



In het Friese Gaasterland liggen de roots van het Friberne Kruiden Varken. Hier is de samenwerking tussen de boeren ontstaan en worden de varkens gefokt. Hier vandaan komen ook de kruiden, waarmee de Gaasterlandse Kruiden Varkens, naast hun **uitgebalanceerde voederrantsoen**, extra worden gevoerd in een mix met het ruwvoer. Het gaat om een **geurige mix** op basis van onder meer eikenbast, jeneverbes, knoflook en kastanjes, waarnaar deze varkens zijn vernoemd. Zij zijn dol op dit kruidige voer, dat ook nog eens goed is voor hun gezondheid.



Bijzondere vleeswaren

Van het Kruiden Varkensvlees maakt Van der Zee in zijn worstmakerij te Emmen ook een bijzonder assortiment vleeswaren, die zich met hun volle, authentieke smaken onderscheiden. Het vleeswarenassortiment blijft in ontwikkeling, maar bestaat nu reeds uit Slagersachterham, Boerenschouderham, Gebraden Fricandeau, Gekookte Casselerrib, Bourgondisch Spek, Slagersmetworst, Hoeve Plaatham en Hoeve Worstjes in een tijm- en jeneverbesvariant. Beide kruiden zitten ook in het voederrantsoen van de Kruiden Varkens. Bij de ambachtelijke bereiding van deze vleeswaren worden ingrediënten met E-nummers zoveel mogelijk geweerd. Gestreefd wordt naar volledig E-nummervrije producten.



Van der Zee
1^e Bokslotweg 22
7821 AT Emmen
Postbus 2004
7801 CA Emmen

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

Foto's: Michel Boulogne + Loek Carabin • Vormgeving: Stefan Kraaljerhagen-Zaza • Realisatie: Busser&tenHove Communicatie



Het Gaasterlands KruidenVarken



Kastanjes zijn onderdeel van de kruidenmix

Gaasterlands Kruiden Varken

Varkensvlees met randje vet en volle smaak



Geen poespas

Eerlijk en echt, nuchter en puur, geen poespas, smakelijk en mals. Deze positieve kwalificaties gaan op voor het kwaliteitsvlees van het Kruiden Varken. Een varken, dat zijn oorsprong vindt in het Gaasterland, de streek in het zuidwesten van Friesland, waar een aantal nauw samenwerkende varkenshouders, die veel waarde hechten aan dierenwelzijn, onder de naam Friberne het initiatief namen. Vlees van het Kruiden Varken is bedoeld voor uw bewust genietende gasten, die prijs stellen op een ouderwets randje vet dat garant staat voor een uitgesproken smaak.



Korte keten

Het Kruiden Varkensvlees is afkomstig uit een korte, gesloten productieketen, waarbij sprake is van een hechte samenwerking tussen varkenshouders, vleesproducent Lunenburg-Kruiswijk en Van der Zee als partner van HANOS en producent van de vleeswaren van het Kruiden Varken. De Friberne varkenshouders zorgen ervoor dat de varkens niets te kort komen. Zij hanteren dezelfde werkwijze, creëren goede leefomstandigheden voor de varkens en schotelen hun een uitgebalanceerd voedermengsel met kruiden voor. De biggen blijven gedurende hun leven zo veel mogelijk bij elkaar. Zowel in de stal als tijdens het diervriendelijke transport naar de slachterij.

Hechte samenwerking varkenshouders, slachterij en producent



Natuurlijk voer

De varkenshouders voeren hun Kruiden Varken met een zelf ontwikkelde mix van ruwvoer en kruiden die varkens in de natuur graag eten. Een geurige mix op basis van onder meer een vleugje eikenbast, knoflook, jeneverbes, wilde tijm, oregano, vliesbessen, fenegriek en kastanje. Varkens houden van dit kruidige voedermengsel, dat hun gezondheid ten goede komt. Het uitgebalanceerde varkensvoer bestaat voor 80 procent uit grondstoffen van Europese oorsprong. Tweederde van het voer bevat minimaal drie graansoorten. De gebruikte soja is ingekocht volgens het zogeheten Non-Amazonecriterium. Dat wil zeggen dat de soja verantwoord geteeld is, net als de overige voedergrondstoffen. De varkens krijgen dagelijks een portie lokaal geteeld ruwvoer, met onder andere luzerne, groene snijhaver en klaver. Dit voer prikkelt het maag-darmstelsel van de varkens en is goed voor hun spijsvertering.

Dagelijks krijgen de varkens lokaal ruwvoer



Diervriendelijk transport

De houders van het Kruiden Varken besteden veel aandacht aan het zorgvuldige en diervriendelijke transport van dit varken naar de slachterij. Dit zorgt niet alleen voor minder stress bij het varken, maar levert uiteindelijk ook kwalitatief hoogstaand varkensvlees op. Stress heeft namelijk een negatieve invloed op de vleeskwaliteit. Voor het vervoer van de biggen gebruiken de varkenshouders geconditioneerd transport met een constante temperatuur, die vergelijkbaar is met de temperatuur in de stal.

Varkens hebben bij transport geen stress

Authentieke smaak

Het vlees van het Kruiden Varken heeft een pure, volle smaak en een ouderwets randje vet. Een authentieke smaak, zoals onze grootouders gewend waren. De Kruiden Varkens worden voor HANOS speciaal geselecteerd op een hoger gewicht en een hoger gehalte aan intramusculair vet, dat licht verteerbaar is en een echte smaakmaker vormt. Het vlees heeft een fijne structuur, een 'goede kleur' en is uitgesproken mals. Niet voor niets kwalificeren culinaire kenners het gemakkelijk te bakken en te braden varkensvlees als 'een feest in de pan en op het bord'.

Varkensvlees is een 'feest in de pan'



'Je proeft de herkomst'

Topkok Reitse Spanninga uit Joure is zeer te spreken over de smaak en de kwaliteit van het Kruiden Varkensvlees. „Dit varkensvlees is een lust om te bakken,“ ventileert hij zijn enthousiasme. „Of het nu gaat om een dunne schnitzel of een ouderwets dikke karbonade; het kan met dit varkensvlees niet mis gaan. Het vlees is heerlijk sappig en vol van smaak, dankzij het hogere vetgehalte. Je proeft dat de Kruiden Varkens een prima leven hebben gehad. Net als bij een goede wijn kun je deze goede herkomst proeven. Een verrijking van de betere menukaart.“ Naast de pure smaak noemt de chef-kok ook de productie van het vlees verantwoord. Bovendien is het transport diervriendelijk en gebeurt de slacht stressvrij. „Met vlees van het Kruiden Varken heb je vlees op de menukaart staan dat je aan je meest kritische gasten kunt serveren,“ besluit Reitse.

Verrijking van de betere menukaart

