



De onlosmakelijk met Welsh lamsvlees verbonden **goede naam en unieke kwaliteit** zijn het resultaat van vele jaren **traditionele veeteeltmethodes**, generaties fokervaring en een overvloed aan **natuurlijke begrazing**.
 Welsh lamsvlees is een **natuurlijk, veelzijdig, mals en sappig product** met een **herkenbare smaak**, dat uw HANOS-slager Van der Zee onder de exclusieve merknaam Gourmet voor u selecteert.



Hybu Cig Cymru

Meat Promotion Wales, in het Welsh Hybu Cig Cymru (HCC) genaamd, houdt zich als sectororganisatie bezig met de ontwikkeling, de marketing en de promotie van lams- en rundvlees uit Wales. HCC is initiatiefnemer van sectoronderzoeken, sectorontwikkelingen en opleidingen, die betrekking hebben op elk onderdeel van de productieketen. Deze initiatieven zijn onder andere gericht op het verbeteren van de kostenefficiëntie en de kwaliteit, alsook het optimaliseren van de waarde. HCC is actief in tal van belangrijke markten wereldwijd en ontwikkelt en versterkt de marktkansen voor de Welsh exporteurs van rood vlees. Zie voor meer informatie over en heerlijke recepten met Welsh lamsvlees www.welshlamb.nl.



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

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

Gourmet

Welsh lamsvlees



Gourmet lamsvlees uit Wales

integriteit, authenticiteit en traceerbaarheid



Bijna jaarrond

De culinaire reputatie van lamsvlees uit Wales is te danken aan de inspanningen van vele generaties boeren. Sedert duizenden jaren zelfs, want de oorsprong van de schapenhouderij in dit zuidwestelijk deel van Groot-Brittannië gaat terug tot de 14^e eeuw. De weelderige laaglandweiden en het bergachtige achterland vormen een perfecte leefomgeving voor de schapen. De eerste lammeren in het seizoen worden in het warmere laagland geboren en de laatste in de hoger gelegen gebieden. Hierdoor kunnen uw gasten vrijwel het hele jaar door genieten van vers Welsh lamsvlees, dat een unieke, zachte smaak heeft dankzij het klimaat in deze aan de Atlantische Oceaan grenzende regio. Alles bij elkaar heeft Wales een kustlijn van 1200 kilometer.

it's all about the taste

Succulent, sweet and tender

De schapenhouders uit Wales genieten in de hele wereld bekendheid dankzij het buitengewoon smakelijke lamsvlees dat zij produceren. De omgeving waarin de dieren worden gehouden, speelt een belangrijke rol bij de productie van dit sappige, zachte en malse vlees. Welsh lamsvlees wordt geproduceerd op de welige weiden van de heuvels en valleien in Wales. De combinatie van een mild klimaat, een mineralenrijke bodem en een natuurlijke omgeving met schone lucht, bronwater, vers gras en kruiden waarborgt dat hier lamsvlees van de allerbeste kwaliteit kan worden geproduceerd. De lammeren hebben een beoogd karkasgewicht van 18 tot 20 kilogram.

Voer is belangrijker dan ras

Zo groen als gras

Door de Golfstroom en de westenwind is maar liefst zesentachtig procent van de oppervlakte in Wales bedekt met groen en sappig grasland, doortrokken met talrijke beken en riviertjes. Deze grasrijke omgeving is de belangrijkste verklaring waarom Wales al jaren bekend staat om zijn schapenhouderij. Al eeuwenlang grazen de plaatselijke schapenrassen het hele jaar door op natuurlijk grasland, op één van de meest ongerepte plekken ter wereld. De voornaamste invloed op de kwaliteit van het lamsvlees heeft immers het voer en veel minder het ras. Schapen houden in Wales is een kwestie van vers gras, schoon water en de natuur zijn gang laten gaan. Simpele ingrediënten voor een kwaliteitsproduct.



