

HANOS VLEES SPECIAL



VAN STEAKS TOT

SPAANSE GASTROWORSTEN

In veel restaurants is vlees een belangrijk component van een diner. Met deze gedachte in het achterhoofd zorgt HANOS-slager Van der Zee voor het meest uitgebreide vleesassortiment. Om de kwaliteit van de producten te waarborgen, wordt streng gecontroleerd op herkomst, verwerking, smaak en versheid en dat proeft u.

De slagerij haalt haar vlees en vleeswaren uit alle windstreken; varkensvlees uit het Spaanse Ibérico-gebied, mals rundvlees uit Argentinië, Australië, Uruguay, Brazilië, Ierland en Chili en zacht lamsvlees uit Nieuw-Zeeland en Engeland. En met reden, want klimaat en leefomstandigheden zijn bepalend voor kwaliteit en smaak.

In deze special gaan we dieper in op de specifieke kenmerken van onderscheidend vlees, zoals black angus beef uit Noord-Amerika dat beroemd is vanwege het intramusculaire vet. Nog zo'n Amerikaans product dat inmiddels de gastronomie heeft veroverd, is de hamburger. Met ons bijzondere assortiment maakt u in een handomdraai 'the best burger in town'.

Lekker vlees valt of staat met de juiste bereiding. Met perfecte garing (perfect cuisson) bereidt u vlees tot op de graad nauwkeurig. Een graadje meer of minder geeft al een heel andere smaakbeleving.

Een andere bijzondere methode is dry-aging (rijpen van vers vlees). In overleg met uw HANOS-slager kunt u vlees aan het bot laten rijpen in een speciale rijpingscel. Vraag naar de mogelijkheden in uw HANOS-groothandel.

— in deze special —

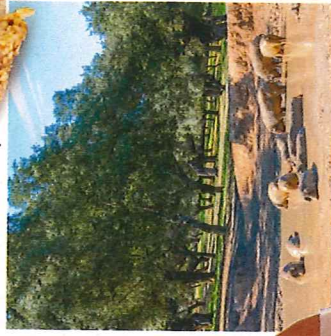
Gastroworsten

Uit de Spaanse Pyreneeën komen authentiek geproduceerde worsten in bijzondere smaakvarianten.



Ibérico

Het Iberisch varken levert veel bijzondere, Spaanse snitten die onderscheidend zijn voor de gastronomie.



Dry-aging

Bij dry-aging wordt vers vlees aan het bot gerijpt in een speciale rijpingscel. Het resultaat is opzienbarend en smakelijk.



Shiraz

Wijnen van de druif shiraz passen uitstekend bij rood vlees.



Black angus

Vlees van het runderras black angus is gellierd vanwege de kleine vetaderfjes. Deze marmering maakt het vlees bijzonder smakelijk.

DRY-AGING



Hoe langer de rijping, hoe intenser de smaak

Dry-aging is het rijpen van vers vlees aan het bot. Bekend voorbeeld is het rijpen van wild (besterven). Niet alleen wild, ook veel andere soorten vlees worden smakelijker door rijping. Vleessoorten die veel stabiel vet bevatten, zoals rund- en lamsvlees kunt u lang laten rijpen.

Vlees kan op twee manieren rijpen: droog en nat. Droog rijpen is de meest traditionele methode en deze wordt ook toegepast door HANOS-slager Van der Zee. U zoekt desgewenst een vleesdeel uit en in overleg met de slagerij bepaalt u hoe lang u dit wilt laten rijpen.

De stukken vlees aan het been worden gerijpt onder gecontroleerde omstandigheden in een speciale, gekoelde rijpingscel. De temperatuur in deze cel is rond de 0°C en de luchtvochtigheid dient ongeveer op 85% ingesteld te zijn. Uiteraard is een goede luchtcirculatie van groot belang, zodat de lucht volledig om het vleesdeel heen kan. Dit wordt nauwkeurig in de gaten gehouden, om zo een optimale omgeving aan het vlees te bieden waar enzymen hun werk kunnen doen en om bacteriën en bederf te vermijden. De natuurlijke enzymen veranderen het spier- en bindweefsel, waardoor de structuur zeer mals wordt en het vlees meer smaak krijgt.

Vlees met een hoog percentage intramusculair en aangewassen vet leent zich uitstekend voor dry-aging. Het rijpingsproces duurt meestal 21 tot 45 dagen, na 21

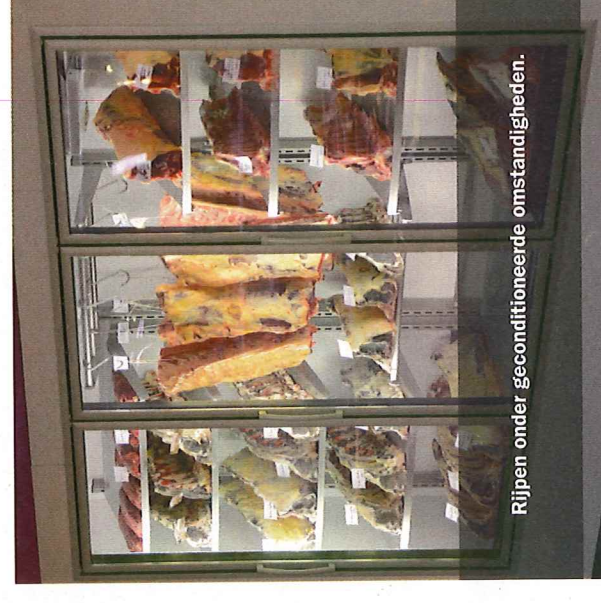
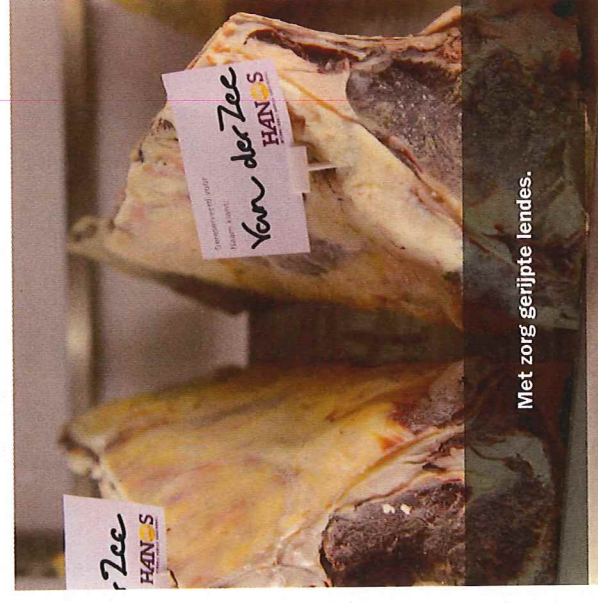
dagen is de verandering in smaak duidelijk te proeven en kan er al meer dan 30% vocht zijn onttrokken; hoe langer de rijping hoe intenser de smaak.

Na het proces van dry-aging komt het vlees zwart de rijpingskast uit.

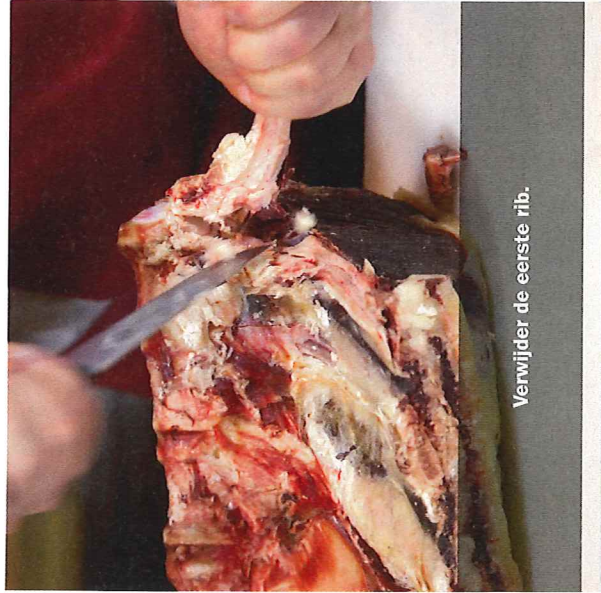
De natuurlijke zwarte korst is de bescherm laag van het vlees tegen bacteriën en uitdroging.

Als de slager de korst en het bot heeft weggesneden, blijft er een zeer mals en uitermate smakelijk diepgeprood stuk vlees over.

Een groot aantal HANOS-groothandels heeft een speciale rijpingscel. Op verzoek kunnen we ook voor u vlees rijpen, vraag hiernaar bij uw slager. Niet alle soorten vlees en vleesdelen zijn geschikt om te laten rijpen. Dit heeft onder meer te maken met het vocht in vlees. Sommige runderrassen hebben meer vocht in het vlees, waardoor het vlees minder geschikt is om te laten rijpen.



