



Hollands Graslamb ligt zo vanaf de wei bij de HANOS. Dit lamsvlees heeft maar heel weinig voedselkilometers nodig voordat het in onze schappen belandt. Wie Hollands Graslamb eet, draagt bij aan een duurzame levensstijl. Natuurlijk is ook dit van invloed op de smaakbeleving van het vlees.



Vit eigen omgeving

U wilt uw gasten graag verrassen. Met mooie producten, heerlijke bereidingen en nieuwe smaaksensaties. Hoewel we bij HANOS altijd op zoek zijn naar iets nieuws, hoeft dat niet per se van heel ver weg te komen. Onze inkopers speuren ook met plezier naar bijzondere gerechten en producten van eigen bodem. Voor veel gasten krijgt een gerecht meerwaarde als zij weten dat de ingrediënten uit onze eigen omgeving komen. Vandaar dat lokale of regionale producten zoals het Hollands Graslamb zich in een stijgende populariteit mogen verheugen.



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

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



Hollands Graslamb

Het vertrouwde



Hollands Graslamb

met de smaak van weleer



Met een gezonde, gevarieerde voeding

Vet gras

Hollandse Graslammeren grazen op de groene weiden van de Betuwe en andere natuurgebieden met een vruchtbare voedingsbodem voor het heerlijke, vette gras in Nederland. De lammeren genieten hier dagelijks van een grote variatie aan planten. Allerhande grassen en kruiden groeien er te kust en te keur. Deze gezonde en gevarieerde voeding zorgt voor de herkenbare smaak van het vlees. De smaak van weleer.

Volop zorg voor dierenwelzijn

Liefhebber met passie

Voor het Hollands Graslam worden uitsluitend vleesdieren geselecteerd met een juiste vlees-, bot- en vetverhouding. Texelaars of kruislingen worden gehouden bij zorgvuldig geselecteerde boeren die nog volop zorg hebben voor het welzijn van het dier. De Grasiamboer is een buitenmens pur sang. Een liefhebber met passie voor perfectie, die gaat voor kwaliteit. Zijn lammeren worden binnen geboren, maar groeien buiten bij de moederdieren op, waar ze volop de tijd krijgen om rond te dertelen.



Gerecht op cover: Gebraiseerde nek met krokantjes van aardpeer, truffelaardappel en bataat

Chipolata met gremolata en spek van lardoen vang



Ruime weilanden met mals gras en frisse lucht

100% natuurlijk en 100% smaak

Doordat Hollands Graslam zelf de regie voert over de totale keten, weten we zeker dat dit lamsvlees 100% natuurlijk is en van 100% gegarandeerde kwaliteit. Toevoegingen en verbeterproducten komen in ons woordenboek niet voor. De lammeren hebben een maximale weidegang gehad in de ruime weilanden met rijk, mals gras en frisse lucht. Al deze invloeden bij elkaar geven het Hollandse Graslam zijn unieke smaak.



Rugfilet met zoethout, gegaard met meringue en zoethoutolie

Terrine van gerookte lamsham, zwezerik en tong met voorjaarsgroenten



Perfect te combineren, mals en licht verteerbaar

Mooie eigen smaak

Lamsvlees is mager en heeft een mooie eigen smaak. Het is perfect te combineren met vele verse ingrediënten. Het vlees is mals en licht verteerbaar. Lamsvlees gaat heel goed samen met knoflook en kruiden als munt, salie, tijm, rozemarijn, oregano, marjolein, koriander en diverse currycombinaties. Je kunt het grillen, braden of stoven. Ook eenvoudig klaargemaakt, is lamsvlees heerlijk van smaak.

Eiwitten van goede kwaliteit

Lekker en gezond

Lamsvlees draagt bij tot de inname van eiwitten van een goede kwaliteit, van B-vitamines (vooral vitamine B3 en B12) en van het mineraal zink. Zoals bij elke vleessoort zijn er ook binnen het lamsvlees assortiment delen die mager, gemiddeld of vet zijn. Een portie van 100 gram lamsvlees voorziet in de dagelijkse behoefte aan vitamine B12. Verder bevat het 18 g eiwit, 80 mg natrium, 1,3 g ijzer, 289 mg kalium en 3 mg calcium. Het vetgehalte kan variëren van 3,4% tot 37%, afhankelijk van het vleesdeel.

Chef-kok en eigenaar Paul Stegeman van 't Pestengasthuys in Zwolle tekent voor de recepten en de bereiding van de gerechten met vlees van het Hollands Graslam in deze brochure

Mooi vlees met typische lamssmaak

Netjes geslacht

Op de vraag wat hij van het Hollands Graslam vindt, geeft Paul Stegeman, chef-kok en eigenaar van restaurant 't Pestengasthuys in Zwolle, een verrassend antwoord. „Netjes geslacht,” zegt hij. De chef is duidelijk een vleeskenner, die zijn vlees al jarenlang bij de HANOS inkoopt. Zo ook het vlees van het Hollands Graslam, dat hij kwalificeert als „mooi vlees met de typische lamssmaak. Niet te oud en allesbehalve waterig.”

Paul Stegeman kookt graag met de meer incurante vleesdelen. „Door een lange garing op lage temperatuur behoudt het vlees van dit graslam zijn smaak en verliest het minimaal vocht.” Zelf is de chef-kok een echte liefhebber van tongetjes. „Heerlijk in een terrine van gerookte ham van het Hollands Graslam met zwezerik,” zegt hij en voegt de daad bij het woord.

