



alles
voor een
slimme
zaak

VHC

ACTIFOOD

PARTNER VOOR HORECA
& GROOTVERBRUIK

VHC

ACTIFOOD

PARTNER VOOR HORECA
& GROOTVERBRUIK

COLOFON

Uitgever

VHC ActiFood BV

Ontwerp

Marketing VHC ActiFood BV

Fotografie

o.a. Steven van Kooijk
Content troch Fardau

Tekst

o.a. Peter den Otter
Marketing VHC ActiFood BV

Rechten

Niets uit deze uitgave mag, op welke wijze dan ook, worden overgenomen zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

ONS TEAM FOCUS OP VERS	P 6
EVEN VOORSTELLEN THEUN ROOKS	P 8
AGF DIRECT VAN DE BRON	P 9
EVEN VOORSTELLEN MARTIN DIJKEMA	P 10
RECEPT PERENCLAFOUTIS	P 21
HORECASLAGERIJ ALLES ONDER ÉÉN DAK	P 22
RECEPT GEGRILDE RIB-EYE VAN LAKENVELDER	P 25
RECEPT OSSOBUCCO VAN HERTENSCHENKEL	P 27
EVEN VOORSTELLEN MARCO VAN DER HAAR	P 28
VERSE VIS, SCHAAL- & SCHELPIEDIEREN	P 30
EVEN VOORSTELLEN EDWIN BOKKERS	P 32
RECEPT BOUILLABAISSE MET SAUCE ROUILLE	P 33

VERS MAAKT HET VERSCHIL



VHC ACTIFOOD

VHC ActiFood is dé totaalleverancier voor de horecaondernemer en grootverbruiker. We voeren een breed assortiment in versproducten, droge kruidenierswaren, diepvriesproducten, dranken, non-food en eigen productconcepten. We staan ondernemers zakelijk bij met slimme horecaformules, menuadvies, inspiratiesessies, proeverijen, workshops en SVH-erkende opleidingen. Klanten tonen tijdens rondleidingen hun waardering voor onze dienstverlening en faciliteiten, waarbij ons verscentrum in het bijzonder indruk maakt.

Want als er iets is waarmee we ons onderscheiden, dan is het wel met ons versassortiment. Alles draait daarbij om kwaliteit, service en maatwerk. Daarmee maken we het verschil. Om de verskwaliteit continu te kunnen garanderen, doen we vrijwel alles in eigen huis. Zo heeft ons verscentrum een eigen AGF-afdeling, groentensnijderij, horecaslagerij en visgroothandel.

Heb je als eens een rondleiding bij ons gehad? Dan zul je veel van wat in deze brochure staat herkennen. Heb je ons nog niet eerder met een bezoek vereerd? Grote kans dat je dat na het lezen van deze brochure alsnog doet. Neem contact op; een afspraak voor een vrijblijvende rondleiding is zo geregeld.



Bel 0516 567 107 of stuur een e-mail naar verkoop@actifood.nl

ONS TEAM FOCUS OP VERS

Ons verscentrum is in de loop der jaren enorm uitgebreid. De verantwoordelijke afdelingshoofden van respectievelijk Vis, Vlees en AGF worden ondersteund en geïnspireerd door een kwaliteits- en productmanager. Met hun toegewijde teams op alle versafdelingen zetten zij zich in om elke dag de kwaliteit te leveren die klanten van ons verwachten. En die verwachtingen liefst te overtreffen.



Ons versteam: Martin, Marco, Edwin en Theun



KWALITEIT & MAATWERK IN VERS

In ons verscentrum van 3000 m² worden elke dag grote hoeveelheden groenten, fruit, aardappelen, vlees en vis verwerkt, gesneden, geportioneerd, verpakt en verzendklaar gemaakt. Afkomstig van - zoveel mogelijk lokale - telers, kwekers en andere leveranciers, waarvan we weten dat ze altijd kwaliteit leveren voor eerlijke prijzen. Relaties waar we vaak al decennialang zaken mee doen.



Theun is actief als kwaliteits- en productmanager van ons verscentrum. Zijn uitgebreide ervaring in de horeca, met het eigen restaurant Lyf's in Beetsterzwaag van 2001 tot 2020, maakt hem een waardevolle aanwinst.

Hij bewaakt de kwaliteit van ons totale versassortiment met hart en ziel en kan dankzij zijn horecaervaring restaurants in het hogere segment perfect adviseren bij het samenstellen van bijzondere menu's die bovendien renderen.

**“JE MOET BLIJVEN STREVEN
NAAR KWALITEITSVERBETERING
VANUIT HET OOGPUNT VAN DE
KLANT”**

THEUN ROOKS



Benieuwd naar de mogelijkheden?