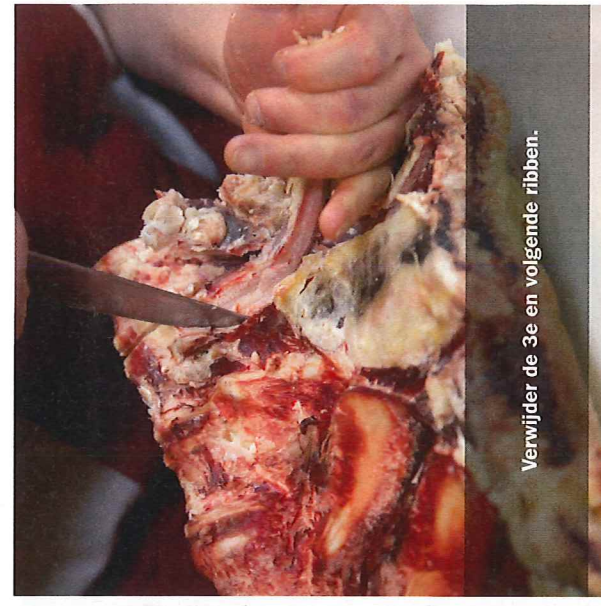
DRY-AGING



Verwijder de eerste rib.



Verwijder de tweede rib.



Verwijder de 3e en volgende ribben.

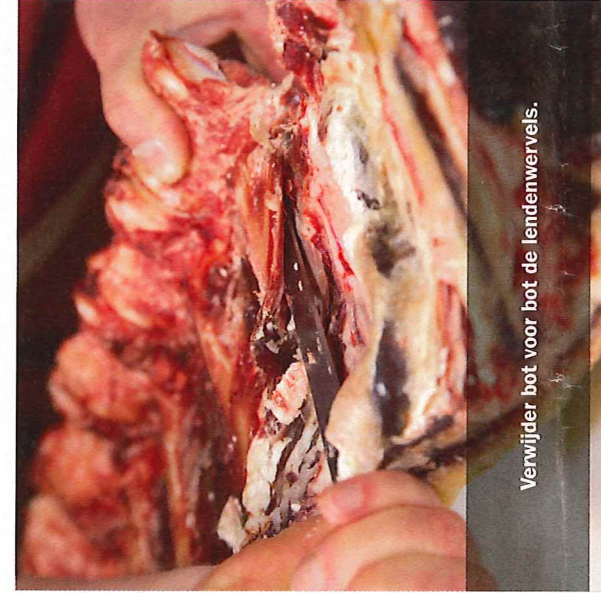
aan de slag

Het uitsnijden van een *dry-aged* stuk vlees is een kunst op zich. We laten u hier zien hoe u te werk gaat bij een lende op bot.

Raadpleeg uw HANOS-slager voor meer informatie.



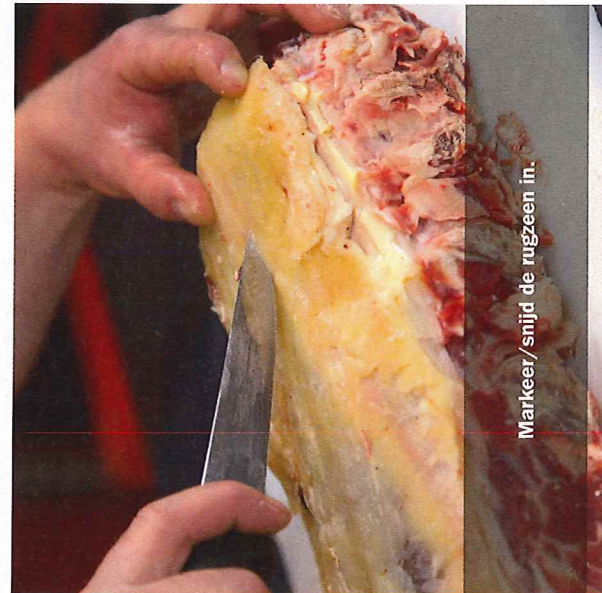
OOK OP VIDEO
www.youtube.com/hanosnl



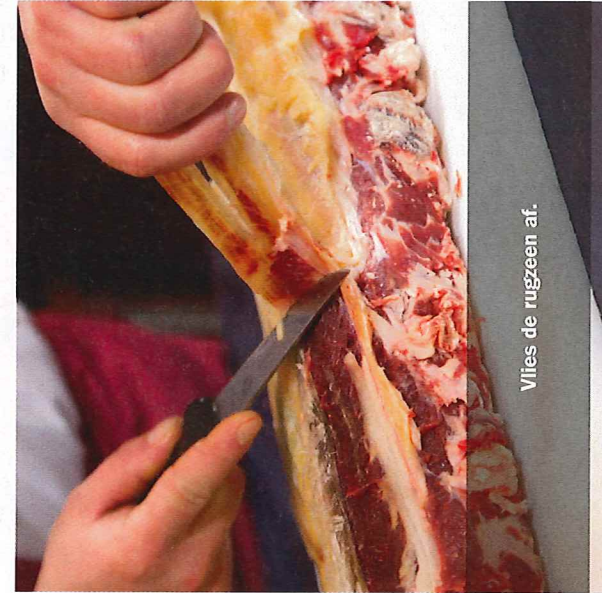
Verwijder bot voor de lendenwervels.



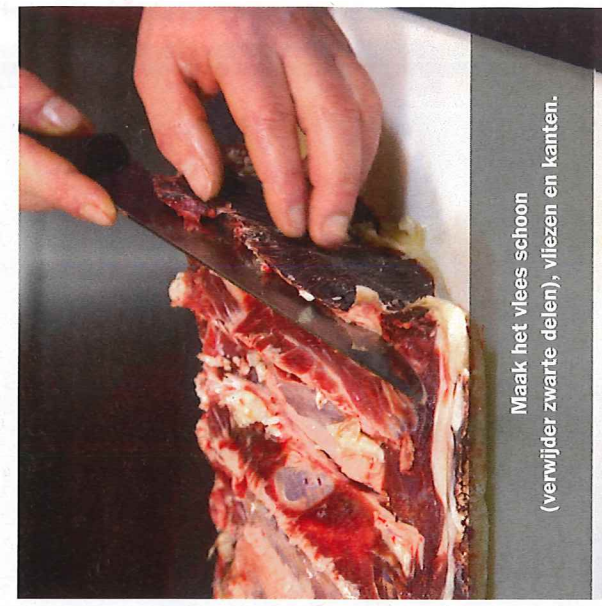
Verwijder zo alle wervels.



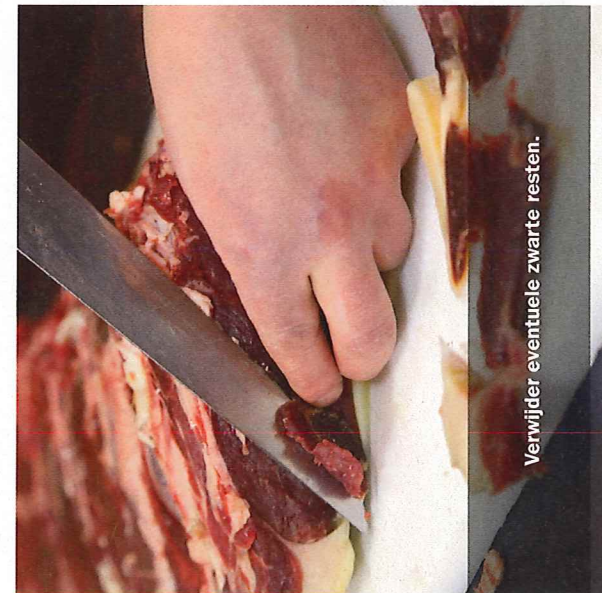
Markeer/ snijd de rugzeen in.



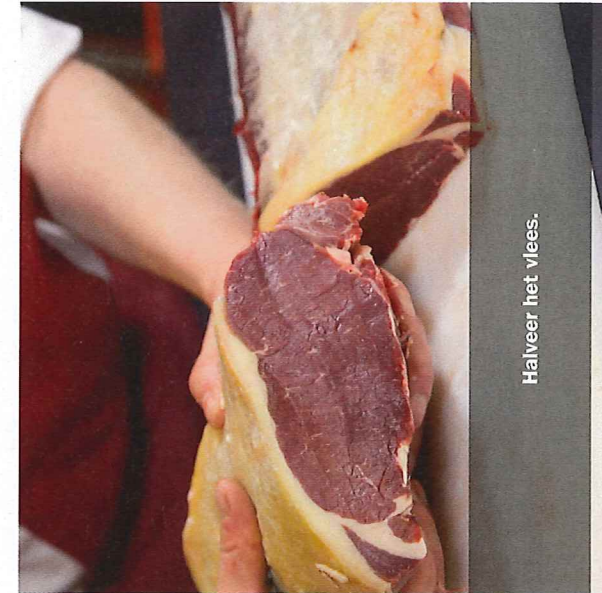
Vlies de rugzeen af.



