tot het duurzaam kweken, slachten en versnijden van varkens. Door de hele keten te coördineren bent u en zijn uw klanten steeds zeker van een veilig en lekker stukje vlees. Met vernieuwende concepten zijn we bovendien een voorbeeld van moderne varkenskweek met oog voor duurzaamheid en met een lage CO₂-uitstoot.

In ons ruime assortiment zit voor elk wat wils. Naast ons reguliere aanbod, dat al erg in trek is bij slagers, hebben we voor de meerwaardezoeker ons garantielabel Slagersvarken®. En om de foodie te bekoren The Duke of Berkshire®. Met EasyMeat ten slotte hebben we een assortiment samengesteld om u volledig te ontzorgen: bereidingen waar u een eigen touch aan kunt geven of die u meteen in de koeltoog kunt leggen.

Naast dit smaakvolle aanbod garanderen we u een topservice, waarbij we u logistiek en commercieel (o.a. met promotiemateriaal) kunnen ondersteunen en steeds, proactief, met u meedenken.

Laat u inspireren en aarzel niet om ons te contacteren.

Het ganse Vannieuwenhuyse team

Tips nodig voor inspiratie?

www.danis.be | www.dukeofberkshire.eu | www.slagersvarken.be | www.vnh.be

facebook.com/thedukeofberkshire | facebook.com/slagersvarken | facebook.com/vannieuwenhuysenv



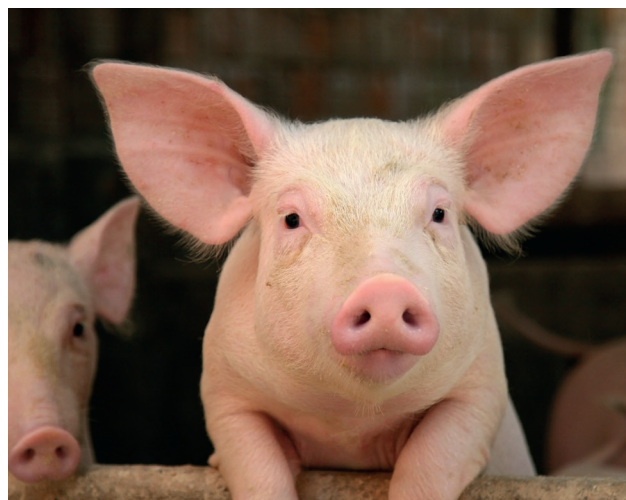
IN PORK WE TRUST

Danis Pork Masters groepeert de vleesactiviteiten van de Belgische marktleider in de varkenshouderij.

Danis Pork Masters bundelt alle vleesactiviteiten van **Groep Danis**. Hieronder vallen de specialist in varkensarkassen **Groep De Brauwer NV**, versnijder **Vannieuwenhuysse NV** die gedegen vakmanschap combineert met een hoge servicegraad en **Exportslachthuis De Coster NV**, een modern varkensslachthuis in het centrum van de Belgische varkenshouderij. De familiale groep is de Belgische marktleider op gebied van voeder- en varkensproductie. Dit familiebedrijf controleert al drie generaties lang de volledige ketting van genetica over soja- en voederproductie, zeugen- en varkenshouderij tot en met slachten en versnijden tot het lekkere stuk varkensvlees op het bord van de consument. Groep Danis gaat steeds op zoek naar innovatieve concepten voor de moderne varkensweek met oog voor duurzaamheid en de hoogste kwaliteit. Dankzij de integratie van de volledige keten van de varkensweek kan Danis elk element – van genetica over staltype tot voeding – nauwgezet opvolgen en aanpassen. Zo staan ze garant voor volledig traceerbare, duurzame en voedselveilige producten. Deze grondige kennis en expertise, gecombineerd met een professionele aanpak heeft er toe geleid dat Groep Danis partner is van de belangrijkste proces- en retailorganisaties.

Eigen, modern slachthuis

Exportslachthuis De Coster NV (EG 51) is een modern varkensslachthuis dat kwaliteit, hygiëne en dierenwelzijn hoog in het vaandel draagt. Het slachthuis is volledig uitgerust met een gesloten camerasysteem waarbij alle activiteiten geregistreerd worden. Jaarlijks worden ongeveer 1.2 miljoen varkens geslacht. Naast varkensvlees en varkensarkassen kunnen ook bijproducten van het slachtproces aangeboden worden. Exportslachthuis De Coster beschikt daarnaast over een on-site snij- en verpakkingszaal, alsook een snelvriezer en een vrieshuis. Op die manier kan de kwaliteit voor export transporten perfect gegarandeerd worden.



Specialist in verse varkenshelften

Groep De Brauwer NV heeft meer dan 45 jaar ervaring in het sorteren en selecteren van het juiste varkenskarkas voor haar klanten. Wekelijks slachten we ongeveer 25 000 varkens voor de binnen- en buitenlandse markt en hiermee vertegenwoordigen we ongeveer 1/5 van de totale export-handel in de verse varkenshelften vanuit België.

Door de jaren heen heeft Groep De Brauwer een duurzame relatie met haar klanten opgebouwd, waarbij klantentevredenheid altijd op de eerste plaats komt. Kwaliteit en service zijn cruciaal en gaan hand in hand met een competitieve prijs en de strengste selectiecriteria.

Meer dan 45 jaar ervaring in het sorteren en selecteren van het juiste varkenskarkas.

Ervaren versnijder van varkenskarkassen

Vannieuwenhuyse nv is gespecialiseerd in het versnijden van varkenskarkassen en het uitbenen van varkensvlees. Het familiebedrijf beschikt over twee uitsnijderijen: één in Zarren met een capaciteit van 5.000 varkens per week en één in Ruiselede (bij Exportslachthuis De Coster) met een capaciteit van 10.000 varkens per week. Vannieuwenhuyse combineert al meer dan zestig jaar vakmanschap met uitmuntende klantenservice.

