



**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!



Premiumkwaliteit kalfsvlees van Bahlmann



**Bahlmann - al het andere is bijgerecht
Kwaliteit met smaak**



Premiumkwaliteit kalfsvlees van Bahlmann



Kalfsvlees: een ware vleesdelicatesse. Het is in de regel zacht, mals, sappig, vetarm, licht verteerbaar én smaakvol. Maar kwaliteiten verschillen enorm... Volfood werkt al jaren met kalfsvlees van Bahlmann en dat is écht anders dan anders!

Net over de grens bij Emmen vindt u in het Duitse Lindern de bedrijven van Bahlmann. Qua omvang een top-5 kalfsvleesproducent in Europa. Kwaliteit, diervriendelijkheid en duurzaamheid vormen dé bedrijfsfilosofie van Bahlmann.

- Bahlmann beschikt over eigen melkveebedrijven in de directe omgeving. Daar komen de kalveren en het ruwvoer vandaan dat in de regio wordt verbouwd.
- De kalveren krijgen uitsluitend plantaardige voeding. Juist dit zorgt voor een laag vetmeltpunt bij de vleesbereiding en daarmee voor extra smaak en een uiterst malse sappige beet.



- De kalveren zijn bij slacht maximaal acht maanden oud en worden eerst 48 uur in de been gerijpt – dat is uniek! Dit verlaagt glucosewaarden in de spieren waardoor het vlees nog malser wordt.
- Bahlmann werkt volgens een gesloten keten-principe: ruwvoer- en melkpoederproductie, kalveren, opfok, afmesten, slachten én versnijden. Alles in één hand voor maximale kwaliteitsborging.
- Bahlmann heeft een eigen BIO-gas centrale en samen met alle zonnepanelen kan meer dan 100% van de energiebehoefte worden afgedekt. Daarmee werkt Bahlmann minimaal CO₂ neutraal.
- Volfood betreft rechtstreeks van de slachterij. Dit garandeert snelle en flexibele leveringen tegen uiterst marktconforme voorwaarden. Wij voeren praktisch alle snitten, grotendeels direct uit voorraad.
- De geportioneerde steaks zijn gesneden van minimaal drie weken gerijpt vlees en daarmee van uitsluitend high-end kwaliteit.

Kalfsvlees van Bahlmann en Volfood betekent kiezen voor duurzaam en verantwoord ondernemerschap en voldoen aan de strengste eisen van voedselveiligheid, diervriendelijkheid en milieu. Het staat garant voor superieure kwaliteit, exclusieve uitstraling en smaakbeleving en is daarmee uniek in zijn soort!

Tip

Less is more! En daarmee bedoelen we kruiden en marinades. Voor een optimale smaakbeleving van kalfsvlees adviseren wij namelijk om alleen wat (zee) zout, peper en een scheutje olijfolie te gebruiken. Dan komt de ware smaak van dit premium kalfsvlees pas écht tot zijn recht. **Puur = intens genieten!**

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