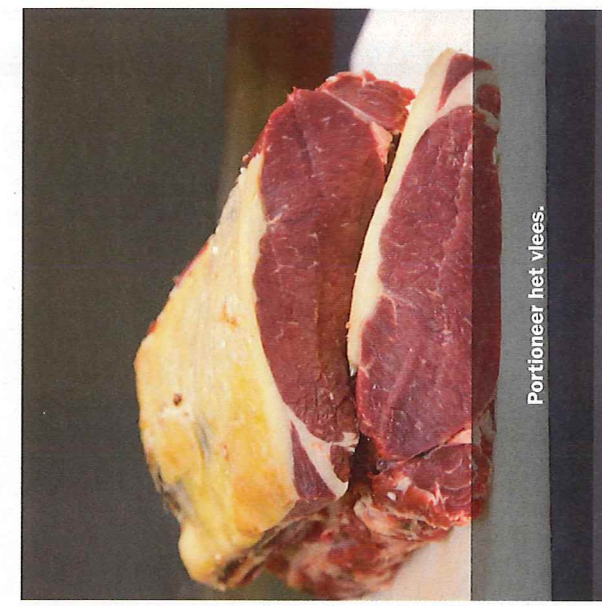
Maak het vlees schoon (verwijder zwarte delen), vliezen en kanten.



Verwijder eventuele zwarte resten.



Halveer het vlees.



Portioneer het vlees.

BLACK ANGUS

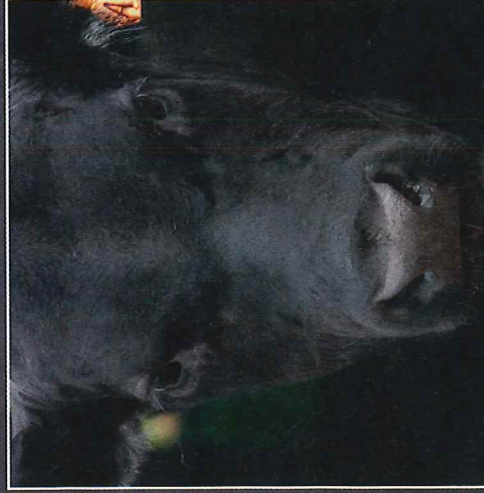
Het geheim van intramusculair vet

Intramusculair vet bestaat uit kleine vetadertjes die door het vlees heen lopen. Dat vet is bepalend voor de smaak, malsheid en sappigheid van het vlees. Meer intramusculair vet betekent een betere kwaliteit. De mate van marmering is de belangrijkste bepaling van de kwaliteitsklasse.

Vlees met veel intramusculair vet is vooral bijzonder smakelijk als het vlees in optimaal contact met de bakplaat komt. Technische delen zoals een striploin of ribeye kunnen dan ook beter vooraf worden geportioneerd.

Doordat de runderen 120 dagen worden afgemest met graan en mais ontstaan de intramusculaire vetdeeltjes. Dankzij de mais krijgt het vlees de ietwat karakteristieke zoetige smaak die kenmerkend is voor black angus uit Noord-Amerika.

**MEER INTRAMUSCULAIR VET BETEKENT EEN
BETERE KWALITEIT. DE MATE VAN MARMERING IS DE
BELANGRIJKSTE BEPALING VAN DE KWALITEITSKLASSE.**



- uitsluitend hoogste kwaliteit Choice- en Prime-kwaliteit
- 100% black angus uit de USA
- mais gevoerd, de laatste 120 dagen op de feedlot
- runderen groeien op met veel bewegingsvrijheid op de uitgestrekte vlaktes in Kansas
- heet dichtschroeien om het vet in het vlees te laten smelten
- ook de minder courante delen zijn interessant
- intramusculair vet bestaat uit kleine vetadertjes in het vlees, die na bereiding vertwijnen
- extra sappigheid, extra smaak
- natuurlijke marmering
- vet is de smaakdrager van het vlees

K Sukade gesplitst
Twee geweldige stukken steak-vlees. De zeen en het stukje vet die na het splitsen overblijven (en u er uiteraard bij krijgt), geven jus of saus een mooie intense smaak.

Serveer de steaks rood van binnen, de vetmarmering zorgt ervoor dat ze super mals zijn en een stevige vleessmaak hebben.

303.01147 | per kilo **24,50**



BLACK ANGUS



de maïsschuur van Amerika

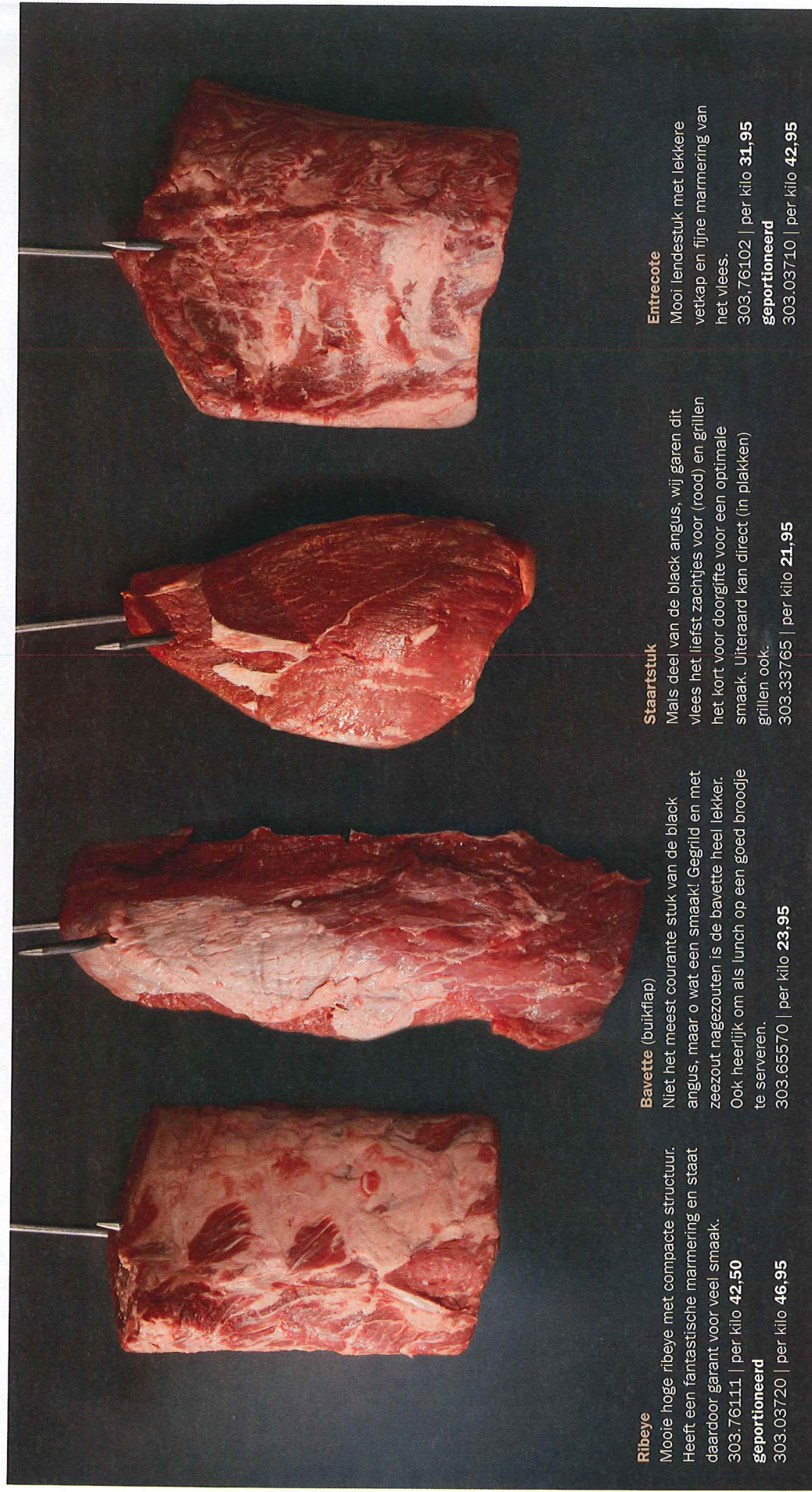
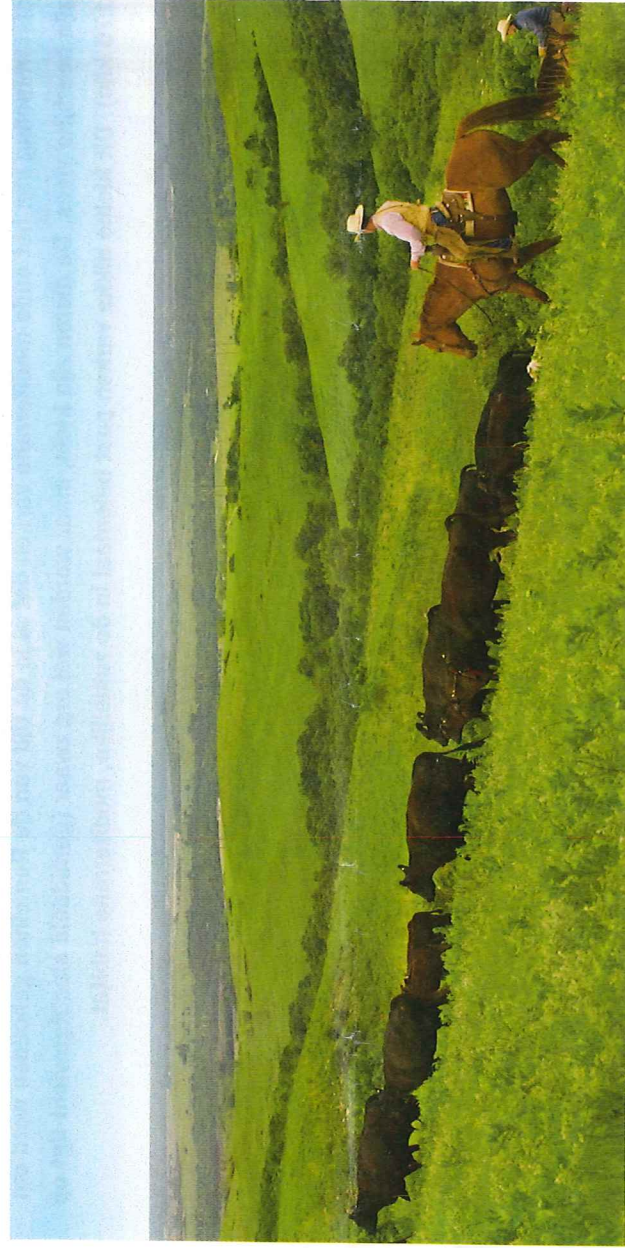
Uit de maïsschuur van Amerika komt het black angus-beef. Naast het ras spelen de activiteit en de voeding een belangrijke rol. Alle runderen die het black angus-beef leveren, leven op de uitgestrekte vlaktes van Kansas. Daar hebben ze alle ruimte en meer dan voldoende beweging.