Praat eens met Theun

06 - 611691880

theunrooks@actifood.nl

AGF DIRECT VAN DE BRON



Onze versassortiment aardappelen, groente en fruit komt rechtstreeks bij de telers vandaan of direct van de veiling. Alle denkbare groenten, slasoorten, rauwkost en fruit worden naar wens verwerkt in onze hypermoderne snijkeuken bij VHC ActiFood. Precies in de porties en verpakking die je nodig hebt.

Recept op maat

Wil je bijvoorbeeld een speciale groenten-, salade- of exotische fruitmelange laten samenstellen? Geen probleem voor onze eigen groentensnijderij. Het mooie is, zo'n eigen recept kun je al per kilo bestellen. Op maat gesneden, verpakt in de porties die je nodig hebt en waarmee de koks het makkelijkste werken.

De nieuwste foodtrends

Consumenten zijn tegenwoordig kritische en veeleisende gasten. Ze willen weten waar het voedsel vandaan komt, hoe het geteeld wordt en of boeren een eerlijke prijs krijgen voor hun waar. Gasten kiezen dan ook steeds vaker voor regionale, duurzame, fairtrade en biologische producten. Met ons versassortiment speel je perfect in op deze trend.

Wij leveren je versproducten een dag na bestelling. We doen alles om het jouw keukenbrigade zo gemakkelijk mogelijk te maken. Wij zijn flexibel want we begrijpen dat je niet elke dezelfde AGF dagverse producten en hoeveelheden nodig hebt. Daarom kunt je ons AGF-assortiment bestellen in variabele hoeveelheden, met het juiste gewicht, in de gewenste porties en verpakking. Afgeleverd tot in de keuken, meestal door onze vaste chauffeur die de weg weet in je zaak. Want net als onze klanten hechten wij aan een persoonlijke benadering.

**VÓÓR 22.00 UUR BESTELD,
VOLGENDE DAG IN HUIS!**



Hij weet alles van AGF. Martin begon zijn carrière als groentesnijder en heeft sindsdien een indrukwekkende groei doorgemaakt.

Hij was eerst groentesnijder en later orderpicker bij Groentemax. Daarna was hij verantwoordelijk voor inkoop en verkoop bij Primeur en later bij Dijkstra Groenten en Fruit.

Nu is Martin bij VHC ActiFood al zo'n 8 jaar eindverantwoordelijk voor de afdeling AGF.



**“ER ZIJN MAAR WEINIG
KOKS DIE NET ZO GOED
KUNNEN SNIJDEN ALS
WIJ IN ONZE
SNIJKEUKEN”**
MARTIN DIJKEMA

Benieuwd naar de mogelijkheden?

Praat eens met Martin

06 - 21865688

martin.dijkema@actifood.nl



Scan de QR-code en ontdek onze aardappelproducten

DE A VAN AGF AARDAPPELEN

Hoewel misschien iets minder dan in de vorige eeuw, blijven we een land van aardappeleters. Ons assortiment bevat de meest gangbare soorten als Bildstar, Bintje, Opperdoes, Eigenheimer, Doré, Krieltjes en Drielingen. Daarnaast bieden we ook meer speciale soorten aan, zoals de zoete aardappel Roseval, die je mooi in een krul kunt snijden.

Hoe wil je de aardappelen geleverd hebben? Rauw en onbewerkt? Geschild en rauw? Geschild en rauw gesneden? Of voorgedaard en bewerkt, zoals gratin? Het kan allemaal.

TIP

Horecazaken kiezen vaak aardappelen op basis van het type gerecht, de gewenste textuur en smaak en soms ook seizoensbeschikbaarheid. Bintjes voor friet, terwijl Bildstar geschikt is voor aardappelpuree.

Vastkokende aardappelen als Bildstar, Bintje en Roseval zijn ook ideaal voor salades, gebakken aardappelen en aardappelschijfjes. Iets kruimige of middelmelige aardappelen, zoals de Eigenheimer, zijn weer heel veelzijdig inzetbaar.



DE G VAN AGF GROENTEN



Scan de QR-code en ontdek onze AGF gesneden

Alle groenten die we leveren zijn door onze leveranciers geteeld binnen de vaststaande normen en regelgeving. Met veel telers werken we al jaren samen, dus we kunnen erop vertrouwen dat producten aan onze hoge kwaliteitseisen voldoen. En aan die van jou. Biologische groenten zijn doorgaans onbespoten en ook die kunnen we leveren.

