



Het smakelijke BeterKalfsvlees kan in talloze verantwoorde variaties worden toegepast in overheerlijke gerechten. Het vlees heeft een laag vetgehalte en een beperkt cholesterolgehalte en daardoor een laagcalorische waarde.



## Volle smaak

Het exclusief bij uw HANOS-slagerij verkrijgbare BeterKalfsvlees heeft een gezonde roze vleeskleur en een fijne structuur. Een natuurzuiver product, dat volgens kenners opvalt door zijn malsheid en zijn volle smaak.



Van der Zee  
1<sup>e</sup> Bokslotweg 22  
7821 AT Emmen  
Postbus 2004  
7801 CA Emmen

Telefoon 0591-637000  
Fax 0591-637009  
info@vanderzee.nl  
www.vanderzee.nl

Foto's: Loek Carabain • Vormgeving: Stefan Kraaijenhagen-Zaza • Realisatie: Busser&tenHove Communicatie



Het smaakvolle

# BeterKalf



## BeterKalf

beter voer, beter vlees, volle smaak



Gebakken haas, krokante zwezerik en tong van BeterKalf uit de Green Egg met structuren van wortel



## Passie voor kalveren

De hooggekwalificeerde kalverhouders van de keten Veal Fine hebben een passie voor het houden van kalveren. De kwaliteit van het uiteindelijke BeterKalfsvlees staat of valt dan ook met hun kennis en kunde. Zij houden de verzorging van hun kalveren nauwlettend in het oog. Alle kalveren van BeterKalf zijn van het zwartbonte Holstein-Friesian-ras, het belangrijkste ras in Nederland.

## Natuurlijk kalvervoer

Dagelijks stellen de kalverhouders van BeterKalf het voerreecept voor hun kalveren op maat samen. Dit doen zij met behulp van ruwvoer-mengwagens, die een variëteit aan specifieke voerproducten bevatten. Het voer bestaat voor een belangrijk deel uit een mix van granen, maïs en stro. Deze van eigen Nederlandse landerijen afkomstige ruwvoerbronnen geven de kalveren veel energie. Hierdoor heeft het vlees een natuurlijke rosé kleur en een lekkere volle smaak.

*Uitgebalanceerd kalvervoer levert mals kalfsvlees met een lichte rosé kleur op*

*Deel van productieketen BeterKalf belond met 1 ster van Beter Leven-kenmerk*

## Goed leven

De in groepen gehouden kalveren verblijven in ruime stallen met een fris klimaat. Dierenwelzijn is een belangrijk uitgangspunt binnen de keten Veal Fine. Dankzij de vooruitstrevende aanpak op het gebied van dierenwelzijn is een deel van de productieketen van BeterKalf beloond met 1 ster van het Beter Leven-kenmerk van de Dierenbescherming. In het kader van deze ster stelt de Dierenbescherming extra eisen. Comfortvloeren, minder transport en geconditioneerde vrachtauto's zijn hiervoor de belangrijkste speerpunten. Binnen de integrale ketenaanpak van BeterKalf zijn dierenwelzijnsaspecten volledig verankerd.

Tartaar van haas en wang van BeterKalf met sorbet van waterkers en courgette



## Integrale ketenaanpak

Uniformiteit en kwaliteit staan centraal binnen de integrale ketenaanpak van de keten Veal Fine voor de productie en de verwerking van het BeterKalfsvlees. Om te kunnen garanderen dat dit vlees met een constante kwaliteit bij de afnemers wordt afgeleverd, worden voortdurend selecties gemaakt vanaf de bron. Van de kalveren tot de afnemers van het rosé kalfsvlees. Bovendien werkt de keten Veal Fine intensief samen met de aangesloten kalverhouders, waardoor de aanlevering van de kalveren en de productie van het BeterKalfsvlees altijd perfect op elkaar zijn afgestemd.

*Uniformiteit en kwaliteit centraal binnen integrale ketenaanpak van BeterKalf*

## Grip op voedselveiligheid

Als specialist in rosé kalfsvlees heeft de keten Veal Fine alle benodigde kwaliteitscertificeringen in huis, zoals HACCP. De kalverhouders in deze keten zijn aangesloten bij Stichting Kwaliteitsgarantie Vleeskalvesector. In alle fases van de keten zien onafhankelijke controleinstanties streng toe op voedselveiligheid en traceerbaarheid; van kalverhouder, slachter en vleesverwerking tot de distributie naar uw HANOS-slagerij.

*Controle instanties zien streng toe op voedselveiligheid en traceerbaarheid*

## Constant hoge kwaliteit

De in deze brochure afgebeelde vleesgerechten zijn van de hand van SVH Meesterkok Erik de Mönink. Erik is de chef-kok van Restaurant-Hotel-Grand Café De Swarte Ruijter, prachtig gelegen op de Holterberg in nationaal park De Sallandse Heuvelrug. „Wij werken graag met dit BeterKalfsvlees,” verklaart de chef. „Het is mooi rosé kalfsvlees. 28 weken tot 12 maanden oud. De kalveren zijn afkomstig van geselecteerde boeren, die zodanig goed mesten dat de kwaliteit van het vlees merkbaar constanter is.” Restaurant De Swarte Ruijter heeft niet alleen een vermelding in de top 100 van de Lekker 2013 en een notitie in de Grootspraak 2013, maar staat ook in de Gault Millau 2013 met 15 punten en 2 koksmutsen, alsmede in de Michelinids 2013 met een Bib Gourmand. „Wij willen onze gasten een constante kwaliteit leveren en met het BeterKalf weet ik zeker dat ik met kwaliteitsvlees werk,” is de overtuiging van Erik de Mönink.

*Met BeterKalf heb ik gegarandeerd kwaliteitsvlees*



De gerechten met BeterKalfsvlees in deze brochure zijn gemaakt door chef-kok Erik de Mönink van Restaurant-Hotel-Grand Café De Swarte Ruijter in Holten

Gebraden lende en gestoofde nek van BeterKalf met gebrande paprika en crème van knoflookuitjes