Toegewijde ranchers leggen met hun goede zorg voor het vee de basis voor een hoogwaardige kwaliteit. In de praktijk staan de runderen de laatste circa 120 dagen in de feedlot en krijgen ze een uitgebalanceerd voederraantsoen met gestoomde en geplette maïs in de hoofdrol. Deze afmest- en voermethodiek staat mede aan de basis van de mooie witte marmering en de natuurlijke, zachte smaak van het rundvlees. HANOS-slager Van der Zee selecteert uitsluitend vlees uit de categorieën Choice en Prime; de hoogste classificatiescores in de Verenigde Staten. Deze classificatie bevestigt de malshheid, de sappigheid en de smaak van het vlees. In de classificatie wordt ook de marmering, het intramusculaire vet, gewaardeerd.



tip:

Laat het black angus-vlees goed op temperatuur komen en grill het op een hoge temperatuur. Zout altijd na met wat grover zeezout, peper is dan echt overbodig. Serveer met basic garnituur en een moole jus.



Ribeye

Mooie hoge ribeye met compacte structuur. Heeft een fantastische marmering en staat daardoor garant voor veel smaak.

303.76111 | per kilo **42,50**

geportioneerd

303.03720 | per kilo **46,95**

Bavette (buiklap)

Niet het meest courante stuk van de black angus, maar o wat een smaak! Gegrild en met zeezout nagezouten is de bavette heel lekker.

Ook heerlijk om als lunch op een goed broodje te serveren.

303.65570 | per kilo **23,95**

Staatstuk

Mals deel van de black angus, wij garen dit vlees het liefst zachtjes voor (rood) en grillen het kort voor doorgifte voor een optimale smaak. Uiteraard kan direct (in plakken) grillen ook.

303.33765 | per kilo **21,95**

Entrecôte

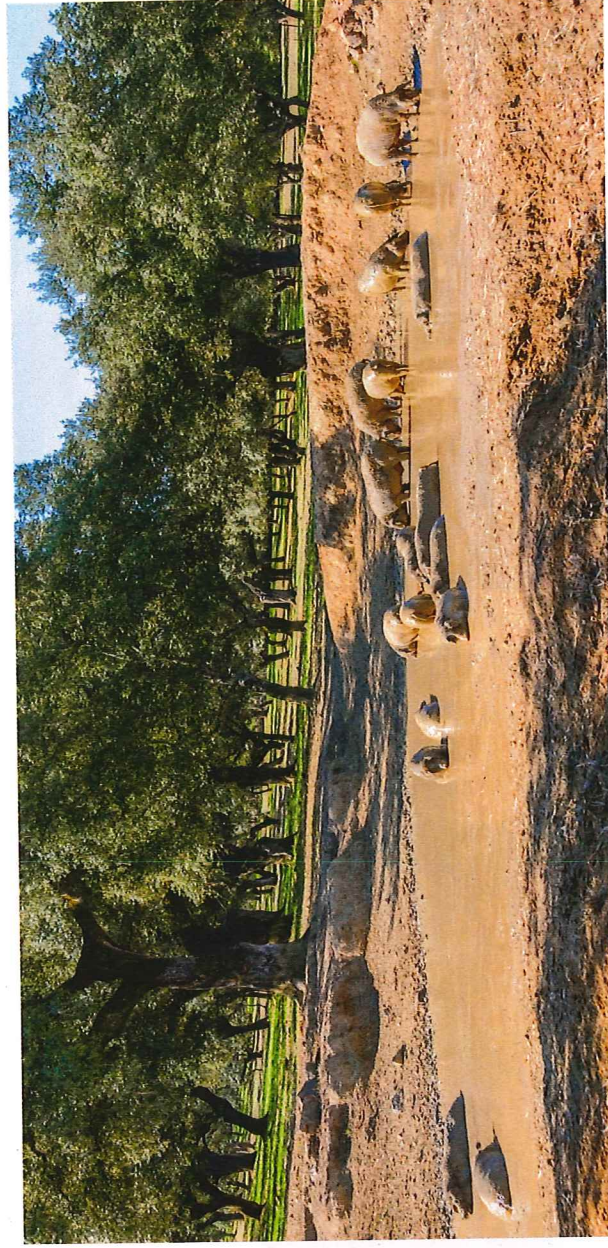
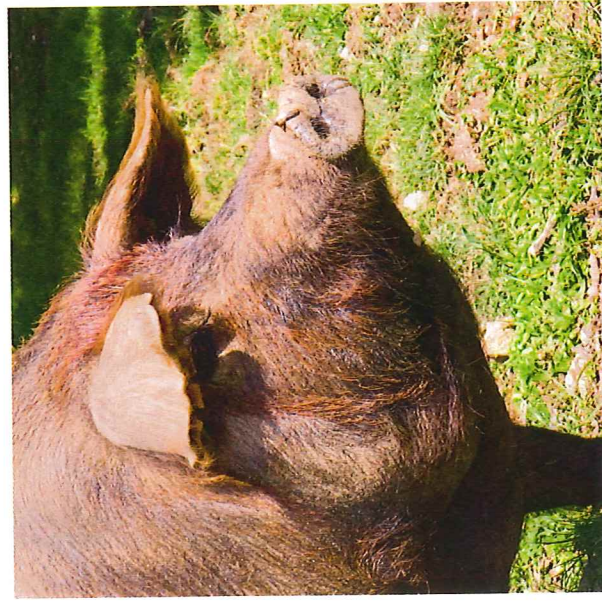
Mooi lendestuk met lekkere vetkap en fijne marmering van het vlees.

303.76102 | per kilo **31,95**

geportioneerd

303.03710 | per kilo **42,95**

IBÉRICO



Mediterraan varken

Natuurlijk kennen we het Iberische varken van de mooie gedroogde hammen. Maar er is zoveel meer moois aan dit varken dat onderscheidend is voor de gastronomie. Het Ibérico-varken is een directe afstammeling van het oude mediterrane varken dat al in de tijd van de Romeinen gehouden werd om zijn heerlijke vlees. De dieren zijn klein, maar worden wel erg zwaar (gemiddeld slachtgewicht ligt op 170 kilo). Dit kleine dikke varken past helemaal in de zuidelijke, mediterrane habitat.

Het verse Ibérico-vlees komt voor een groot deel uit de omgeving van Guijuelo/Salamanca, waar ook hammen en worstsoorten vervaardigd worden. Door het overvloedig aanwezige vet mag een Ibérico-varken na het slachten warm worden uitgesneden, dit in tegenstelling tot andere varkens die gekoeld uitgesneden dienen te worden. Als een Ibérico-varken wordt terug gekoeld, is het vet ondoordringbaar. Een Ibérico-varken wordt ook op een andere wijze uitgesneden dan wij gewend zijn.

De belangrijkste snitten zijn:

solomillo (varkenshaas), **secretro** (plaatvlees), **lomo** (filet), **presa** (nekkap), **aguja** (varkensnek) en **pluma** (veer van de lende).