Varkensvlees van de hoogste kwaliteit

Tot slot brengt Danis varkensvlees op de markt onder twee merknamen. Met The Duke of Berkshire® wil Danis de authentieke smaak van vroeger weer op het bord brengen. Dit vlees van topkwaliteit bewijst dat varkensvlees een plaats



verdient op de menukaart van sterrenzaken en in de toonbank van topslagers. Het geheim van de specifieke en verfijnde smaak schuilt in de aangepaste voeding en de unieke kenmerken van het Berkshire-ras. Het varkensvlees van The Duke of Berkshire® is zeer mals en heeft een fijne smaak.

Daarnaast biedt Danis Slagersvarken® aan. Dit varkensvlees wordt gekweekt voor de betere slager, die zijn klanten dagelijks een lekker stukje varkensvlees wil bieden aan een betaalbare prijs. In de producten van Slagersvarken® zit alle kennis en expertise van Groep Danis vervat. Het Slagersvarken® wordt gekweekt met een specifieke Piértrain-beer, gekenmerkt door een laag vetgehalte in het vlees en een hoog waterbindend vermogen. In combinatie met gezonde voeding, die voor 75% uit natuurlijke granen bestaat, resulteert dit in lekker en sappig vlees.





Premium



Heritage. Taste. Craftmanship.





The Duke of Berkshire® brengt de authentieke smaak van vroeger terug op uw bord.

The Duke of Berkshire® is afkomstig van het Berkshire-ras, een oud Keltisch varkensras uit het Engelse Graafschap Berkshire. Queen Victoria liet er destijds Berkshirevarkens kweken en serveerde het vlees op banketten bij speciale gelegenheden.

Dit ras kweken we met respect voor milieu en dier. Zo wordt elk dier in een stressvrije en diervriendelijke omgeving grootgebracht, met een vegetarisch meergranenvoeder dat rijk is aan mineralen en vitaminen.

Het vlees heeft een zeer specifieke en verfijnde smaak. Dat komt door de aangepaste voeding en de genetische eigenschappen van het varken. De hoge pH-waarde zorgt bijvoorbeeld voor een goede vochtretentie. Dit betekent dat bij het bakken het vlees nauwelijks krimpt en er bij het versnijden geen tot weinig sappen vrijkomen.

Omdat de consument smaakbeleving steeds belangrijker vindt, is The Duke

of Berkshire® populairder dan ooit. Het vlees van The Duke of Berkshire® is dan ook de perfecte basis voor (h)eerlijke charcuterie. De productie ervan vertrouwen we enkel toe aan regionale, ambachtelijke charcutiers.

Overheerlijk als tapas, op toastjes of in charcuterieschotels. Met The Duke of Berkshire® tovert u een glimlach op ieders gezicht.

Meer te weten komen over The Duke of Berkshire®? Neem een kijkje op www.dukeofberkshire.eu



Vers vlees



Varken DOB in 3 delen
1117



Half varken DOB
met/zonder kop
1007/1017

Sappig, mals
en zacht
varkensvlees
dat smaakt
naar meer



Middenstuk met been
en filet pur DOB
2207



Carré DOB
2007



Carré DOB +
vet en zwoerd (band)
2037

**Rib-Rack DOB
(Kroon)**

2707



**Spiering DOB
+ band**

2327



**Spiering DOB
+ band uitgebeend**

2337



Filet Pur DOB met ketting

2507



**Rib-Rack DOB
in 2
(Kroon)**

2717



Deze varkenscrown van "The Duke of Berkshire®" is hét stuk om mee uit te pakken in uw toonbank.

De rugbeenderen werden verwijderd zodat de kroon eenvoudig in côte à l'os kan versneden worden.

Lende DOB uitgebeend + vet

2807



Vers vlees



Boston Butt DOB
4407



Keel ontzwoerd DOB
6017



Schouder DD DOB
4047



**Middenstuk DOB + FP +
vet vacuüm met been**
2247



Hoepel DOB
2757



**Buik DOB uitgebeend
met krakers**
5157



Buik DOB
5007



**Buik DOB 20/50
met zwoerd**
5407



PRIJSVOORDEEL

Colli mix DOB
bestaande uit :
1 kroon, 1 lende,
1 filet pur, 1 buik
uitgebeend kant
gesneden
2607

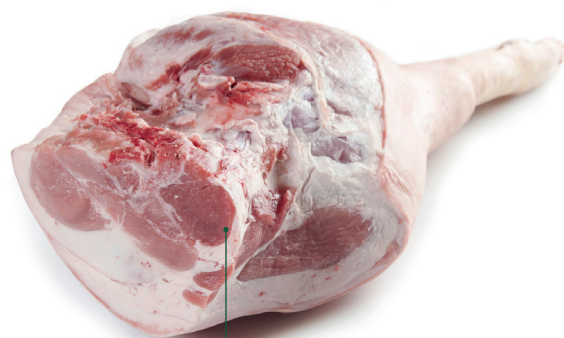


PRIJSVOORDEEL

Colli gehakt DOB
2 x 5 kg
mager 70/30 vac
2617



Mager 70/30 DOB
6627
6667 (vacuüm)



Poothesp
met heup DOB
3147



Heup DOB
uitgebeend + vet
2457

The Duke of Berkshire®

ook beschikbaar in skinverpakking



Skinverpakking



Filetkotelet DoB
1 x 250g
70235



Spieringkotelet DoB
1 x 250g
70234



Cote à l'Os DoB
1 x 250g
70273



Speksnede DoB
2 x 125g
70545



Hamburger DoB
2 x 130g
70680



Worst DoB
2 x 130g
70660



Oester DoB
2 x 120g
70238

Kwaliteitsvolle productpresentatie

Het is duurzaam, gemakkelijk te openen en houdt het vlees in een perfecte conditie. Daarbovenop worden uw klanten getraakteerd op een uiterst kwalitatieve productpresentatie. Met de skinverpakking van The Duke of Berkshire® kunt u, zonder bijkomend werk, uw klanten laten genieten van het premium varkensvlees van The Duke of Berkshire®. Bovendien kunt u ze makkelijk personaliseren met uw eigen etiketten.