EEN GREEP UIT DE GROENTEN DIE WE LEVEREN



KOOLGEWASSEN:

Boerenkool, witte kool, rode kool, bloemkool, broccoli, spruitjes, spitskool, savooiekool, koolraap en koolrabi

UIGEWASSEN:

Uien in alle soorten, sjalotten, prei

BLADGEWASSEN:

Sla in vele soorten: botersla, ijsbergsla, romeinse sla, eikenbladsla, rucola, veldsla, krulsla (lollo rosso en lollo verde), friséesla, spinazie, andijvie

VRUCHTGEWASSEN:

Tomaten, aubergines, komkommer, courgettes

KNOLGEWASSEN:

Knolselderij, wortelen, bieten, rapunzel, kruidnagelwortel

EXOTISCHE GROENTEN:

Paksoi, taugé, chinese kool, daikon (Japanse radijs), bitter gourd (bittere komkommer)



KLEIN MAAR FIJN MINIGROENTEN

Minigroenten zijn populair geworden in met name het hogere horecasegment, vanwege hun verfijnde smaken, aantrekkelijke presentatie, intense smaak en veelzijdigheid. Minigroenten ook wel baby- of microgroenten genoemd worden geoogst wanneer ze nog klein en knapperig vers zijn.



MINIGROENTEN ZIJN O.A.

BIMI

Ook wel bekend als aspergebroomkool of broccolini. Het is een kruising tussen broccoli en de Chinese stengelkool. Heeft lange, slanke stelen en kleine roosjes.

Smaakt zoeter dan gewone broccoli met een lichte, peperige ondertoon. Knapperige bite na bereiding, wat bijdraagt aan de textuur van roerbakgerechten, salades, soepen en bijgerechten.



MINIVERSIES BESTAANDE GROENTEN

Geeft een extra culinaire touch aan gerechten.

Miniworteltjes, minicourgettes, mini-aubergines, minikomkommers, minipaprika's, miniradijsjes, minisla, minitomaten, minipompoen, minivenkel.

CRESS

Populair in de horeca vanwege hun functie als decoratieve en veelzijdige smaakmaker: tuinress, zure cress, mosterdress, rucolacress, basilicumcress.



OPNIEUW ONTDEKT **VERGETEN GROENTEN**





Hoewel veel mensen er geen actieve herinnering meer aan hebben, ontdekken steeds meer restaurants en hun gasten de zogenaamde vergeten groenten.

Dit is mede te danken aan de toegenomen belangstelling voor seizoensgebonden en lokaal geteeld voedsel. Vergeten groenten worden ook wel oergroenten genoemd.



OUDE EN HERONTDEKTE RASSEN ZIJN O.A.

SCHORSENEREN

Ook keukenmeidenverdriet genoemd, omdat de schil lastig te verwijderen is.

PASTINAAK

Een wortelgroente met een zoete, anijsachtige smaak.

RAAPSTELLEN

Jonge bladeren van de meiraap, met een pittige, mosterdachtige smaak.

KNOLSELDERIJ

Knolvormige groente met een stevige, aardse smaak, vaak gebruikt in soepen en stampotten.

SNIJBIET

Ook bekend als warmoes, met eetbare bladeren en stelen die je rauw of gekookt eet.

POSTELEIN

Bladgroente met een frisse, licht zure smaak, vaak gebruikt in soepen en salades.

MEIRAAP

Paars-witte knolletjes met een pittige smaak, om te raspen of te stoven.

KARDOEN

Verwant aan de artisjok, met een licht bittere smaak. De stelen worden gegeten, vergelijkbaar met selderij.

PREMIUM KWALITEIT PADDENSTOELEN

POPULAIRE PADDENSTOELEN ZIJN O.A.

Champignons

Mild en aards, met een lichte nootachtige ondertoon, voor in salades, sauzen, pasta's, risotto, omelet en als garnituur.

Kastanjechampignons

Voller en steviger dan gewone champignons, ideaal voor salades, als bijgerecht of in pastagerechten.

Shiitake

Hartig Intens en vlezig met een nootachtige ondertoon, populair in Aziatische gerechten, soepen, risotto en als smaakmaker in sauzen.

Oesterzwammen

Zacht en zoet met een delicate textuur, vaak gebruikt als vleesvervanger in pasta's, risotto en gegrild als bijgerecht.

Portobello

Rijk en vlezig met een robuuste textuur, ideaal om te vullen, te grillen als vegetarische burger, of in salades en sandwiches.





Onze paddenstoelen worden gewaardeerd in de horeca vanwege hun unieke smaken en texturen. Ze voegen diepte en complexiteit toe aan gerechten en zijn vaak een belangrijk onderdeel van vegetarische en veganistische menu's. Chefs gebruiken ze om gerechten te verrijken, als hoofdingrediënt of als smaakmaker in sauzen en garnituren.

WILDE PADDENSTOELEN (SEIZOEN)

Eekhoorntjesbrood

Mild, nootachtig met een romige en zachte textuur, in risotto, pasta's, sauzen en als smaakmaker in soepen en stoofschotels.