Door het hoge gehalte intramusculair vet, hetgeen smelt tijdens de bereiding, heeft Ibérico-vlees een heerlijke en intense smaak; een aanwinst op elke menukaart. In Spanje wordt Ibérico-vlees rood tot rosé gebraden.

kenmerken

- uniek in karakter en smaak
- onderscheidend vermogen voor de professionele gastronomie
- warm geslacht vanwege hoge vetgehalte
- originele Spaanse snitten (mooie namen voor op de kaart)
- ook minder courante delen verkrijgbaar
- zeer goed te bereiden op grill of barbecue door mooie vetmarmering van het vlees
- karamelliseert geweldig in de pan of op de grill
- uitstekende prijs-kwaliteitverhouding



→ **Secretro Ibérico** (plaatvlees) Secretro betekent geheim, omdat je dit vlees moet weten te vinden tussen de vette delen in de varkensrug. Wij kennen het geheim en dat delen we graag. De schouderkap bevat veel intramusculair vet en dat komt extra tot zijn recht als u de secretro lekker grilt. 301.36246 | per kilo **20,25**



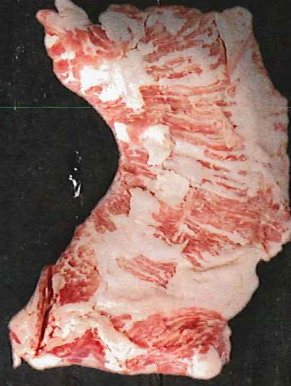
→ **Carré Ibérico** (frenched racks) Geweldig vlees om in het geheel of als kotelet te bereiden. Ook lekker als ribstuk op een houtskoolgrill. Mooi gesneden: de rugwervels zijn verwijderd en de ribben losgemaakt, daardoor gemakkelijk in de keuken te verwerken. 301.15554 | per kilo **21,50**



← **Preso Ibérico** (nekkap) Dit is het eindeel van de filet die zich in de ruimte tussen de schouderbladen bevindt. Fraai van stuk en lekker handelbaar met een mooi vetgehalte en extreem mals. Geschikt om te braden of te grillen. 301.97109 | per kilo **23,95**



← **Solomillo Ibérico** (varkenshaas) Een mooie, schone snit met het minste vet vergeleken met andere delen. Super mals en kan gebraden of gesmoord worden. Wij garen hem zachtjes voor en grillen hem dan lekker na met veel mediterrane kruiden. 301.85032 | per kilo **20,50**



← **Aguja Ibérico** (varkensnek zonder been) Deze snit bevindt zich aan het begin van de filet en is heerlijk door het hoge percentage geïnfilteerd vet. Wij bereiden hem "slow and lean" en bakken hem crispy op de barbecue voor doorgeven. 301.36059 | per kilo **15,95**



→ **Carrillera Ibérico** (wangen) Eerlijk is eerlijk, voor altijd in onze herinnering: de stoefpot van Ibérico-wangen in een restaurant in Zuid-Spanje. Ze bevatten weinig vet, maar zijn toch zacht door het door het hoge percentage gelei en hebben een bite. 301.36086 | per kilo **12,75**



Mediterrane worsten uit de Spaanse Pyreneeën

Alle worstsoorten van HANOS slager Van der Zee hebben gemeen dat ze uitsluitend bereid worden uit de beste vleesdelen en zorgvuldig gedroogd worden, waardoor kwaliteit en smaak verzekerd zijn. De gerijpte en gedroogde garnituurworsten op deze pagina komen uit de Spaanse Pyreneeën. Daar worden ze authentiek geproduceerd, gerijpt en gedroogd.

Dit alles gebeurt in een uniek microklimaat waar de droogkamers zijn gesitueerd tegen één van de berghellingen

in het nationaal Parc de la Zona Volcania.

In de worstjes van producent MeatCuisine zit enkel varkensvlees en een beetje spek; geen kostprijsverlagende vulmiddelen. Tijdens het rijpingsproces ontwikkelt zich de witte schimmel (flora) die op de buitenkant van de worst zit.

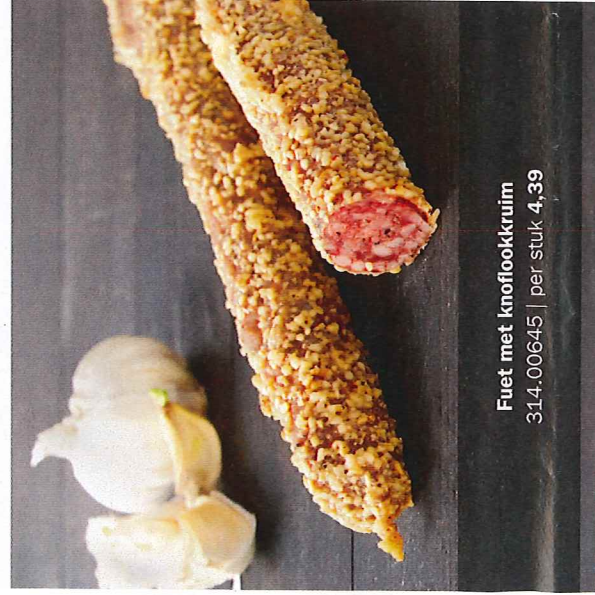
Naaft het authentieke productie-, rijpings- en drogingsproces onderscheiden de Spaanse worsten zich door de bijzondere smaakvarianten. Heerlijk als bite of als onderdeel op een hapjesplank.

HANOS-SLAGER VAN DER

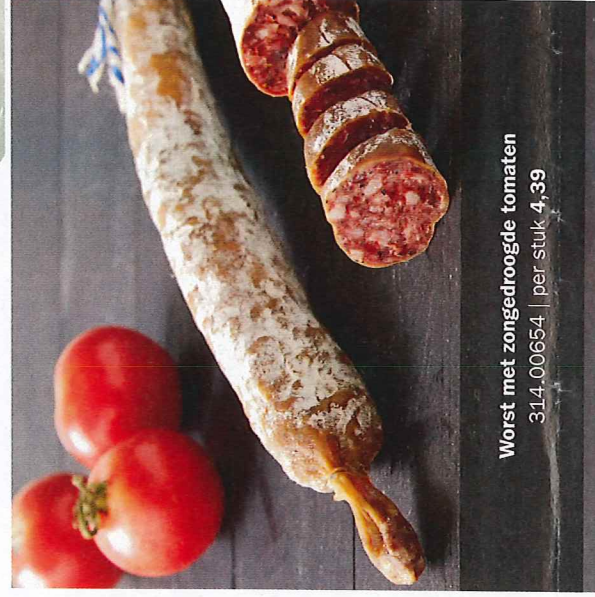
ZEE HEEFT EEN ZEER RUIM

ASSORTIMENT DROGE WORSTEN

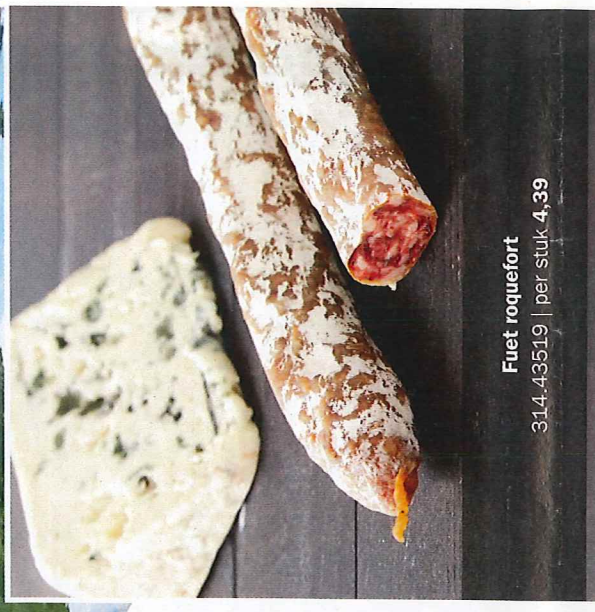
UIT HEEL EUROPA.



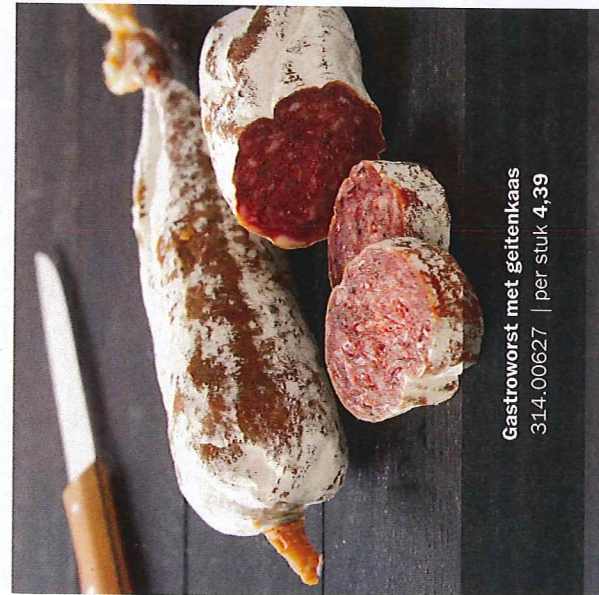
Fuet met knoflookkruid
314.00645 | per stuk 4,39



