

# PROEVERIJ EUROPE

Het versassortiment van de Barneveldse versgrossier Volfood Versgroothandel is het bekijken waard, zeker met de feestdagen in zicht. „Belangrijke zaken zijn de lange THT voor onze afnemers en het brede Europese assortiment,” aldus directeur/eigenaar Gilles de Jager.

door Klaas Dijkstra

Klantenbindende producten en rendement maken; het zijn cruciale zaken voor elke ondernemer. De versspecialist heeft in toenemende mate te maken met ‘aparte’ vragen van de klant. Kookprogramma's op tv en ervaringen tijdens de vakantie zijn daar mede de oorzaak van. Volfood Versgroothandel (sinds 1 november jl. de nieuwe naam van De Gelderse Vleeswaren Specialist) speelt in op de steeds grotere vraag naar Europese specialiteiten.

„We doen dit vanuit de vraag uit de markt, onze kennis van de producten en de



Grup Batallé is een familiale, Spaanse vers vleesgroep met een sterke focus op kwaliteit en traceerbaarheid. Dankzij de maximaal doorgevoerde ketencontrole - vanaf genetica tot en met rijping van hammen - garandeert Grup Batallé elke week opnieuw absolute topkwaliteit, zowel in vers vlees als met gedroogde hammen.

De Durocvarkens van Batallé zijn 100% raszuiver en kun je herkennen aan de donkere haren en zwarte hoeven. Onderhuids zit echter het grote geheim: door een zeer hoog percentage intramusculair vet is het vlees onvergankelijk mals, sappig en smaakvol. Ook de gedroogde hammen zijn dankzij de rijping in Granada (Sierra Nevada) een ware delicatessa. „Wij worden wekelijks beleverd vanuit Spanje met deze markante delicatessen.”



„Volfood is een van de vijf grossiers die Galbani in Nederland vertegenwoordigt. Wij voeren zowel de vleeswaren als de kaasproducten van Galbani. Omdat Galbani circa 2 jaar geleden is overgenomen door Lactalis (eigenaar van het merk Président), verkoopt Volfood ook producten van dit merk.



De kook-/koksroom van Président (zowel in 18% al 35% vetpercentage) bijvoorbeeld, heeft een uitstekende functionaliteit qua binding en smaak. En de Président Brique Lingot kan in het ambachtelijke kanaal worden verkocht als een eerlijke en echt lekkere brie.

Volfood was zo'n dertig jaar geleden een van de eerste versgrossiers in Nederland die de patés van De Spiegeleire in het assortiment opnam. „Ons assortiment is veelzijdig.”



Volfood importeert ook wild, met name vanuit West- en Zuidwest Frankrijk (o.a. Bretagne), waar een grote concentratie zit van kweekers en slachterijen. „Wij voeren de producten van onder andere Ronsard, mijns inziens nog altijd de nummer één op het gebied van verse kalkoen, Savel (eend, parelhoen etc.) en Bretagne Lapins (dagverse konijnproducten). Wekelijks dagvers aangeleverd vanuit Frankrijk.”



Pidy is welbekend van de korst- en deegwaren. Een typisch Belgische foodfabrikant die begrepen heeft waar het om gaat: verpakking en presentatie. Sinds 2006 is Volfood een van de grossiers die deze productlijn voert. „Sinds afgelopen voorjaar zijn wij officieel grossier van Petit Pierre, een topline van diepvries bake-off brood en



banket. Kunnen het qua kwaliteit en smaak, assortiment en zeker ook prijs makkelijk 'winnen' van de concurrentie!”

# SE SPECIALITEITEN

bekendheid die deze producten in het land van herkomst genieten," vertelt Gilles. „Doordat we de import via eigen kanalen realiseren, bieden we de ondernemer voor elk product een scherpe prijs en een ruime THT. Volgens ons zijn dat twee belangrijke zaken om de specialiteiten met voldoende rendement door te kunnen verkopen.“

Het enthousiasme dat Gilles aan de dag legt bij het presenteren en proeven van de vele verwenproducten, werkt aanstekelijk. „Al bijna 45 jaar ondernemen wij met enthousiasme en bedienen we een brede

klantenkring in de regio Midden Nederland: van slagerij/traiteur, delicatessenwinkel tot vis/kaas/groentespecialzaak en diverse soorten horeca.“

„Wij vertegenwoordigen naast de hier genoemde buitenlandse specialiteiten, praktisch alle Nederlandse A-merken op het gebied van vleeswaren, salades, sauzen, maaltijden, kaas- & eiprodukten, tapas, kruiden, specerijen en barbecue-/diepvriesproducten,“ aldus Gilles de Jager.

**Volfood**  
versgroothandel



**Volfood Versgroothandel,**  
**Barneveld**

Tel. (0342) 452 030  
info@volfood.nl  
www.volfood.nl

Volfood voert al jaren vers lams- en kalfsvlees. „Naast dikbil rundvlees, varkensvlees, kip, wild & gevogelte past dit uitstekend in ons karakter van dagvers leverancier. De THT is ook hier ruim.“



#### Lamsvlees:

- Volfood levert primair het verse Affco Nieuw Zeelands lamsvlees en in de winter vooral de diepvrieslijn.
- De producten kenmerken zich door vers, kwaliteit, courante en vooral constante snit.
- In het voorjaar is er ook vers geslacht Hollands lamsvlees, met name ruggen, achterspannen en bouten.

#### Kalfsvlees:

- Hierin voeren we alleen dikbil blank kalfsvlees
- Het vlees is niet goedkoop, maar wel echt zwaar én zacht!



*Gilles de Jager toont een Corona de lomo rack van het Spaanse Duroc varken.*