Morilles

Ook bekend als Morieljes. Intens, nootachtig en aards met een sponsachtige, puntige hoed. Geliefd in de Franse keuken, in roomsauzen, bij vlees- en wildgerechten en in pasta's.

Cantharellen

Licht peperachtig met een stevige bite, heerlijk in risotto, met Parmezaanse kaas, of eenvoudig gebakken in boter als bijgerecht.



SMAAKMAKERS **VERSE KRUIDEN**

Deze kruiden vinden gretig aftrek in de horeca, omdat ze gerechten enorm kunnen verrijken met unieke smaken. Koks hebben doorgaans een sterke voorkeur voor verse kruiden, omdat die zorgen voor de beste smaak en het optimale aroma.

EEN GREEP UIT GANGBARE VERSE KRUIDEN

Basilicum

Zoet en peperig met een vleugje munt, voor Italiaanse gerechten, pasta's, salades, pizza's, tomatengerechten en pesto.

Oregano

Warm en licht bitter met een aardse ondertoon, heerlijk in mediterrane gerechten, pizza's, pasta's, tomatensauzen en gegrilde groenten.

Tijm

Aards, licht munt- en citrusachtig, voor vleesgerechten, stoofschotels, soepen, sauzen en geroosterde groenten.

Rozemarijn

Sterk aromatisch, harsachtig en licht citrusachtig, ideaal voor gegrild vlees, aardappelgerechten, brood en mediterrane gerechten.

Peterselie

Fris, licht peperig en kruidig, vaak gebruikt in salades, sauzen, visgerechten, aardappelgerechten en als garnituur.

Dille

Fris, licht zoet met een vleugje anijs, doet het goed in visgerechten, salades, yoghurtsauzen en komkommergerechten.

Koriander

Citrusachtig en licht nootachtig, toegepast in Aziatische en Mexicaanse gerechten, curry's, salsa's en marinades.

Bieslook

Mild uiachtig en fris, voor in aardappelgerechten, eiergerechten, roomkaas en als garnituur.

Munt

Verfrissend en licht zoet, wordt toegepast in desserts, cocktails, salades, lamsgerechten en Midden-Oosterse gerechten.

Salie

Aards, licht bitter en muskusachtig wat goed tot z'n recht komt in vleesgerechten, stoofschotels, pasta's en sauzen.





Onze afdeling droge kruidenierswaren levert echter ook een breed kruidenassortiment in gedroogde vorm voor een langere houdbaarheid.



DE F VAN AGF FRUIT

Onze AGF-specialisten zijn altijd op zoek naar het lekkerste en mooiste fruit. Elke dag worden de groenten aangevoerd vanuit de grootste versmarkten van Europa, maar ook door fruittelers uit de eigen regio. Rechtstreeks van het land en binnen een dag bij jou in de keuken. Dat proef je.

EEN GREEP UIT ONS ASSORTIMENT FRUIT:

Citrusfruit

Meloenen, citroenen, limoenen, mandarijnen, grapefruit.

Steenvruchten

Fruit met een harde kern erin, zoals kersen, abrikozen en nectarines, avocado. Kokosnoot is ook een steenvrucht omdat daar een harde kern omheen zit.

Zacht fruit

Aardbeien, bosbessen, bramen, bananen, sinaasappels, frambozen (hebben van origine harde kern, maar vallen toch onder zacht fruit).

Hardfruit

Appels, peren, stoofperen (worden gegeten als groente).



FRUITSALADES OP MAAT

In ons verscentrum maken we ook kant-en-klare fruitsalades, zonder of met saus. Ook mixen we fruit naar recept van de klant.



PERENCLAFOUTIS

10 personen

Ingrediënten

- 5 st. handperen, geschild, klokhuis verwijderd en in reepjes gesneden
- 200 ml melk
- 200 ml room
- 100 gr bitterkoekjes of amandelspijs
- 80 gr suiker
- 150 gr bloem
- 5 gr zout
- 5 st. eieren
- Harde wenerdeeg om de vorm mee te bekleden (zie recept hieronder)
- Zachte boter om in te vetten
- Springvorm (28 cm) of 12 kleine vormpjes

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 170°C. Schil de peren, verwijder het klokhuis en snijd ze in reepjes. Vet de springvorm in met zachte boter. Rol het harde wenerdeeg uit en bekleed de vorm. Bak het deeg blind af door het met aluminiumfolie en rijst (1/3 gevuld) af te dekken. Bak 15-25 minuten in de oven tot goudbruin. Laat afkoelen en verwijder de rijst en folie.

Verdeel de gesneden peren gelijkmatig over de voorgebakken vorm. Breng de melk met de room in een pan aan de kook en los de amandelspijs hierin al roerend op. Meng in een kom de suiker, bloem, zout en eieren met een garde glad.