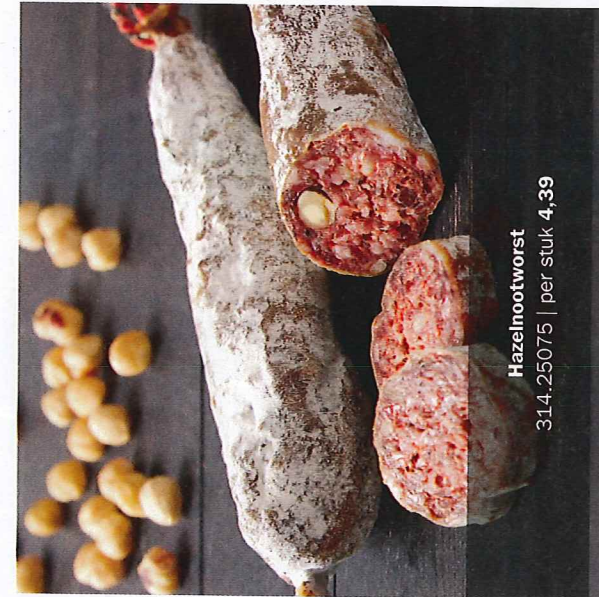
Worst met zongedroogde tomaten
314.00654 | per stuk 4,39



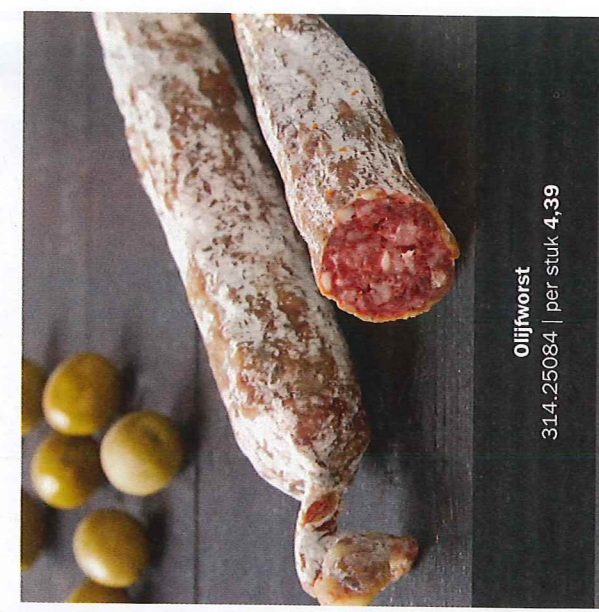
Fuet roquefort
314.43519 | per stuk 4,39



Gastroworst met geitenkaas
314.00627 | per stuk 4,39



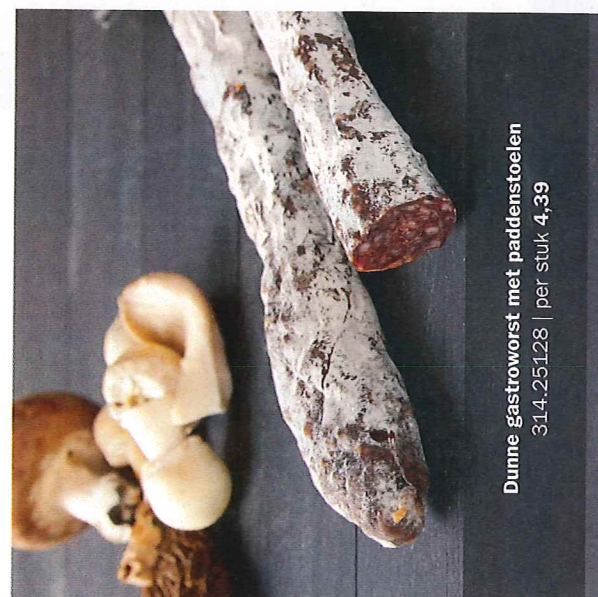
Hazelnootworst
314.25075 | per stuk 4,39



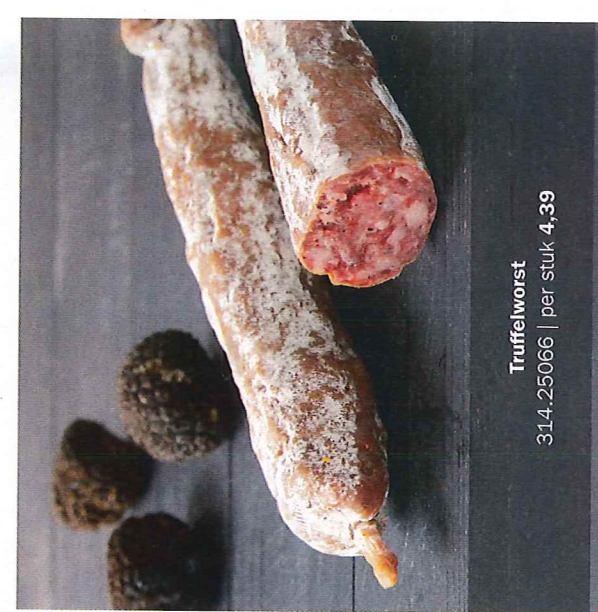
Olijfworst
314.25084 | per stuk 4,39



Vijgenworst
314.90263 | per stuk 4,39



Dunne gastroworst met paddenstoelen
314.25128 | per stuk 4,39



Truffelworst
314.25066 | per stuk 4,39

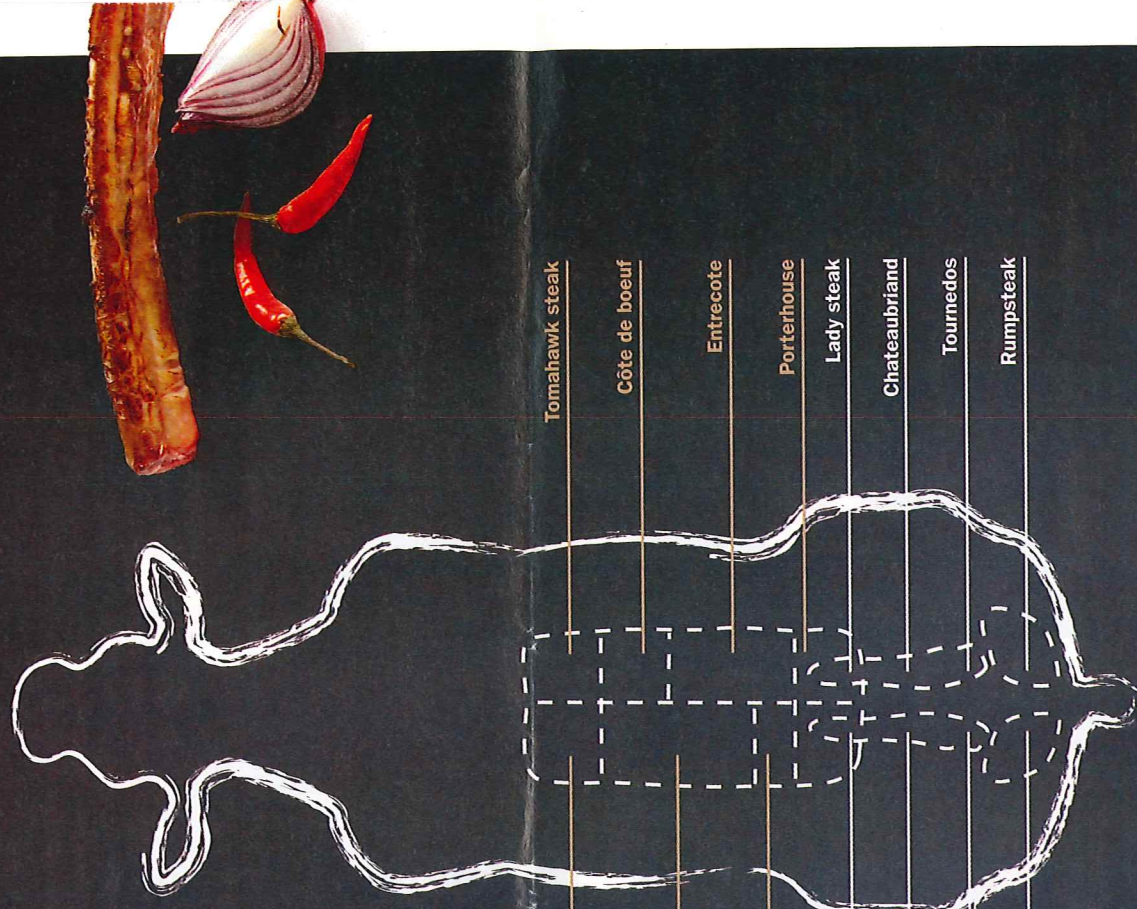
STEAKS

The perfect steak

SIRLOIN, T-BONE, PORTERHOUSE... ALLEMAAL STOERE OMSCHRIJVINGEN DIE TOT DE VERBEELDING SPREKEN. PERFECT BEREIDE 'ROASTS' ZIJN DAN OOK EEN TRAKTATIE. GEGRILD OF OP HOUTSKOOL BEREID; WE LOVE OUR STEAKS.

tips:

- tip 1**
laat de steaks op temperatuur komen, voordat u ze gaat bereiden
circa 15°C is mooi
- tip 2**
steaks bewaart u uiteraard koud (maximaal 4°C), gevacuumeerde exemplaren tijdig uit het vacuüm halen
- tip 3**
zout een steak achteraf, vooraf zouten is nadelig voor het grillen en kan zelfs een negatieve invloed hebben op de malsheid
- tip 4**
bij dickere steaks maakt u gebruik van diverse warmtezones, het grillen kan op hoge temperatuur, doorgaren uiteraard op een lagere temperatuurzone
- tip 5**
laat bot, vet en eventueel zeentjes in of aan het vlees zitten tijdens de bereiding, dit geeft extra smaak
- tip 6**
grill altijd op een hoge temperatuur, zodat het vlees snel dichtschroeft.
- tip 7**
Geef de steaks een rustperiode na bereiding



Ribeye	Tomahawk steak
Club steak	Côte de boeuf
T-Bone steak	Entrecote
Lady steak	Porterhouse
Chateaubriand	Lady steak
Tournedos	Chateaubriand
Rumpsteak	Tournedos
	Rumpsteak

de termen

- rare**
rauw: rood en koud van binnen (50°C-52°C)
- medium rare**
bloederig rood en warm van binnen (55°C-58°C)
- medium**
roze en helemaal warm van binnen (60°C-63°C)
- medium well**
donkerroze van binnen (65°C-67°C)
- well done**
doorbakken en bruinrijfs van binnen (70°C of meer graden)

mooie messen

Bij mooi vlees serveert u natuurlijk een goed mes.

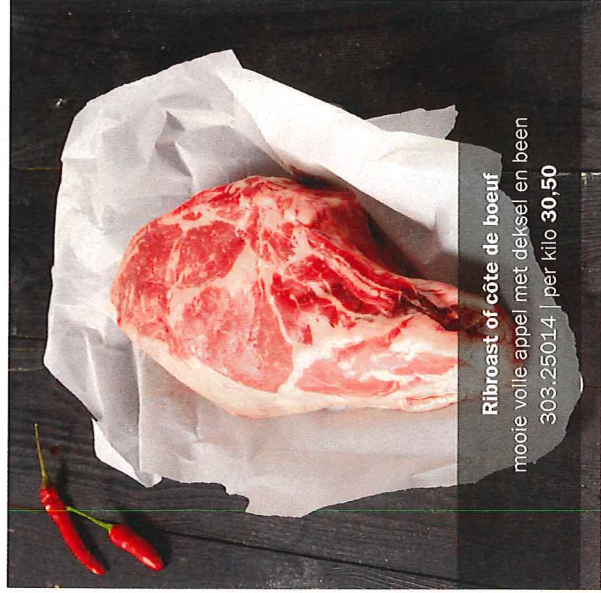


Steakmes
inklapbaar - met rozenhouten heft en leren hoes
623.10300 | per stuk **19,95**

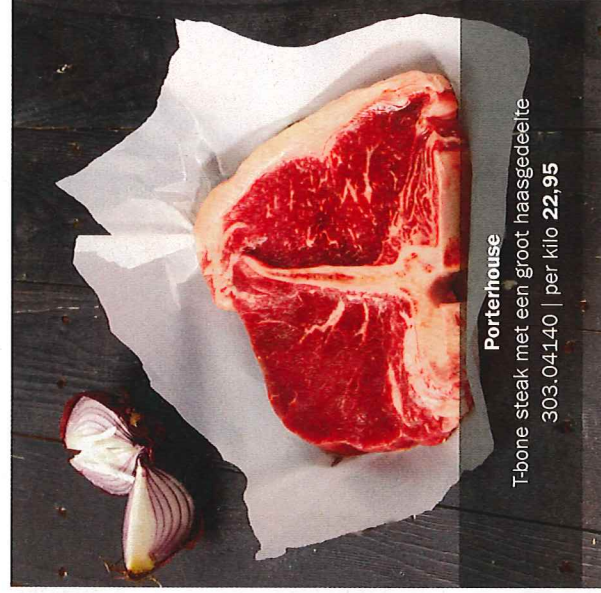


Steakmes
met olijfhouten heft
623.07064 | kist 6 stuks **45,75**

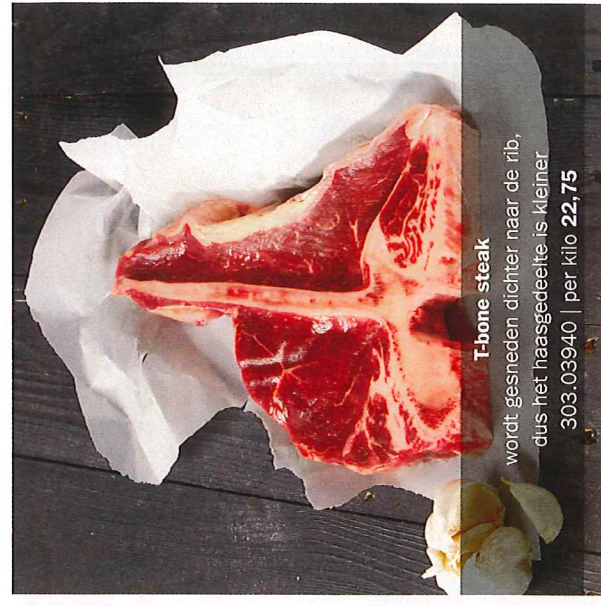
STEAKS



Ribroast of côte de boeuf
 mooie volle appel met deksel en been
 303.25014 | per kilo **30,50**



Porterhouse
 T-bone steak met een groot haasgedeelte
 303.04140 | per kilo **22,95**



T-bone steak
 wordt gesneden dichterbij de rib,
 dus het haasgedeelte is kleiner
 303.03940 | per kilo **22,75**



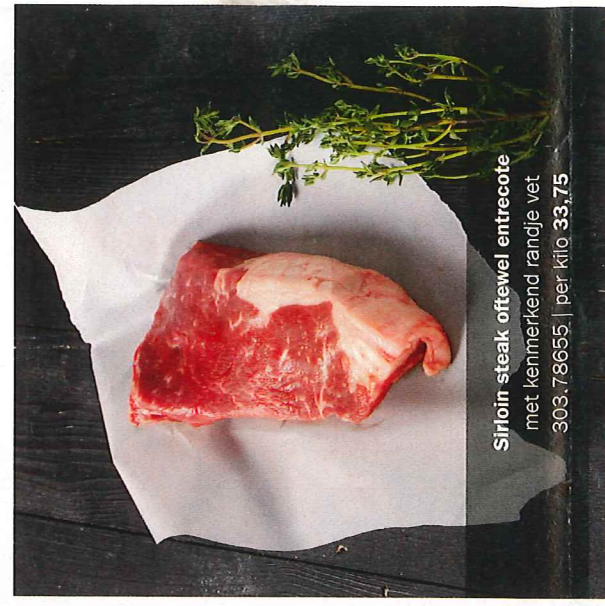
Tomahawk steak
 'bone-in-rib-steak', dus een côte de boeuf met lange
 rib. Heerlijk om te grillen en stoer te presenteren.
 303.00648 | per kilo **36,95**

Onze steaks worden zorgvuldig voor u geselecteerd en wij werken uitsluitend met gastronomisch vlees.

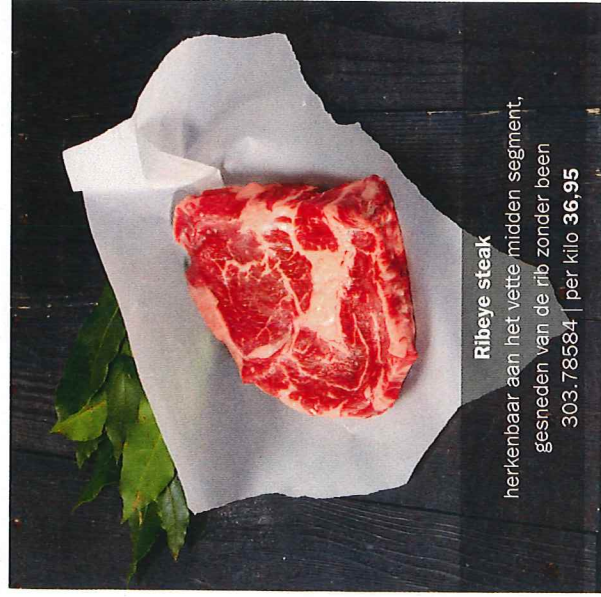
Dat wil zeggen:

- keuze van het juiste ras
- optimale structuur
- mooie rijping
- altijd voldoende intramusculair vet

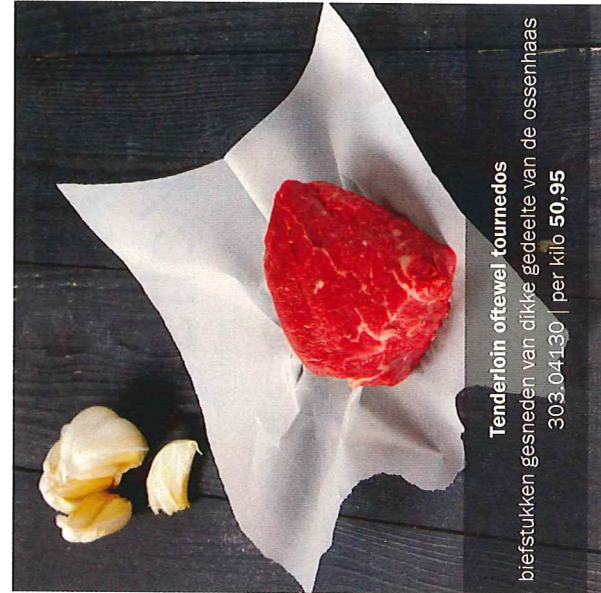
Onze chef-slagers adviseren u graag over de juiste keuze van uw steaks, schroom niet om advies te vragen.



