



Catalaanse kwaliteit met smaak



Salchichón / Longaniza

Salchichón, in het Catalaans Longaniza genoemd, is herkenbaar aan zijn dikkere en afgeplatte vorm.

Ze zijn er in twee gewichtsoorten en twee smaakvarianten: in **300 en 500 gram en met én zonder zwarte pepermantel**: die zorgt voor een pittige, doch vriendelijke en kortstondige pepersmaak-toets!



Salchichón de Vic IGP

De Salchichón de Vic, is een edele worst gemaakt met strikt geselecteerde ingrediënten, afgevuld in natuurdarm en minimaal 3 maanden langzaam gerijpt. De kleur op snit is dieprood, de smaak intens en zuiver.



Bovendien is het een product met een eeuwenoude traditie: de oudste vermeldingen naar de Salchichón dateren al van 1456 en heeft mede daarom een **IGP-certificaat**.

Somalla la Geganta

Deze **supersize fuet** is een prachtig cadeau-artikel en heeft alle kenmerkende aspecten in zich die de reguliere formaten fuets ook in zich dragen: traditie en smaak!

Serveer c.q. verkooptip: snijd de worst in 7-8 stukken en verkoop deze apart in plaats van in zijn geheel als perfecte verrassing voor verjaardagen, jubilea, kerstgeschenken of bijvoorbeeld Vaderdag.

Trio mini fuet Exentis

Een prachtige combinatie van drie iconen uit het Exentis gamma van Can Duran: **fuet, chorifuet en fuet extra pimienta**.

Alle drie dus clean-label in een prachtige cadeauverpakking en uitermate geschikt voor de gevarieerde tapasplank, als cadeau of in (kerst) pakketten.



Vleeswaren • Vlees • Wild & Gevogelte • Ambachtelijke patés
Delicatessen • Verse truffels en Truffelproducten • Salades & Sauzen
Tapas & Méditerrané • 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

Volfood
versgroothandel

Kwaliteit met smaak sinds 1965



Volfood is een gespecialiseerde versgroothandel voor de professionele foodservicemarkt.

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

Volfood is altijd op zoek naar Smakenpartners die net zo Vol zijn van Food als wij.
U ook? Contact ons gerust!

Can Duran

Originele Catalaanse kwaliteit met smaak





Can Duran

Can Duran, als slachterij opgericht in 1946, is gevestigd in de Catalaanse heuvels nabij het plaatsje Vic, naast natuurpark Montseny en is een Spaanse producent van authentieke droge worsten. In 2007 is er een compleet nieuwe productiefaciliteit gebouwd met een uiterst bijzonder kenmerk: alle producten worden volledig en uitsluitend hangend verplaatst én gerijpt. Zodoende vindt er een optimale productflow en een zo zuiver mogelijk productieproces plaats hetgeen de kwaliteit nog meer ten goede komt.

Verder voldoet Can Duran met hun BRC en IFS-certificering aan de allerhoogste eisen op het gebied van veilige voedselproductie. Kenmerkend voor de producten van Can Duran is het uiterst artisanale karakter van de worsten. Concreet betekent dit dat iedere worstsoort uit zo min mogelijk, uitsluitend natuurlijke en enkelvoudige ingrediënten mag bestaan: minder is beter én lekkerder! Verder heeft iedere variant zijn eigen receptuur en ook fermentatie startercultuur om tot zijn unieke smaak en beleving te komen.

**Ultramoderne
voedselveilige faciliteiten
maar nog steeds
gebaseerd op decennia
oude artisanale ambacht**



Chorizo

Verkrijgbaar in:

- *Finger Chorizo fuet*
Exentis bak 1 kg.
- *155 grams Chorifuet*
- *500 grams Chorizo*

Chorizo, een typisch Spaanse worstsoort is licht kruidig van smaak en roodachtig van kleur en heeft meestal een stevige en grove structuur. Een kenmerkend ingrediënt is de pimiento choricero: gedroogde paprika en is belangrijk voor de smaak en zorgt voor de rode kleur van de worst.

De chorizo van Can Duran is niet pikant en heeft geen overheersende wrange smaak, maar kenmerkt zich juist door zijn zachtere textuur en tevens milde, uiterst verfijnde smaaktoets en is daarmee zeer toegankelijk.



Fuet

Het woord fuet komt uit het Catalaans en betekent vrij vertaald 'zweep', enigszins refererend naar de vorm van de worst. Het is een typisch Catalaanse lange, dunne en gefermenteerde droge worst. De smaak is in beginsel zoetig en licht gepeperd.

Kenmerkend zijn de dunne vorm en het schimmellaagje dat tijdens het drogen ontstaat. Deze schimmel is de penicillium candidum die ook op bijvoorbeeld schimmelkazen als brie en camembert voorkomt. Fuets worden gemaakt van mager varkensvlees, varkensrugspek, zout, zwarte peper, knoflook, specerijen en afgestopt in een dunne varkensdarm. Tijdens het drogen verliest de worst 35% tot soms wel 50% van zijn originele gewicht. Het komt de smaak ten goede!

De bekendste fuets zijn afkomstig uit de regio rondom de stad Vic, gelegen in de Catalaanse heuvels van de driehoek tussen Girona en Barcelona.

Verkrijgbaar in:

- *Finger Fuet Exentis bak 1 kg.*
- *155 grams Fuet Exentis*
- *250 grams Fuet sin pimentia*
(mild zonder peper)
- *250 grams Fuet con pimentia*
(pittiger met peper)

Diverse soorten hebben het premium Exentis-label. Dit betekent dat ze clean-label, of te wel allergeenvrij zijn van melkproteïnen, lactose, gluten, soja, kleurstoffen en uiteraard ook sulfiet!

