



Tot voor kort was er een duidelijk onderscheid tussen rund- en kalfsvlees. Met **Joviander** introduceert uw HANOS-slager Van der Zee echter **een nieuwe, exclusieve vleesvariant**, waarin de voor zijn klanten relevante **kwaliteitsaspecten** van beide vleessoorten worden gecombineerd. **Joviander is een puur Hollandse primeur in roodvlees**. Geen specifiek kalfs- noch uitgesproken rundvlees, maar **herkenbaar Joviander**. Vlees met een **geheel eigen signatuur**. Zacht, mals en mager als kalfsvlees, maar met de **kenmerkende smaak** van (jong) rundvlees.



Joviander is exclusief voor HANOS-klant

Uiteraard kan uw HANOS-slager Joviander conform uw wens leveren. Ambachtelijke vakmensen en moderne veredelingsbedrijven staan borg voor levering op maat. Het respect voor mens, dier en kwaliteit is bij VanDrie Group al generaties lang vanzelfsprekend en vormt het fundament van vakmanschap en partnerschap. In dit geval met uw HANOS-slager Van der Zee, die Joviander exclusief voor zijn klanten continu beschikbaar heeft. Alle medewerkers bij VanDrie Group, bij Van der Zee en in uw HANOS-slagerij zorgen ervoor dat u wordt voorzien van veilig, betrouwbaar, lekker en onderscheidend vlees.



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

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



Primeur in vlees

Joviander



Joviander

Nieuwe vleesvariant met eigen signatuur



Geen specifiek kalf noch uitgesproken rund

Merkbaar anders

Joviander is het vlezige resultaat van een vruchtbare samenwerking tussen uw HANOS-slager Van der Zee en VanDrie Group. Een in alle opzichten Nederlandse primeur. Van oer-Hollandse bedrijven met in Nederland geboren, getogen en geslachte dieren. Joviander begint bij de keuze van de melkveehouder de koe te laten insemineren door een stier van een typisch vleesras. In dit geval doorgaans het Witblauwe. Voor Joviander komen uitsluitend de vaarskalveren in aanmerking. Het geslacht heeft, net zoals het ras, de voeding en de slachtleefijd van het dier, immers een belangrijke invloed op het gewenste eindresultaat: mals vlees met een lichte bite en een volle smaak. Merkbaar anders. Herkenbaar Joviander.

Driewerf NL

Joviander is vlees van 100% Nederlandse herkomst. De vaarskalveren zijn in ons land geboren en gemest. In aanvang met voldoende biest, de eerste natuurlijke moedermelk, maar daarna vrijwel meteen ook met vast voer. Na enkele weken wordt de melk gefaseerd vervangen door water en bestaat het ruwvoer uit een uitgebalanceerd, met onder andere mais samengesteld meergranenmengsel, vezelrijk stro en/of hooi. De dieren worden in groepen gehouden, waarbij de huisvesting met veel bewegingsvrijheid, lichthoeveelheid, ventilatie, frisse luchttoevoer en drinkgelegenheid voldoet aan strenge voorschriften die het dierenwelzijn bevorderen.

Puur Hollandse primeur in roodvlees



Zwezerik saltimbocca style met zachtzure biet, dressing van biet, gele en chiodgia biet en gedroogde Livar Coppa

Op lage temperatuur gegaarde dry aged lende in eigen jus met voorjaarsgroentjes (asperges, sugarsnaps, minimaïs, tomaat, anjischampignons) en 2x mousseline van asperges



safety Guard bevat Dierenwelzijnscode

Lekker in hun vel

De voor Joviander geselecteerde dieren worden op een leeftijd van elf tot twaalf maanden geslacht. Dit gebeurt bij VanDrie Group-slachterij ESA in Apeldoorn. Daar borgt het geïntegreerde kwaliteitssysteem Safety Guard van VanDrie Group voedselveiligheid en dierenwelzijn in de gehele productieketen. Van de voerproductie via de veehouderij tot en met de vleesbedrijven. Voor het welzijn van het kalf is in Safety Guard de Dierenwelzijnscode opgenomen. Uitgangspunt voor deze code is het respect voor de vijf vrijheden van het dier. Safety Guard regelt de toepassing van de Dierenwelzijnscode in alle schakels van de keten. Binnen VanDrie Group zijn tientallen Animal Welfare Officers opgeleid, die waken over het welzijn van het dier.



