

Volfood
versgroothandel

**Kwaliteit
met smaak
sinds 1965**

iers Angus beef Vaarzenvlees

Volfood is een gespecialiseerde
versgroothandel voor de
professionele foodservicemarkt.

Sinds 1965 richten wij ons met een
select aanbod van kwaliteitsproducten
op zelfstandige speciaalzaken, traiteurs,
caterers en culinaire gastronomie.

Volfood is altijd op zoek naar
Smakenpartners die net zo Vol zijn
van Food als wij.

U ook? Contact ons gerust!

Traditioneel 72 uur in de been gerijpt vlees
Kwaliteit met smaak





Iers Angus beef Vaarzenvlees



Eerlijk:

De jonge koeien (vaarzen) lopen minimaal 11 maanden per jaar in de weiden van het milde Ierse zeeklimaat. De voeding bestaat uit een overvloed van natuurlijke grassen, klavers en kruiden. De zeer schone oceaanwind zorgt voor zilte gewassen en frisse lucht, hetgeen de smaak van het vlees direct ten goede komt. De koeien groeien langzaam op en zijn na circa 2,5 jaar rijp voor de slacht.

Heerlijk:

Na slachting wordt het karkas eerst 72 uur in de been gerijpt: dit staat garant voor altijd zeer mals vlees en langere houdbaarheid. Dit vrouwelijke vlees is fijn van draad, bevat een mooi randje vet en heeft een ouderwetse, volle vlees smaak. De plantaardige vetten in de inheemse grassoorten zorgen voor een lager smeltpunt van het intramusculaire vet. Hierdoor krijgt het vlees een heerlijke sappige beet en bevat het veel meer smaak!



Uniek:

Dit Ierse vleesconcept van Ballon Meats is uniek in Nederland. Door het strikt natuurlijke karakter heeft het een langere houdbaarheid en beperkt gewichtsverlies. Het vlees is van zeer hoge kwaliteit tegen relatief scherpe prijzen.

Veilig:

Wij beschikken over moderne controlesystemen en productveiligheids certificeringen zoals HACCP en BRC. Alle dieren zijn afkomstig van gerenommeerde veeteeltbedrijven en het vlees is daarmee uitsluitend afkomstig van eigen teelt.

Motivatie – kiezen voor:

- Duurzaam en verantwoord ondernemerschap
- Diervriendelijkheid en milieubewustzijn
- Betrouwbaar partnership in topkwaliteit rundvlees en vakmanschap
- Bereiden van exclusief rundvlees met een zeer hoogwaardige uitstraling

Gezonde voeding:

Dit rundvlees komt van dieren die in hun oorspronkelijke omgeving zijn opgegroeid met natuurlijke inheemse grassoorten als voedsel. Daardoor zit het vlees boordevol bouwstoffen zoals proteïnen, vitamines A, B12 en E en mineralen zoals ijzer en zink. Vlees van uitsluitend gras gevoerde runderen is gezonder dan met graan en krachtvoer gevoerde runderen. Het vlees bevat daardoor minder verzadigde vetzuren en juist meer Omega3 vetzuren.

*Dááram
gras-
gevoerd!*

Een rund eet van nature geen graan, maar gras, bloemetjes en kruiden. En juist dát geeft het vlees smaak!
Gras-gevoerd rundvlees bevat tevens meer Omega3 en minder Omega6 dan graan-gevoerd.
Kortom: gras-gevoerd rundvlees is én gezonder én smaakvoller!

Vleeswaren • Vlees • Wild & Gevogelte • Ambachtelijke patés
Delicatessen • Verse truffels en Truffelproducten • Salades & Sauzen
Tapas & Mediterraan • Maaltijden • Kaas & Eier producten
Brood & Bake-off • Diepvriesproducten • Barbecueproducten
Kruiden & Specerijen • Verpakkingsmaterialen • Non-food artikelen

Volfood Versgroothandel
Anthonie Fokkerstraat 29
3772 MP Barneveld
+31 (0)342 - 45 20 30
info@volfood.nl
www.volfood.nl