Charcuterie



Boerensmout
24737

Per stuk: 850 g



Boerensmout
24734

Per stuk: 250 g
Verpakt: 6x250 g



Boerensmout met kraantjes
24740

Per stuk: 850 g



Boerensmout met kraantjes
24739

Per stuk: 250 g
Verpakt: 6x250 g



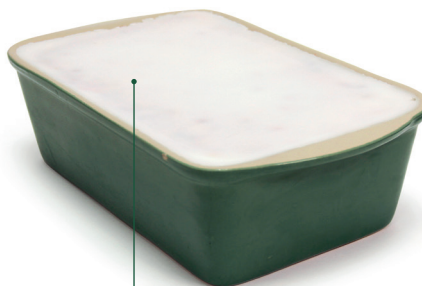
Rillette
09869

Per stuk: 850 g



Rillette
09858

Per stuk: 250 g
Verpakt: 6x250 g



Ouderwetse boerenkop
10337

Per stuk: 2,55 kg



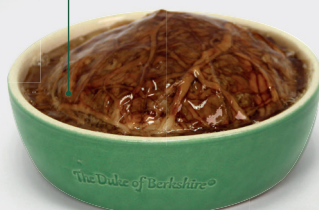
Ouderwetse boerenkop
10334

Per stuk: 250 g
Verpakt: 6x250 g



Boerenpaté
07080

Per stuk: 2,8 kg



Boerenpaté
07075

Per stuk: 250 g
Verpakt: 6x250 g





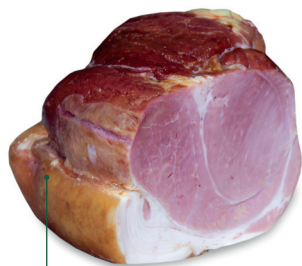
**Gekookte
beenham**
00380

Per stuk: ± 6,5 kg
Verpakt: per stuk



**Gekookte
beenham D**
00384

Per stuk: ± 6,5 kg
Verpakt: per stuk

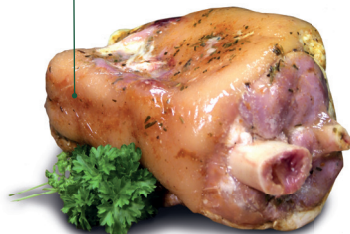


Gekookte nootham
00165

Per stuk: ± 2 kg
Verpakt: per stuk

Gekookte schenkel
10476

Per stuk: ± 0,85 kg
Verpakt: per stuk



**Gedroogde ham
uitgebeend
min. 14 maand**
01001

Per stuk: ± 4,90 kg
Verpakt: per stuk

**Gekookte beenham
zonder been**
00375

Per stuk: ± 6 kg
Verpakt: per stuk



Vleesbrood
10593

Per stuk: ± 1,5 kg
Verpakt: per stuk

Vleesbrood
10596

Per stuk: ± 2,75 kg
Verpakt: per stuk



Vleesbrood
10310

Per stuk: ± 250 g
Verpakt: 6x250 g

**Traag gegaard
buikspek**
12196

Per stuk: +- 2kg
Verpakt: per stuk



**Salami met
groene peper**
04437

Per stuk: ± 1 kg
Verpakt: per stuk



**Salami in
natuurdarm
zonder look**
04433

Per stuk: ± 4,5 kg
Verpakt: per stuk

Promotiemateriaal en degustatie

Wij kunnen u helpen bij implementeren
van het concept door het aanleveren van
promotiemateriaal en het organiseren van
degustaties op de winkelvloer.



Quality



Guaranteed. Local. Care.



**Gekweekt voor
de slager, lekker
varkensvlees aan
een betaalbare prijs**



Het Slagersvarken® wordt gekweekt voor de betere slager, de slager die zijn klanten dagelijks een lekker stukje varkensvlees wil bieden aan een betaalbare prijs.

De kweek gebeurt met een Pié-train-beer. Dit ras heeft als unieke eigenschap dat het vlees zeer weinig vet bevat. Dankzij onze voeding die voor 75% uit natuurlijke granen bestaat, krijgt het vlees ook unieke eigenschappen. Het zit boordevol eiwitten, ijzer en zink en is een bron van vitamine A, D, B1, B6 en het essentiële B12.

Het Slagersvarken® wordt van bij de geboorte tot het slachten opgevolgd en gecontroleerd. De herkomst is altijd gekend. De dieren groeien bovendien op in

een stressvrije omgeving en krijgen voldoende rust. Die zorgzame aanpak proeft u ook meteen op het bord.

Het Slagersvarken® is intussen uitgegroeid tot een vaste waarde bij slagers en consumenten en staat voor smaakvol en lekker vlees.

www.slagersvarken.be



Karkassen

Karkas kan op maat worden versneden, waarbij de ham eveneens voor u kan verwerkt worden tot charcuterie (maakloon).

Alle snitten regulier kunnen ook toegepast worden op het Slagersvarken. De artikelcodes voor Slagersvarken zijn de artikelcodes van het reguliere vlees met een '8' achteraan het artikelnummer regulier.

A+



Karkas A+
met kop 1008
zonder kop 1018

B+



Karkas B+
met kop 1038
zonder kop 1048

C+



Karkas C+
met kop 1058
zonder kop 1068

C-



Karkas C-
met kop 1078
zonder kop 1088

Promotiemateriaal en degustatie

Wij kunnen u helpen bij implementeren van het concept door het aanleveren van promotiemateriaal en het organiseren van degustaties op de winkelvloer.