Giet de hete melk/roommassa al roerend bij het eimengsel en roer goed door. Schenk het mengsel over de peren in de vorm en bak circa 45-60 minuten in de oven tot de clafoutis goudbruin en gaar is.

Harde wenerdeeg:

- 300 gr gezeefde bloem
- 100 gr witte basterdsuiker
- 200 gr boter (kamertemperatuur)
- 30 gr ei
- 4 gr zout
- 1 theelepel citroenrasp

Bereiding:

Roer het ei glad met de suiker, zout en citroenrasp. Voeg de boter toe en meng tot een glad geheel. Werk de bloem er kruimelend doorheen tot het goed gemengd is. Kneed het samen tot een deeg en laat minimaal 1 uur rusten.

HORECASLAGERIJ

ALLES ONDER ÉÉN DAK

Doordat we al het vlees, gevogelte en wild verwerken in onze eigen horecaslagerij kunnen we onze klanten beter bedienen. We snijden, portioneren en verpakken alles op maat. Precies zoals de kok het wil. Handig en het voorkomt verspilling. We zien dat in de horeca de vraag groeit naar diervriendelijke productiemethoden. Gasten informeren vaker naar de herkomst van vlees. Wij spelen daar al langere tijd op in met biologische- en streekproducten.

DRY AGED MALSER & SMAKELIJKER

Er is een groeiende interesse bij consumenten, koks en restaurants in drooggerijpt (dry aged) vlees. Dat is vooral te danken aan de superieure smaak, malsheid en textuur vergeleken met natgerijpt vlees. Deze traditionele methode, waarbij we het vlees de tijd geven om van de melkzuurbacteriën, het bindweefsel en overtollig vocht af te komen, passen we in eigen huis toe. In onze moderne dry-aged kasten met nauwkeurige klimaatbeheersing laten we o.a. entrecote, rib eye en côte de boeuf in drie weken optimaal rijpen.





VLEES SPIL VAN HET MENU

Als je vlees eet, eet dan goed vlees. Zo staan veel consumenten er tegenwoordig in. Zeker als ze uit eten gaan. Door lekker en mals vlees van topkwaliteit te serveren onderscheid je je als horecaonderneming. Vlees is immers vaak de spil van een etentje en het menu. Daaromheen wordt de rest van het gerecht samengesteld en bijpassende wijn gekozen. Het maakt de beleving compleet.

TOPKWALITEIT OP MAAT GEPORTIONEERD

Ons vlees is altijd van topkwaliteit en wordt door onze gespecialiseerde horecaslagers verwerkt. Het vlees wordt bij VHC ActiFood op maat gesneden en bezorgd in de porties die nodig zijn. Dat is niet alleen handig voor de kok, maar voorkomt ook verspilling.



WORSTENMAKERIJ

Omdat we het meeste vlees in onze eigen horecaslagerij verwerken, kunnen we ook restproducten, zoals vleessnippers van rund en varken zoveel mogelijk verwerken in andere producten. Bijvoorbeeld in hamburgers en in worsten, op ambachtelijk wijze geproduceerd in onze eigen worstenmakerij. Zo zorgen we ervoor dat er zo min mogelijk vlees wordt verspild.



Scan de QR-code en ontdek onze vleeswaren

LAKENVELDER

UNIEK STUKJE VLEES

Dit fijne stukje vlees staat bekend om de unieke vleeskwiteit en rijke en volle smaak.

Kenmerkend voor het Lakenvelder vlees is dat het relatief weinig vocht bevat en veel intramusculaire vet (gemarmerd).

Doordat het vet in het vlees zit, blijft de smaak behouden als het vlees gebakken wordt.

Door deze unieke eigenschappen is het zeer geschikt om aan te bieden bij horecagelegenheden.



Scan de QR-code voor meer informatie



Scan de QR-code en ontdek onze Lakenvelder producten



GEGRILDE RIB-EYE VAN LAKENVELDER

Een gerecht waarin de volle smaak van Lakenvelder rib-eye prachtig samengaat met frisse gegrilde suikersla, kruidige chimichurri en romige Hollandaise. En natuurlijk een klassieke gepofte aardappel om het af te maken.

4 personen

VLEES GRILLEN

Ingrediënten:

- 2 dubbele Lakenvelder rib-eyes (à 400 g)
- 1,5 dl olijfolie
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 15 naalden rozemarijn, fijngehakt
- 2 takjes tijm, fijngehakt
- Peper en zout

Bereiding:

Meng de olijfolie met knoflook, rozemarijn en tijm. Haal de rib-eyes door de kruidenolie en grill ze aan beide kanten 4 minuten tot er een mooi ruitpatroon ontstaat. Breng het vlees op smaak met peper en zout. Laat het 4 minuten rusten in aluminiumfolie en snijd het daarna in plakken.