Nieuwe vleessoort in vernieuwde kwaliteitsregeling

Vitaal Kalf

Joviander is met zijn unieke vlees karakter weliswaar een onderscheidende vleessoort, maar dat laat onverlet dat de door de ketenpartners gegarandeerde kwaliteit van proces en product ook onafhankelijk gewaarborgd moet zijn. Het nieuwe Joviander voldoet daarvoor aan de kwaliteitsregeling Vitaal Kalf. Naast regels over bijvoorbeeld stalrichting en voervoorziening bevat deze regeling ook voorschriften over de kwaliteit van het jonge kalf, de drinkwaterkwaliteit, de hygiëne en het verantwoord antibioticagebruik. De verplichte controle op verboden stoffen en regels voor transport en slachten, wegen en classificeren zijn ook opgenomen in Vitaal Kalf. De Stichting Kwaliteitsgarantie Vleeskalversector (SKV) voert de controle, de beoordeling en de certificering van Vitaal Kalf uit. De regeling voldoet aan de kwaliteitsnorm ISO 17065.

De recepten en de bereidingen van Joviander in deze presentatie zijn van de hand van Patron-Cuisinier Ries Verburgt van Restaurant De Schans in Montfoort



Marbré van staartvlees en eendenlever, gelakt met de ingekookte bouillon. Tartar, gesneden uit de bovenbil, aangemaakt met cornichons, kappertjes en mayonaise. Daar omheen de los gepresenteerde onderdelen van uit elkaar gehaalde piccalilly

Beetje balsturig

De kruising van melkkoe met vleesstier, de voeding, de huisvesting, de verzorging, maar ook het transport en het slachten van de dieren volgens strenge normen leveren een belangrijke bijdrage aan de uiteindelijke vleeskwaliteit van Joviander. Een op initiatief van Van der Zee en VanDrie Group geformeed testpanel is unaniem in zijn bevindingen: 'Joviander is fijn van draad met een onderscheidende structuur'. 'Het is zacht, heeft de malsheid van kalfsvlees, maar smaakt naar jong rund'. 'Restaurantkwaliteit in optima forma'. Joviander is een beetje balsturig. Vlees dat zich moeilijk in een van de bestaande categorieën laat onderbrengen. Kalf noch rund, maar met het beste van beide kanten in zich verenigd. Jong maar smaakvol; mals maar vlezig. Vandaar dat dit vlees een eigen naam verdient: Joviander.

Restaurantkwaliteit in optima forma

Vel van smaak, sappig en zacht

Botermals supervlees

Patron-cuisinier Ries Verburgt van Restaurant De Schans in Montfoort had de primeur. Hij bereidde de gerechten voor deze brochure en kwalificeert Joviander enthousiast als 'botermals supervlees'. Restaurant De Schans van Lillian en Ries Verburgt bevindt zich midden in het groene Hart van Holland tussen de vestingstadjes Oudewater en Montfoort. In dit sinds 2011 door Michelin met een Bib Gourmand onderscheiden en bij Euro-Toques aangesloten restaurant verwerkt Ries Verburgt zijn gasten met heerlijke gerechten en verrassende smaken, waarvoor hij bij voorkeur gebruik maakt van streek- en seizoensproducten. „Joviander paart de malsheid van kalfsvlees aan de bite en de smaak van rund,“ concludeert de gedreven chef op grond van zijn ervaring met diverse delen van deze nieuwe vleesvariant. Hij toonde zijn niet geringe culinaire vakmanschap met bereidingen van onder andere staart, bovenbil, lende en zwezerik. „Het vlees is mooi zacht en dankzij een lichte marmering heerlijk sappig. Toch heeft het meer bite en is het voller van smaak dan kalfsvlees,“ aldus de chef. Joviander omschrijft hij bovendien als supermals. „De ruim twee weken in de been afgehangen lende kon je als het ware snijden met de achterkant van het mes.“