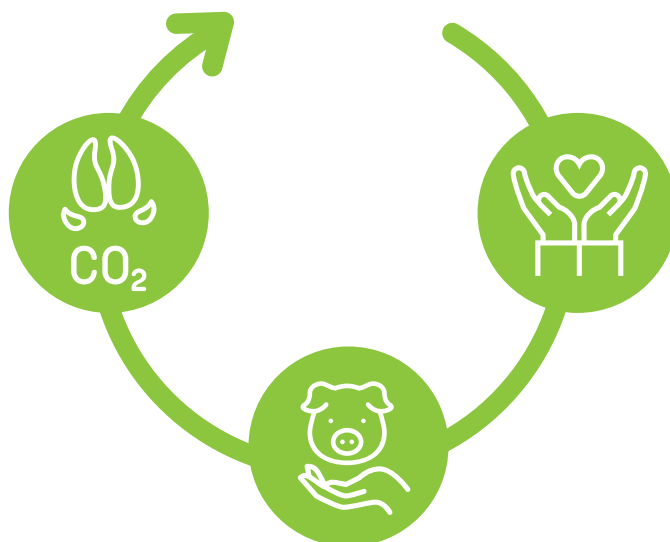


Danis, altijd in beweging

Elke dag werken aan een betere wereld.

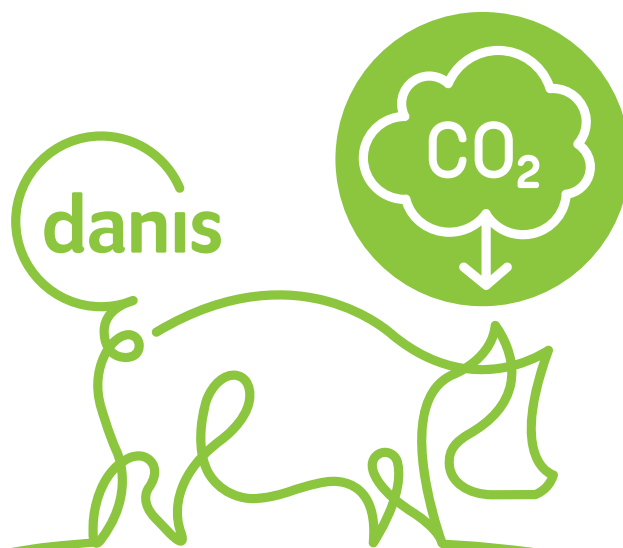
Elke dag duurzamer werken.

PLANET
We verkleinen onze
ecologische pootafdruk



PEOPLE
We nemen onze
verantwoordelijkheid
om goed te doen

PRODUCT
We zetten maximaal
in op dierenwelzijn



Lekker varkensvlees met de kleinste CO₂-pootafdruk

Een innovatief en duurzamer
varkensvleesconcept van Danis

Danis maakt lekker vlees duurzamer en betaalbaar voor iedereen.

De kweek van circulaire varkens – belichaamt onze passie
voor het vak en onze ambitie om het steeds beter te doen.
We dragen op die manier bij aan de zorg voor een beter klimaat.

Zo zetten we nieuwe grote stappen,
stappen met een kleinere ecologische pootafdruk.
Niet praten, maar doen. Nu. Samen met u.

Zo blijft u genieten van lekker en puur varkensvlees.
Met een gerust gemoed, met minder pootafdruk.



recycleert



herwaardeert



reduceert



respecteert



traceert



Service



**Een assortiment
voor de slager, klaar
voor uw vakmanschap
en creativiteit**



EASY MEAT

MEATS YOUR DESIRES

EasyMeat is gemak. Bereidingen op basis van lekker vers vlees van bij ons. Een assortiment voor de slager, klaar voor uw vakmanschap en creativiteit.

- ✓ Verpakt in handige hoeveelheden en formaten.
- ✓ Topkwaliteit, traceerbaar van kweek tot levering.
- ✓ Afgestemd op uw zaak, uw klanten en hun smaak.
- ✓ Ideaal om uw eigen unieke toets – experimenteel of traditioneel – aan te geven.
- ✓ De basis voor het recept van het huis.

Concreet? Kant-en-klare worsten die u onmiddellijk in uw koeltoog kan leggen. Of 1,5 kg gehaktrolletjes waar u volgens uw huisrecept met kruiden en chapelure de boomstammetjes ‘van de chef’ mee maakt.

Makkelijk. Smakelijk.

**Gehakt varken/kalf**

80020

Verpakkingswijze: verpakt onder gas

Per stuk: ± 2 kg

Per verpakking: ± 2 kg

Gehaktballetjes

80100

Verpakkingswijze: verpakt onder gas

Per stuk: ± 30 g

Per verpakking: ± 1,05 kg/35 st

**Mini gehaktballetjes**

80110

Verpakkingswijze: verpakt onder gas

Per stuk: ± 10 g

Per verpakking: 140 st x 10 g

**Ardeense steak**

80300

Verpakkingswijze: verpakt onder gas

Per stuk: 130 g

Per verpakking: 1,56 kg/12 st

Gehaktstammetjes

80200

Verpakkingswijze: verpakt onder gas

Per stuk: 130 g

Per verpakking: 1,56 kg/12 st

**Gehaktstammetjes
gepaneerd**

80205

Verpakkingswijze: verpakt onder gas

Per stuk: 130 g

Per verpakking: 1,56 kg/12 st

**Worst varken/rund**

80410

Verpakkingswijze: verpakt onder gas

Per stuk: 130 g

Per verpakking: 2,08 kg/16 stuks

**Kaashamburger
niet gepaneerd**

80310

Verpakkingswijze: verpakt onder gas

Per stuk: 130 g

Per verpakking: 1,56 kg/12 st

**Chipolata (natuurdarm)
niet opgerold**

80460

Verpakkingswijze: verpakt onder gas

Per stuk: 70 g

Per verpakking: 1,75 kg/26 st

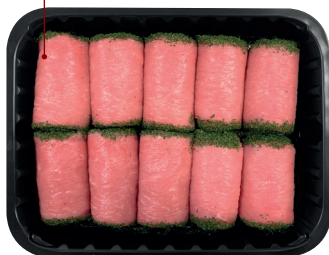
**Blinde vink met
varkenslapje (slavink)**

