



De lammeren leven in Nieuw-Zeeland op **grote uitgestrekte** heuvelachtige vlaktes. Doordat de lammeren **uitsluitend buiten** in alle vrijheid en rust opgroeien, is het vlees van **uitzonderlijke kwaliteit**. Zacht met een **bijzondere, intense smaak**.



### Constant lekker

Lamsvlees uit Nieuw-Zeeland heeft een constante, hoge kwaliteit en kan daarom het hele jaar door het menu van elk restaurant verrijken. Dit lamsvlees is rijk aan waardevolle voedingsstoffen, heeft een herkenbare smaak en een fijne structuur. Bij uitstek geschikt om te grillen, te braden of te stoven en prima te bereiden met verse kruiden, zoals tijm, marjolein en oregano.



Van der Zee  
1<sup>o</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 + Beef & Lamb New Zealand • Vormgeving: Zaza in Vorm - Stefan Kraaijenhagen • Realisatie: Busser&tenHove Communicatie



# Lekker Lamsvlees

uit Nieuw-Zeeland



# Lekker Lamsvlees

De smaak en malsheid zijn onderscheidend



Lamsvlees met een constante, hoge kwaliteit



## Hele jaar door

Vanuit Nieuw-Zeeland, de grootste producent van lams- en schapenvlees ter wereld, importeren wij een compleet assortiment vers en bevroren lamsvlees. Alle producten hebben een constante, hoge kwaliteit. Er is wekelijkse aanvoer per boot en per luchtvracht en dankzij de juiste inkoopcondities kunnen wij dit vlees het hele jaar door leveren. U zit dus nooit zonder. Of het nu gaat om lamshaas, bout, filet, dikke lende, schenkel, zadel, haas, schouder, loins of frenched racks. Voor alle onderdelen van het lam kunt u bij ons terecht.

Invriezen met behoud van smaak en malsheid

## Vers en bevroren

Nieuw-Zeelandse lammeren kennen geen slachtseizoen meer. Het hele jaar door worden voldoende lammeren geslacht om aan de vraag naar vers en diepvries te voldoen. U kunt van januari tot en met december dus dezelfde lamsvleeskwaliteit serveren. Nieuw-Zeeland is niet om de hoek. Om de kwaliteit en de versheid van ons vlees te garanderen, wordt het onder speciale omstandigheden ingevroren, waarbij de smaak en de malsheid van het vlees behouden blijven.



Land van woestijnen, vulkanen, grassteppen en stranden

## 44 miljoen

Nieuw-Zeeland is het land waar enorme gletsjertongen uitmonden in palmbossen. Waar woestijn, bergen, vulkanen, grassteppen en stranden elkaar afwisselen en waar je het water in stromen en meren gewoon kunt drinken. Het natuurlijke thuisland van de Nieuw-Zeelandse lammeren is zo'n 26,8 miljoen hectare groot. Het strekt zich uit over een noordelijk en zuidelijk eiland en over nog vele andere, kleinere eilandengroepen. Het is ruimweg 1600 kilometer lang en 450 kilometer breed. Er wonen nog geen 4,5 miljoen mensen, maar er grazen wel 44 miljoen schapen en lammeren. En het is gemakkelijker de juiste kwaliteit te kiezen als het aanbod groot is.



Smaak en malsheid zijn onderscheidend

## Puur natuur

De lammeren worden hier volledig op natuurlijke wijze grootgebracht. Zij grazen op open velden en hun voederrantsoen bestaat uitsluitend uit het gras van de weilanden en is gegarandeerd vrij van kunstmatige toevoegingen. De unieke smaak van lamsvlees uit Nieuw-Zeeland maakt het geliefd over de hele wereld. De herkenbare smaak en de fijne structuur van het vlees - de malsheid - zijn het resultaat van onder meer het ras, de voeding en de slachtleeftijd. Het productiesysteem van de lammeren is gebaseerd op het principe van het leveren van een puur en natuurlijk product. Het vlees is mager en rijk aan waardevolle voedingsstoffen.



Garanties voor dierenwelzijn, voedselveiligheid en kwaliteit

## Select

De Nieuw-Zeelandse producent van ons lamsvlees AFFCO hanteert een internationaal erkend garantiesysteem, Select genaamd, dat onder andere voorschriften bevat betreffende dierenwelzijn, voedselveiligheid en kwaliteit. Respect voor het welzijn van de dieren staat bij de Nieuw-Zeelanders voorop. De regelgeving heeft betrekking op de weiderij, zoals het vermijden van honger, dorst en koude, het voorkomen van stress tijdens laden en daaropvolgend transport en op het slachten. Niet onbelangrijk is bovendien dat het vlees 100% vrij is van antibiotica en andere preventieve geneesmiddelen. Elk slachthuis accepteert uitsluitend dieren, die vergezeld zijn van een getekende gezondheidsverklaring.



Hele jaar door vers verkrijgbaar

## Ideaal voor onze klanten

„Het eerste woord dat mij te binnen schiet bij Nieuw-Zeelandse lamsvlees is 'perfect',” zegt Theo Koeman desgevraagd. Theo is bij Van der Zee, de vleespartner van HANOS, onder meer verantwoordelijk voor de inkoop van al het vlees. Zijn kennis en ervaring op vleesgebied hebben een brede, internationale scoop. „Lamsvlees uit Nieuw-Zeeland is voor onze klanten in horeca en foodservice ideaal,” verklaart Theo Koeman zijn enthousiasme. „Het vlees heeft veel smaak en is altijd constant. Van smaak én snit.” Een ander voordeel is volgens Theo dat het lamsvlees het hele jaar door vers verkrijgbaar is. „Nieuw-Zeeland's lamsvlees is gewoon top. Smaakvol, een heel ruim aanbod en al vele jaren ervaring met de wensen van exportmarkten. Een probleemloos product,” besluit de pur sang vleesman.