Zacht gegaarde lamsnek met jus van groene curry, venkel, pommes soufflées en verschillende tomaatsoorten (René Bruins)



Gestoomd bunbroodje met pulled lamb, gemaakt van schenkel, kimchi, komkommer en mo-mosaus (sinaasappel-gember-mayonaise) (René Bruins)



Met Beschermde Geografische Aanduiding

Unieke eigenschappen

De Europese Commissie heeft de kenmerkende kwaliteit van Welsh lamsvlees erkend voor zijn unieke regionale eigenschappen. Dit kwaliteitsvlees kreeg daarvoor in 2003 de begeerde status van Beschermde Geografische Aanduiding, in het Engels Protected Geographical Indication (PGI). PGI creëert een schakel tussen kwaliteit, tradities en omgeving en garandeert u en uw gasten dat uitsluitend in Wales geboren en gehouden lammeren, die volledig traceerbaar zijn en die geslacht zijn in daarvoor goedgekeurde slachthuizen, kunnen worden verkocht als Welsh lamsvlees. Door toekenning van de PGI-status erkent de EU de onderscheidende kwaliteit van het Welsh lamsvlees en plaatst zij dit vlees naast producten als Champagne en Parmaham.

seizoen loopt van juni tot januari

Uitgebreide keuze

Alle lammeren zijn vanaf hun geboorte gemerkt en geregistreerd. De lammeren en het hiervan afkomstige vlees zijn vervolgens volledig traceerbaar tot de boerderij van herkomst. Uiteraard zijn het transport van de lammeren, het slachten en de daarop volgende bewerkingen aan Europese regels gebonden, waarvan de naleving strikt wordt gecontroleerd. Specifieke eisen worden gesteld aan dierenwelzijn, natuur en milieu. De verwerkende bedrijven in Wales hanteren de allernieuwste slacht- en versnijdingstechnieken en hebben een reeks eerste klas lamskarkassen en snitten ontwikkeld voor hun klanten. Deze bedrijven beschikken over de vereiste flexibiliteit en het benodigde inzicht in de sector en hun markten, waardoor zij tegemoet kunnen komen aan de door hun klanten gewenste specificaties. Omdat in het doorgegaan van juni tot januari lopende seizoen wekelijks meer dan 30.000 lammeren in Wales worden geslacht, zijn er volop selectiemogelijkheden.

De recepten en de bereidingen in deze brochure over het Welsh lamsvlees zijn van René Bruins, chef-kok van Grand Café-restaurant Mr. Mofongo in Groningen



Op voor kant: Gebraden lamsrump met jus van ras el hanout, parelcouscous, gepofte puntpaprika en munt (René Bruins)

Van streetfood tot klasserestaurant

Uit alle windstreken

Topchefs overal ter wereld onderkennen de kwaliteiten van Welsh lamsvlees. In 2010 introduceerde Zijne Koninklijke Hoogheid de Prins van Wales zelfs de Welsh Lamb Club, waarvan tal van sterrenchefs wereldwijd lid zijn. Een Nederlandse chef die het Welsh lamsvlees hogelijk waardeert, is René Bruins van Mr. Mofongo in de stad Groningen. Kijk ook even op www.mofongo.nl voor een indruk van het unieke concept in dit Grand Café-restaurant. „Ons concept heb ik in de met het Welsh lamsvlees bereide gerechten laten uitkomen,” vertelt René. „De gerechten zijn afkomstig uit diverse windstreken en geschikt voor verschillende menukaarten: van streetfood tot klasserestaurant.” Volgens de chef van Mr. Mofongo onderscheidt het lamsvlees



uit Wales zich enerzijds door zijn mooie, subtiële lamssmaak en anderzijds met zijn courante formaat. „Dankzij de fijne smaak van dit vlees haal je ook de niet-ervaren lamsvleeseter, die toch altijd een beetje angst heeft voor een schaapsmaak, over de streep. Uit de wat grotere onderdelen kun je bovendien mooie, royale porties halen,” deelt René Bruins zijn ervaring.