80230

Verpakkingswijze: verpakt onder gas

Per stuk: 185 g

Per verpakking: 1,85 kg/10 st



**Blinde vink
met runderlapje**

80210

Verpakkingswijze: verpakt onder gas

Per stuk: 185 g

Per verpakking: 1,85 kg/10 st

**Gemarineerde carrerib
Neutrale kruiding**

81900

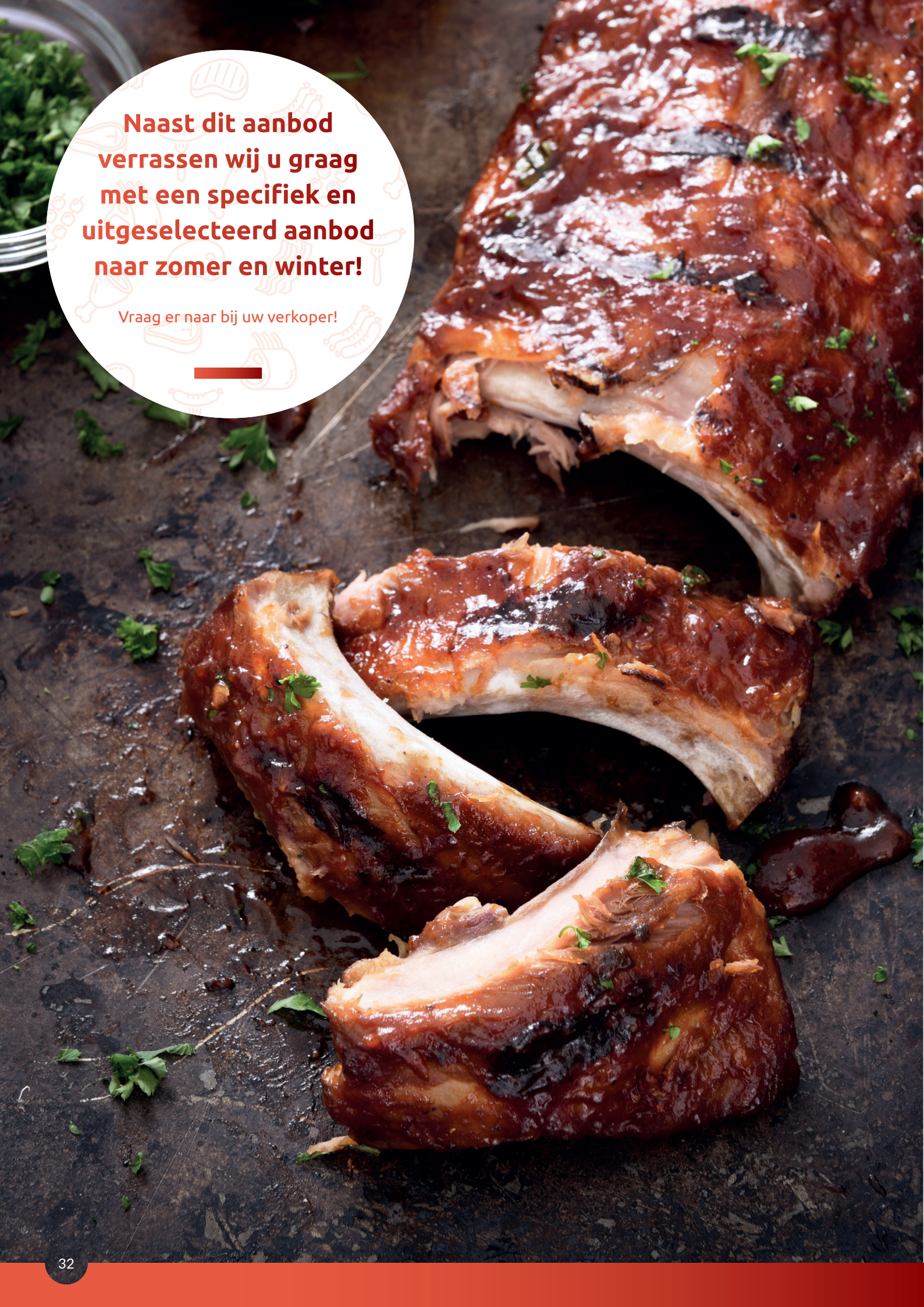
Verpakkingswijze: verpakt onder gas

Per stuk: ± 0,5 kg

Per verpakking: 2 kg/3 st



**Met EasyMeat
Krijgt u tijdig uw
Toonbank klaar!**



**Naast dit aanbod
verrassen wij u graag
met een specifiek en
uitgeselecteerd aanbod
naar zomer en winter!**

Vraag er naar bij uw verkoper!



Varkensgyros gekruid

82010

Verpakkingswijze: verpakt onder gas

Per stuk: 2 kg

Per verpakking: 2 kg



Shoarma pita

82020

Verpakkingswijze: verpakt onder gas

Per stuk: 2 kg

Per verpakking: 2 kg



Cordon bleu niet gepaneerd

81000

Verpakkingswijze: vacuüm

Per stuk: 160 g

Per verpakking: 3,84 kg/25 st

Cordon bleu gepaneerd

81005

Verpakkingswijze: verpakt onder gas

Per stuk: 170 g

Per verpakking: ±2,04 kg/12 st



Wij leveren u de voorgemaakte cordon bleus, die gevuld zijn met kwaliteitsham en -kaas, vacuüm, als half-fabricaat, zo kunt u zelf uw eigen chapelure kiezen omdat u het beste weet wat uw klanten appreciëren. Daarnaast bieden we u ook de volledig afgewerkte cordon bleus aan die gepaneerd zijn met gele chapelure.

