



# Gourmet



## Wij begrijpen wat onze klanten lekker vinden.

- ◆ Met Gourmet-skinpack ziet kalfsvlees er verser en smakelijker uit.
- ◆ Het geportioneerde assortiment is nu beschikbaar, en biedt naturel en gemarineerd kalfsvlees.

# Gourmet geeft uw koelvitrine wat extra's.



## Geachte businesspartners,

Met veel genoegen stellen wij u ons nieuwe, innovatieve product Gourmet voor. Met het Gourmet-assortiment bieden wij onze kalfsvleesproducten in individuele skinpack-verpakking aan. De producten variëren van traditionele favorieten als kalfsoester en koteletten tot delicatessen, zoals kalfszwezerik en kalfswangen. Daarnaast kunnen we onze producten aanpassen aan de individuele wensen van de klant.

Het voordeel van ons nieuwe, in skinpack verpakte assortiment is dat de producten in een aantrekkelijke, transparante verpakking worden aangeboden, die ervoor zorgt dat de inhoud schoon en vers blijft, terwijl de consument de kleur en de kwaliteit van het kalfsvlees beter kan beoordelen. Bovendien wordt de houdbaarheid van het product door de nieuwe verpakking aanzienlijk verlengd.

Skinpack is een innovatieve verpakkingsooplossing, die past bij de lifestyle van de consument en die het afval tot een minimum beperkt. Bovendien sluit deze nieuwe verpakking aan bij ons beleid, dat is gericht op duurzame productie als onderdeel van onze verantwoordelijkheid tegenover mens, dier en milieu.

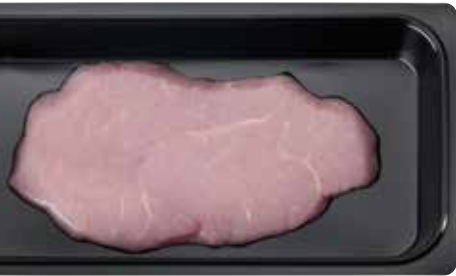
Onze nieuwe, in folie verpakte kalfsvleesproducten zijn in alle opzichten een aantrekkelijke oplossing. Op de volgende pagina's leest u meer over ons nieuwe skinpack-proces en ons assortiment. Het spreekt voor zich dat al onze producten het "Safety Guard"-keurmerk dragen. We zijn zeer geïnteresseerd in uw suggesties en uw ideeën voor aangepaste producten en oplossingen.



### **Gourmet-producten**

- ◆ Zijn langer houdbaar.
- ◆ Zijn in porties leverbaar.
- ◆ Zorgen voor minder afval.

## Voor fijnproevers met visie.



Onze Gourmet-kalfsvleesproducten zien er geweldig uit, blijven langer vers en zijn gegarandeerd bestsellers in uw koelvitrine. De innovatieve skinpack-methode is een nieuwe manier om producten op een aantrekkelijke manier te presenteren en te zorgen voor langere houdbaarheid.



Maak een keuze uit ons brede assortiment Gourmet-producten in skinpack of vraag naar onze individuele concepten. Na het afdichten van de bodem in de voor-gevormde mallen verzegelen we het product met een speciale topfolie. Deze folie sluit rond het product als een tweede huid en houdt het product op zijn plaats, zodat de sappen niet kunnen ontsnappen en de houdbaarheid wordt verlengd.



In skinpack verpakte producten zien er smakelijk uit. De consument kan de kleur en de vorm van onze kalfsvleesproducten zien en kan ook aan de producten voelen. De gebruikte materialen en het verpakkingsproces zijn niet nadelig voor de kwaliteit van het product. De folie wordt slechts licht verhit en opgerekt, en werkt als een tweede huid, zonder het kalfsvlees te pletten. Het is ook mogelijk om een extra bovenlaag over het skinpack aan te brengen om het product stapelbaar te maken.



Gourmet-producten zijn volledig veilig. Skinpack is ook geschikt voor producten met uitstekende delen, zoals bot. Sappen kunnen niet uit het vlees ontsnappen en de stukken blijven in de verpakking op hun plaats, zelfs als het product aan een rek wordt gehangen of op een hellschap ligt. Producten zoals lever, zwezerik en kalfswangen zien er ook na een aantal dagen nog vers uit.



## Alle voordelen bij elkaar.

### Gourmet-producten tonen kalfsvlees op z'n best

- ◆ Maximale houdbaarheid zonder verlies van vleessappen.
- ◆ In het oog springende en aantrekkelijke verpakking met individuele designopties.
- ◆ Transparante verpakking is aantrekkelijker: het vlees ziet er verser en smakelijker uit.
- ◆ De folie omsluit het product als een tweede huid: geen bubbels en volledig luchtdicht.
- ◆ Het product blijft op z'n plaats: geschikt voor producten die in een rek worden gehangen of op een schuin schap worden gelegd.
- ◆ Skinpack-verpakkingen zijn geschikt voor kleine en voor grote producten.

# Veiligheid in de gehele productieketen.



Gourmet is, net als alle kalfsvleesproducten van de VanDrie Group, voorzien van het "Safety Guard"-keurmerk als garantie voor de consument dat het gekochte kalfsvlees veilig is. Het keurmerk garandeert voedselveiligheid en dierenwelzijn in de hele productieketen, van 'boerderij tot vork'. Onafhankelijke controles garanderen traceerbaarheid in onze hele productieketen: van de boerderijen, producenten van kalvermelkpoeders en diervoeders tot slachterijen.



# Visuele aantrekkelijkheid: transparante concepten.



Platte bil/spierstuk



Kalfsschnitzel, naturel



Kalfsschnitzel, gemarineerd



Bovenbil, zonder vetrand



Kalfsoester, naturel



Kalfsoester, gemarineerd



Dunne lende zonder been



Kalfsentrecote, naturel



Kalfsentrecote, gemarineerd



Ribeye



Ribeye, naturel



Ribeye, gemarineerd





Platte bil/spierstuk



Kalfsoesters, naturel



Kalfsoesters, gemarineerd



Dunne lende met been



Kalfskotelet, naturel



Kalfskotelet, gemarineerd



Achterschenkel



Zwezerik, hart



Kalfswangen



Ossobuco



Zwezerik, hart



Kalfswangen

# Kalfsvlees op z'n best.



Schouder



Schouder, braadstuk



Platte bil



Bout, braadstuk



Dunne lende



Dunne lende, braadstuk



Lever



Lever







# Gourmet



## Verser en aantrekkelijker

Ons individueel Gourmet-assortiment biedt de consument aantrekkelijke, transparante verpakkingen die de inhoud schoon en vers houden, van naturel of gemarineerde karbonades tot kalfsoesters of kalfswangen. Aangepaste concepten behoren ook tot de mogelijkheden.

Neem contact met ons op!  
[www.gourmet.online](http://www.gourmet.online)