GEGRILDE SUIKERSLA

Ingrediënten:

- 2 kleine kropjes suikersla, gehalveerd
- Chimichurri (zie recept hieronder)

Bereiding:

Bestrijk de gesneden kant van de suikersla met chimichurri. Grill de sla kort aan de platte kant tot er een bruine streep ontstaat. Serveer met een extra lepel chimichurri.

WILD HET ULTIEME SCHARRELVLEES

In de horeca is steeds meer vraag naar wild. Het is ook steeds beter beschikbaar en meer betaalbaar. Dieren die in het wild hebben geleefd, zijn het ultieme ‘scharrelvlees’. Een echt natuurproduct dat past in de trend van gezond, duurzaam, heerlijk en eerlijk eten.

Via ons uitgebreide netwerk van wildverzamelplaatsen, zogeheten estates, kopen we hertenbiefstuk, reerug, hazenpeper, wildzwijn en ander wildbraad in. Dus ook wildgevogelte als fazant, wilde eend, houtduif, wilde gans, patrijs en kwartel.

Tijdens het jachtseizoen in Nederland is ons wildassortiment rechtstreeks afkomstig van de jacht. Wij verwerken dit bijzondere vlees in samenwerking met gespecialiseerde bedrijven die daarvoor over de vereiste vergunningen beschikken. Portioneren doen we in onze eigen horecaslagerij.





OSSOBUCCO VAN HERTENSCHENKEL

Een klassiek stoofgerecht met een wild twist, waarbij de gegaarde hertenschenkel goed combineert met de rijke, volle saus van rode wijn, bockbier en groenten.

5 personen

Ingrediënten:

- 1,5 kg hertenschenkels
- 250 ml rode wijn
- 1 flesje bockbier
- 100 ml jus de veau
- Knolselderij (100 g, brunoise)
- Pastinaak (100 g, brunoise)
- Wortel (100 g, brunoise)
- 150 g uien, gesnipperd
- 150 g Friese duimpjes, geplet en verkruimeld
- Peper en zout

Bereidingswijze:

Bestuif de hertenschenkels licht met bloem en bak ze in een hete pan aan tot ze mooi bruin zijn. Plaats de aangebakken schenkels in een ruime ovenbestendige

pan of schaal. Meng het bockbier, de rode wijn en de jus de veau in een pan, voeg de knolselderij, pastinaak, wortel en ui toe en breng aan de kook. Breng op smaak met peper en zout.

Giet het groente- en vochtmengsel over de hertenschenkels, dek de pan goed af met een deksel en sluit extra af met aluminiumfolie om vochtverlies te voorkomen. Laat het geheel 2 tot 3 uur garen in een voorverwarmde oven op 150°C, tot het vlees bijna los van het bot valt. Controleer na 2 uur of er voldoende vocht in de pan zit; voeg indien nodig wat water toe.

Haal de hertenschenkels voorzichtig uit de pan zodat ze heel blijven. Bind de saus apart af met de verkruimelde Friese duimpjes en breng verder op smaak indien nodig. Serveer met aardappel- en groentengarnituur om de wildspecialiteit écht af te maken.

Marco van der Haar begon zijn carrière als slager bij een traditionele slagerij. Mooie tijden, want daar deed hij nog alles zelf: van slachten tot en met uitsnijden. Vervolgens ging hij werken bij Culi-Vers in Eelde, een groothandel in vlees en vleeswaren, die in 2019 door VHC ActiFood werd overgenomen. Met als extra bonus dat we Marco 'erbij kregen'.



**“DOE BIJ VOORKEUR
GEEN CONCESSIONS OP
DE KWALITEIT, ALLEEN
OP DE PRIJS. NEEM
LIEVER GENOEGEN MET
IETS MINDER MARGE”**
MARCO VAN DER HAAR

Benieuwd naar de mogelijkheden?

Praat eens met Marco

06 - 22449159

marco.vanderhaar@actifood.nl

GEVOGELTE VEELZIJDIG STUKJE VLEES

Gevogelte past bij een gezond voedingspatroon vanwege de eiwitten, vitamines en mineralen. Tegelijk neemt de vraag in de horeca naar diervriendelijke productiemethoden toe. VHC ActiFood speelt daar al langere tijd op in, net als de partijen in de hele pluimveeketen waarmee wij samenwerken. Wij hechten veel belang aan de manier waarop onze producten tot stand komen.

Ons assortiment biedt alle soorten pluimveevlees: kip, piepkuiken, parelhoen, kalkoen en kwartels, maar ook wild gevogelte, zoals gans, eend en fazant. Geleverd zoals jij het wilt: het hele dier, de poten, de vleugels, dijvlees, filet, reepjes, satéblokjes enzovoort. Wil je het gekruid en al? Ook dat kan.