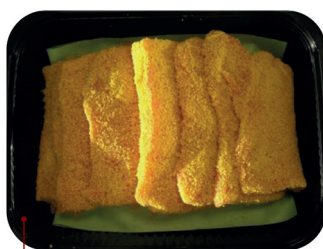
Praagse schnitzel

81030

Verpakkingswijze: verpakt onder gas

Per stuk: 130 g

Per verpakking: ±2,08 /16 st



Wienerschnitzel

81020

Verpakkingswijze: verpakt onder gas

Per stuk: 130 g

Per verpakking: ±2,08 /16 st

Rib voorgedaard whisky-marinade

86710

Verpakkingswijze: vacuüm

Per verpakking: ± 750g/stuk

(enkel in de zomer beschikbaar)



Rib voorgedaard BBQ

86700

Verpakkingswijze: vacuüm

Per verpakking: ± 750g/stuk



**Brochette varken
gemarineerd**

VRAC 84010
ATMOS 84015

Per stuk: 150 g
Per verpakking: 2,5 kg/15 st

**Brochette varken
natuur**

VRAC 84000
ATMOS 84005

Per stuk: 150 g
Per verpakking: 2,5 kg/15 st



**Brochette rund
gemarineerd**

VRAC 84110
ATMOS 84115

Per stuk: 150 g
Per verpakking: 2 kg/15 st



Brochette Schaslick

VRAC 84020
ATMOS 84025

Per stuk: 150 g
Per verpakking: 2,5 kg/15 st

**Brochette gevogelte
gemarineerd**

VRAC 84200
ATMOS 84205

Per stuk: 150 g
Per verpakking: 2,5 kg/15 st



**Brochette gevogelte
natuur**

VRAC 84210
ATMOS 84215

Per stuk: 150 g
Per verpakking: 2,5 kg/15 st



Brochette Mix

VRAC 84400
ATMOS 84405

Per stuk: 150 g
Per verpakking: 2,5 kg/15 st



**Brochette Mix
Campagnardes**

VRAC 84410
ATMOS 84415

Per stuk: 150 g
Per verpakking: 2,5 kg/15 st

Een brochette op de BBQ is altijd een goed idee, maar is tijdrovend om te maken. Om u te ontzorgen leveren we u de brochettes kant-en-klaar, om meteen in de koeltoog te leggen!



**Brochette
Balletjes rood**

VRAC 84500
ATMOS 84505

Per stuk: 130 g
Per verpakking: 2,1 kg/15 st

**Brochette
Balletjes geel**

VRAC 84510
ATMOS 84515

Per stuk: 130 g
Per verpakking: 2,1 kg/15 st



**Fakkel
(torches)**

Diepvries 84800
VRAC 84805

Per stuk: 40 g
Per verpakking: 2 kg/50 st



**Brochette
Mini pens**

VRAC 84520
ATMOS 84525

Per stuk: 130 g
Per verpakking: 1,95 kg/15 st

**Brochette
Mini hamburger**

VRAC 84530
ATMOS 84535

Per stuk: 130 g
Per verpakking: 1,95 kg/15 st



Moelleux gebraad

3 kg 85500

Verpakkingswijze: vacuüm

Per verpakking: klein = 1 kg/st
groot = 2 kg/st

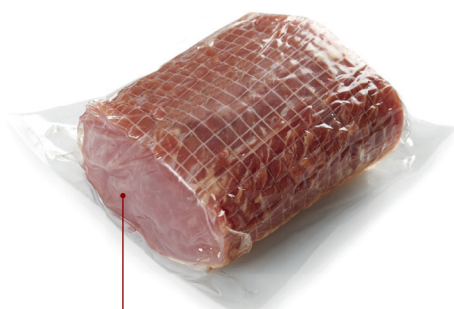
**Ardeens gebraad**

2 kg 85000

1 kg 85010

Verpakkingswijze: vacuüm

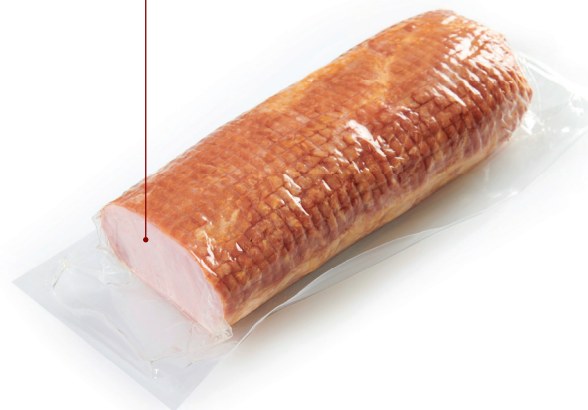
Per verpakking: klein = 1 kg/st
groot = 2 kg/st

**Kasselrib zonder been**

85610

Verpakkingswijze: vacuüm

Per verpakking: 2 kg/st

**Kasselrib met been**

85600

Verpakkingswijze: vacuüm

Per verpakking: 2 kg/st

**Mosterd gebraad**

2 kg 85200

1 kg 85210

Verpakkingswijze: vacuüm

Per verpakking: klein = 1 kg/st
groot = 2 kg/st

**Duivels gebraad**

2 kg 85300

1 kg 85310

Verpakkingswijze: vacuüm

Per verpakking: klein = 1 kg/st
groot = 2 kg/st

**Kruiden gebraad**

2 kg 85400

1 kg 85410

Verpakkingswijze: vacuüm

Per verpakking: klein = 1 kg/st
groot = 2 kg/st

**Weens gebraad**

2 kg 85100

1 kg 85110

Verpakkingswijze: vacuüm

Per verpakking: klein = 1 kg/st
groot = 2 kg/st



Vraag ook naar onze seizoensspecifieke artikelen!