VERSE VIS, SCHAAL- & SCHELPIEDIEREN

We kopen onze vis in bij Veltman Vis Service BV, een van de weinige visleveranciers die gecertificeerd zijn met het IFS-keurmerk. Door deze samenwerking worden vakkennis, service en passie gebundeld, waardoor we klanten nog beter van dienst kunnen zijn.

Bij Veltman Vis Service vormen kwaliteit en duurzaamheid al jarenlang de kern van hun activiteiten. Sinds 2019 staat Luuk Jellema aan het roer. Als gepassioneerd viskenner, met de Waddenzee als achtertuin, laat hij zich inspireren door de zee en haar natuurlijke rijkdom.



TRANSPORT ONDER STRENGE CONDITIES

Het transport gebeurt onder de juiste condities in duurzame kunststof kratten onder ijs, zodat de producten altijd vers aankomen. Onze chauffeurs zorgen ervoor dat onze hoge kwaliteitsnormen worden nageleefd en de temperatuur strikt wordt gecontroleerd. Samen met de sluitende traceerbaarheid biedt dit onze klanten de zekerheid dat ze topkwaliteit in huis krijgen.

ALTIJD VERS, DUURZAAM EN GECONTROLEERD

Bij vis, schaal- en schelpdieren draait alles om versheid. Veltman Vis Service heeft korte lijnen met de visserij, wat zorgt voor een supervers product: de tijd tussen vangst en aankomst in de haven wordt daardoor zo kort mogelijk gehouden. Door seizoensgericht en verantwoord te vissen, garanderen we de beste kwaliteit met respect voor de natuur. Vis die bijvoorbeeld vol in de kuit zit, wordt met rust gelaten om de visaanwas te bevorderen.

BREED ASSORTIMENT

Vrijwel alles wat onder de waterspiegel leeft, is leverbaar en altijd van topkwaliteit. Ons brede assortiment omvat verse, gekoelde en diepvriesproducten. Van zalm, kabeljauw en zeebaars tot tongetjes, mosselen en wijting. En van makreel, haring en schol tot oesters, gamba's en kreeft. De vis, schelp- en schaaldieren worden volgens HACCP-normen verwerkt en geleverd zoals je wenst: gefileerd, geportioneerd zonder of met huid, geschubd enzovoort.



EIGEN ROKERIJ

Op onze visafdeling hebben we een eigen rokerij waar we 'warm roken' bij een temperatuur van rond de 70 graden Celsius. Bij Veltman Vis Service wordt koud gerookt bij een temperatuur rond de 25 graden Celsius.

TROTS OP KEURMERKEN

In de vissector zijn keurmerken essentieel om overbevissing tegen te gaan en kwaliteit te waarborgen. Veltman Vis Service heeft niet alleen het IFS-keurmerk, maar voert ook met trots de keurmerken HACCP, FSSC 22000, MSC/ASC en Waddengoud. Al deze kwaliteitslabels onderstrepen de inzet voor duurzaamheid en kwaliteit.

KEURMERKEN

De keurmerken betekenen dat de vis voldoet aan de meest strenge eisen op het gebied van kwaliteit en overbevissing. Ook staan ze garant voor transparantie als het om de herkomst en verwerkingswijze gaat. De meeste vis heeft een MSC- of ASC-keurmerk. MSC is een keurmerk van de Marine Stewardship Council voor wilde, duurzame vis, afkomstig van een MSC-gecertificeerde visserij. ASC is een keurmerk van de Aquaculture Steward Counsel voor een verantwoord beheer van kweekvis.



CULINAIR ADVIES

Ook voor advies bij het samenstellen van menukaarten en het calculeren van marges kunnen onze visexperts je van dienst zijn. Juist omdat de dagprijzen van vis sterk wisselen, is het de kunst om gerechten op de kaart te zetten, waarmee je als restaurant goede marges haalt. Is de zalm opeens peperduur? Zet dan schelvis op de kaart. Blijf flexibel als kok en horecaondernemer, zodat je kunt wisselen als een inkoopprijs van een bepaalde vis te gortig wordt.

PRAGMATISCH SAMENSPEL

Vis, schelp- en schaaldieren die we inkopen willen we zo vers mogelijk bij onze klanten bezorgen.

Ook daarbij speelt het voordeel van ons complete verscentrum weer een belangrijke rol.

Tussen de verschillende versafdelingen vindt veel overleg plaats. Is er bijvoorbeeld nog een grote voorraad verse vis in huis, dan kan bijvoorbeeld de vleesafdeling bij hun klanten voorstellen om een keer vis op het menu te zetten.

Andersom werkt het net zo. Op die manier helpen alle versafdelingen elkaar om hun voorraden zo vers en voordelig mogelijk bij onze klanten te bezorgen. En voorkomen we verspilling.



Edwin Bokkers werkt al elf jaar bij ons als culinair adviseur en runt tevens de visafdeling. Hij heeft zijn roots in de professionele keuken, waar hij al op zijn dertiende begon te werken. Toen Edwin aan de slag ging in restaurant De Koperen Tuin, maakte hij kennis met VHC ActiFood, leverancier van het restaurant. Daardoor had hij al een goed gevoel bij ons bedrijf toen hij bij ons aan de slag ging.

**“IK HELP KLANTEN BIJ HET
KIEZEN VAN GERECHTEN
WAARMEE ZE GOEDE
MARGES KUNNEN HALEN”**

EDWIN BOKKERS



Benieuwd naar de mogelijkheden?

Praat eens met Edwin

Edwin Bokkers

06 - 4614 2497

bokkers@actifood.nl



BOUILLABAISSE MET SAUCE ROUILLE

Bouillabaisse is een klassieke Franse vissoep die bekend staat om zijn rijke, diepe smaken en aromatische kruiden. In combinatie met de pittige sauce rouille is dit misschien wel de perfecte aanvulling op jouw menukaart.

Ingrediënten Bouillabaisse

- 100 ml olijfolie
- Bouquet (300 g: prei, wortel, ui, gewassen en gesneden)
- 1 kg visgraten
- 150 g tomatenpuree
- 100 gr kreeftenpasta
- 800 ml gepelde tomaten
- 80 ml pernod
- 300 ml witte wijn
- 2 l water
- ¼ sinaasappel, in stukken
- ¼ citroen, in stukken
- 3 teentjes geplette knoflook
- 2 stuks laurierblad
- 2 takjes tijm
- 1 takje rozemarijn
- 15 peperkorrels
- Peper en zout

Bereiding Bouillabaisse

Verhit de olijfolie in een grote pan en bak het bouquet, de visgraten en de tomatenpuree stevig aan. Voeg de

gepelde tomaten, kreeftenpasta, sinaasappel, citroen, knoflook en kruiden toe en bak kort mee. Blus af met de Pernod en flambeer voorzichtig. Voeg vervolgens de witte wijn en het water toe, breng aan de kook en schuim af. Laat de soep een paar uur zachtjes trekken, zeef de bouillon door een fijne zeef en breng op smaak met peper en zout. Indien gewenst licht binden met aardappelzetmeel opgelost in een beetje water.

Ingrediënten Sauce Rouille

- 1 rood pepertje, fijngesneden
- 3 teentjes versgeperste knoflook
- 3 g zout
- 70 g gepasteuriseerde eidooier
- 350 ml extra vierge olijfolie
- Citroensap van ¼ citroen

Bereiding Sauce Rouille

Meng het citroensap, de rode peper, knoflook, eidooiers en zout in een keukenmachine. Voeg terwijl de machine draait de olijfolie in een dunne straal toe, net als bij het maken van mayonaise. Breng op smaak met extra citroensap of zout indien nodig.



ZIEN IS GELOVEN

VRIJBLIJVENDE RONDLEIDING

Deze brochure geeft een eerste indruk van wat ons verscentrum voor de horeca, instellingen en andere grootverbruikers kan betekenen.

Niets gaat echter boven een bezoek aan ons bedrijf.

Neem persoonlijk een kijkje en krijg ter plekke van onze versspecialisten antwoord op al je vragen.

Mail of bel en een vrijblijvende rondleiding is zo geregeld.

TOT ZIENS!





VHC

ACTIFOOD

PARTNER VOOR HORECA
& GROOTVERBRUIK



Verkoop Binnendienst

0516 - 567107
verkoop@actifood.nl



Training & Experience Center

Bauwien de Jong
06 - 31900415
bauwien@actifood.nl



Horeca Vakcollege

Edwin van Lambalgen
06 - 21263369
lambalgen@actifood.nl



Wijn, Bier & Gedistilleerd

Marco Scheffer
06 - 1179 9419
scheffer@actifood.nl



Non-Food

Mariëlle Klaassen-Grit
06 - 46142499
nonfood@actifood.nl



Kerstpakketten & Geschenken

Ans Veenstra & Thirza Steerenberg
0516 - 567107
geschenken@actifood.nl



Marketing

0516 - 567107
marketing@actifood.nl



Horecaslagerij De Vries

Marco van der Haar
06 - 22449159
marco.vanderhaar@actifood.nl



Dijkstra Groenten & Fruit

Martin Dijkema
06 - 21865688
martin.dijkema@actifood.nl



Veltman Vis

Edwin Bokkers
06 - 46142497
bokkers@actifood.nl



alles
voor een
slimme
zaak

VHC

ACTIFOOD

PARTNER VOOR HORECA
& GROOTVERBRUIK