Filet Pur Mosterd 86200

Verpakkingswijze: vacuüm
Per verpakking: 600 g/st



Filet Pur Ardeens 86000

Verpakkingswijze: vacuüm
Per verpakking: 600 g/st



Filet Pur Provencal 86400

Verpakkingswijze: vacuüm
Per verpakking: 600 g/st



Filet Pur Rozemarijn 86600

Verpakkingswijze: vacuüm
Per verpakking: 600 g/st



Pensen

Witte pens 87000

Verpakkingswijze: verpakt onder gas
Per stuk: 130 g
Per verpakking: 2,3 kg/18 st



Grillworst gekruid 87100

Verpakkingswijze: verpakt onder gas
Per stuk: 220gr
Per verpakking: +-1kg/4st



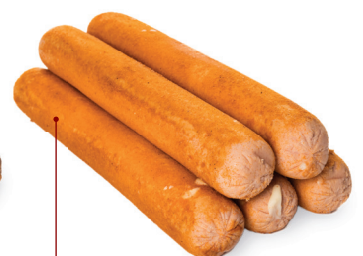
Bloedworst 87010

Verpakkingswijze: verpakt onder gas
Per stuk: 130 g
Per verpakking: 2,3 kg/18 st



Grillworst gekruid met kaas 87110

Verpakkingswijze: verpakt onder gas
Per stuk: 300gr
Per verpakking: +-1,5kg/5st





Regulier

Service. Kwaliteit.

In ons reguliere aanbod vindt u kwaliteitsvol varkensvlees in alle mogelijke vormen en maten. Aanleveren doen we op basis van uw behoefte. Steeds met respect voor het welzijn van de dieren en volledig traceerbaar, vanaf het productieproces tot en met de levering.

Varken



**Half varken
Klassement
op aanvraag**
met kop
100



**Half varken
Klassement
op aanvraag**
zonder kop
101

Het karkas kan op maat worden versneden,
waarbij de ham eveneens voor u kan
verwerkt worden tot charcuterie (maakloon).

Ribstuk



Carré zonder band
201



Carré met band
203 - 2038



Middenstuk met filet pur
220 - 2208



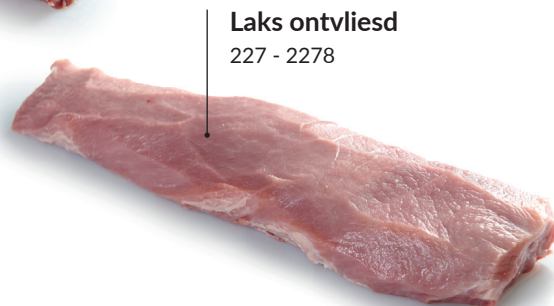
Middenstuk zonder filet pur
221 - 2218



Middenstuk uitgebeend met ketting
225 - 2258



Middenstuk uitgebeend zonder ketting (laks)
226 - 2268



Laks ontvlied
227 - 2278



Middenstuk uitgebeend met zwaard
228



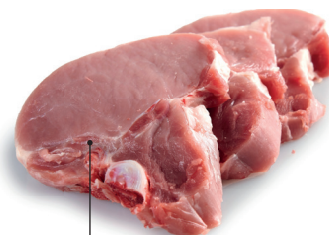
Spiering met been
230 - 2308



Spiering uitgebeend
231 - 2318

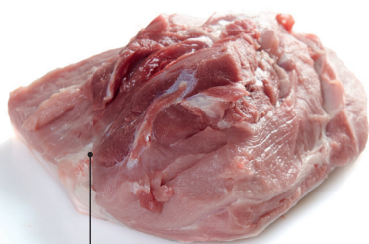


Spieringkoteletten
234 - 2348



Filetkoteletten
235 - 2358

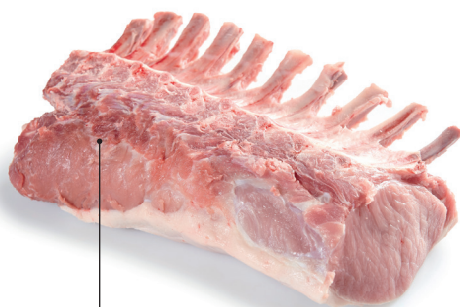
Ribstuk



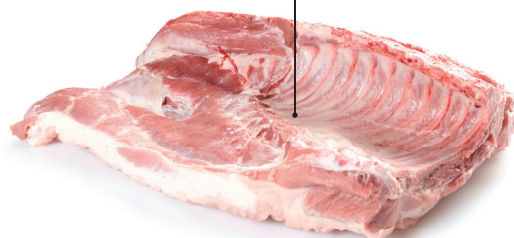
Heup uitgebeend
241 - 2418



**Filet pur
zonder ketting**
251



Varkenskroon
270 - 2708



Hoepel
275 - 2758



Hesp



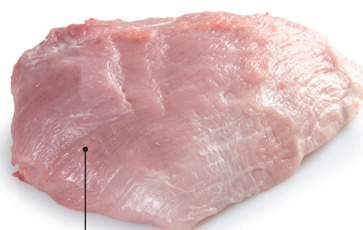
Hesp in been
300 - 3008



Hesp 3D
305 - 3058

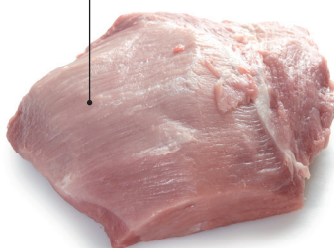


Hesp 4D
306 - 3068

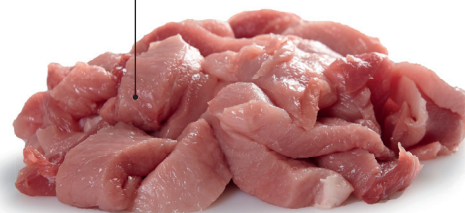


Dikke bil ontvlied
309 - 3098

Platte bil ontvlied
308 - 3088



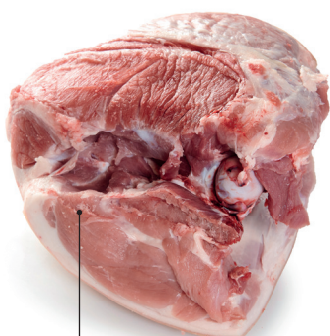
Gyros vlees
313



Noot opgekuist
311 - 3118



Achterschenkel kort gezaagd
321 - 3218



Cobourg met been
315 - 3158

Artikelnummers met -8 achteraan zijn Slagersvarken

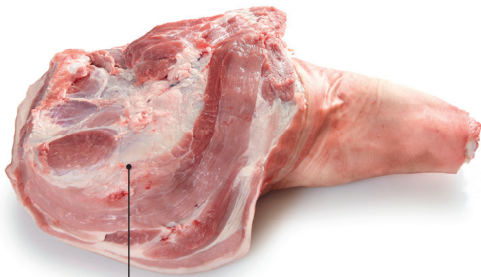
Schouder



Schouder 3D
406 - 4068



Schouder DD
404 - 4048



Schouder
400 - 4008

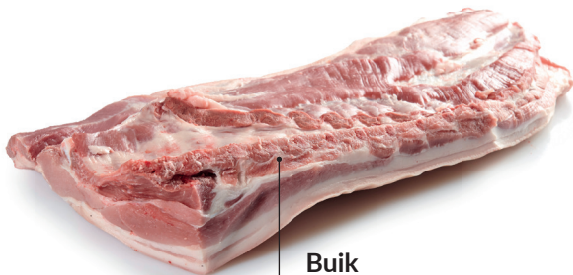


**Schouderbal
opgekuist**
409 - 4098



Voorschenkel
420 - 4208

Buik



Buik
500 - 5008



Buik uitgebeend
515 - 5158



**Buik ontveld en
uitgebeend (cutterbuik)**
520 - 5208



**Buik uitgebeend
en kantgesneden**
540 - 5408

Artikelnummers met -8 achteraan zijn Slagersvarken

Mager



Mager 80-20
660 - 6608



Buiksnijlingen
670



Mager 90/10
663

Vetten



Keel ontzwoerd
601



Bandvet ontzwoerd
611



Bardes
613

Ribben



Carréribben
700

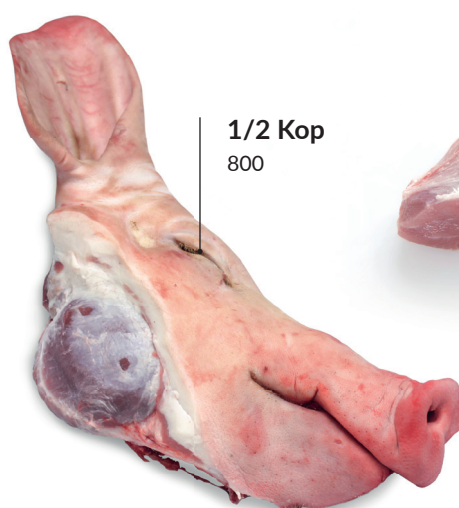


Buikribben
710



Schouderribben
720

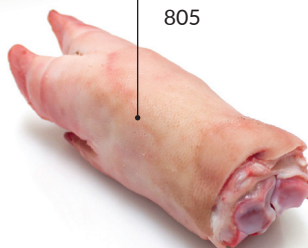
Koppen/poten



1/2 Kop
800



Wangetjes
802



Poten
805

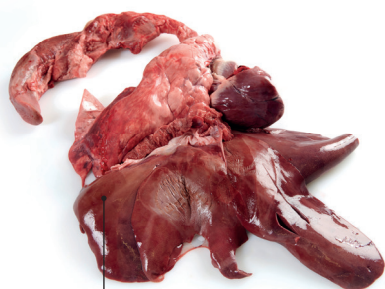


Staarten
807

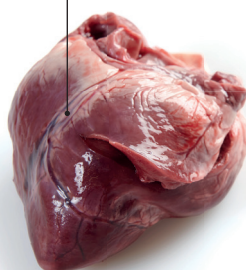


Oren
806

Afvals



Afval volledig
900



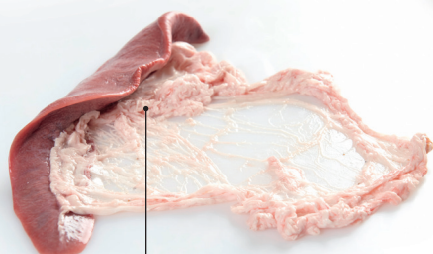
Harten
920



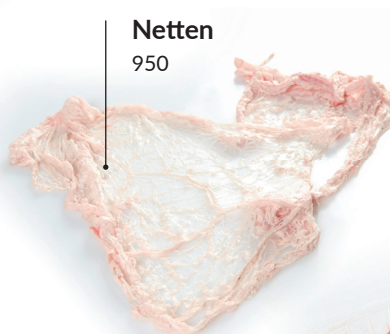
Lever
910



Tongen Coupe Suisse
931



Netten + milt
953



Netten
950



Nieren
970



Hersenen
960

Uw bestelling plaatsen kan eenvoudig door
te bellen naar 051/566074
of via mail bestelling@vnh.be



Esenstraat 22A, 8610 Kortemark (Zarren)