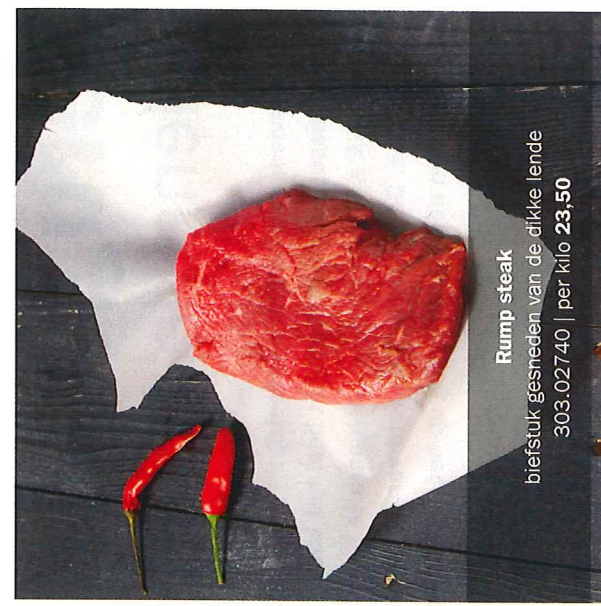
Sirloin steak oftewel entrecôte
 met kenmerkend rancie vet
 303.78655 | per kilo **33,75**



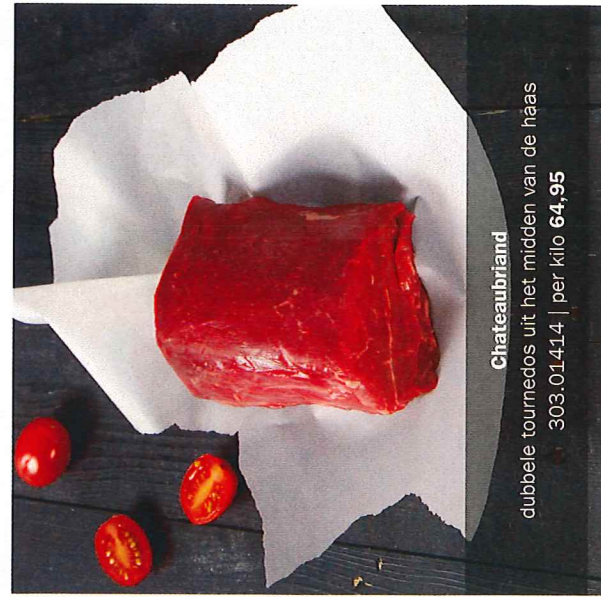
Ribeye steak
 herkenbaar aan het vette midden segment,
 gesneden van de rib zonder been
 303.78584 | per kilo **36,95**



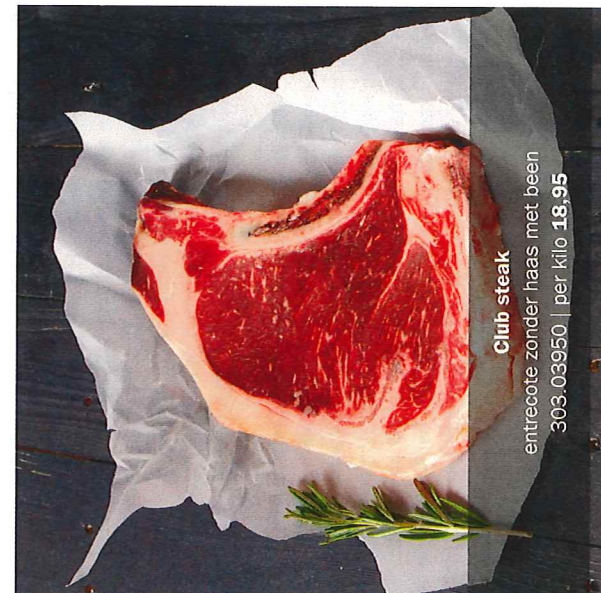
Tenderloin oftewel tournedos
 biefstukken gesneden van dikke gedeelte van de ossenhaas
 303.04130 | per kilo **50,95**



Rump steak
 biefstuk gesneden van de dikke lende
 303.02740 | per kilo **23,50**



Chateaubriand
 dubbele tournedos uit het midden van de haas
 303.01414 | per kilo **64,95**

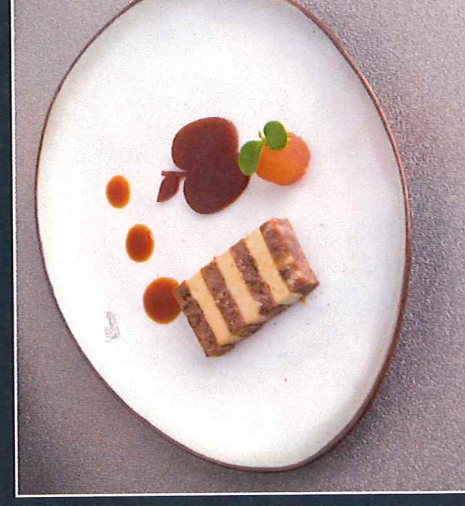


Club steak
 entrecôte zonder haas met been
 303.03950 | per kilo **18,95**

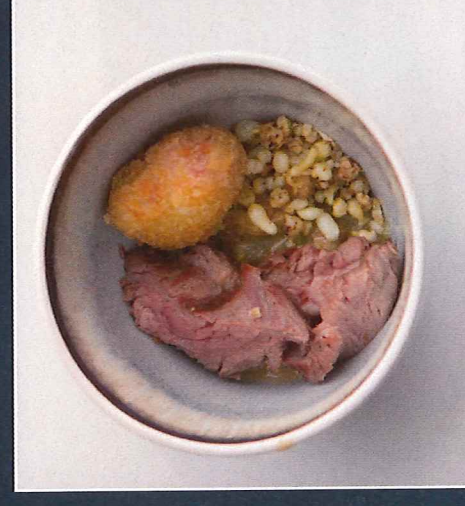


Lady steak oftewel filet mignon
 de eerste biefstukken gesneden van de haas,
 kortere bereiding nodig
 303.03180 | per kilo **39,95**

MASTERCLASS KALF



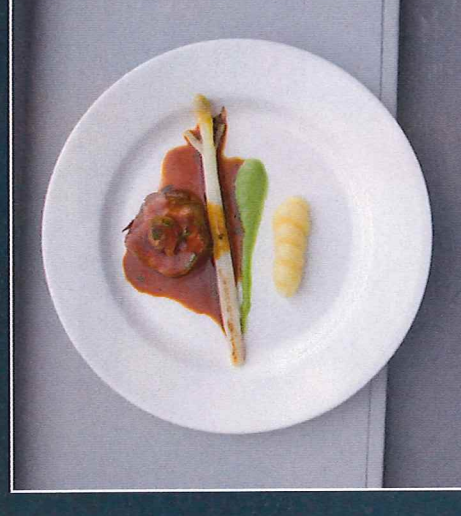
- Marbré van kalfswang en ganzenlever
- 'Appeltje' van appel en appelstroop
- Warm appeltje met 'second skin'



- Bitterbal van kalfshersenen
- Ragout van kalfstong, kalfswezerik en koolrabi
- Kalfslonghaas rosé gebakken
- Crumble van gepofte aardappel, noot en limoen



- Fregula à l'escargots
- Dooier van knolselderij
- Kalfstaartstuk
- Saus van morilles



- Kalfsuccade steak van de barbecue
- Kalfsnerfjes in mosterd gebakken
- Truffelijus
- Asperge van de barbecue en doperwtenpuree

De recepten vindt u op www.hanos.nl

Terug naar de bron tijdens de Masterclass Kalfsvlees

Dat kalfsvlees een ontzettend veelzijdig product is hebben we kunnen laten zien tijdens de reeks Masterclasses eerder dit jaar. Uit heel het land werden klanten uitgenodigd om samen met HANOS naar de ESA Kalfsslachterij in Apeldoorn te gaan. Hier kregen zij een tour door alle fases van een slachtproces. De leerzame dag werd vervolgd in Studio Senses in Zwolle, waar Van der Zee-directeur Loek Carabain nóg dieper inging op het onderwerp. Uiteraard onder het genot van een meergangen-lunch met als basis kalfsvlees.

Nederlands kalfsvlees vindt zijn oorsprong in de zuivelindustrie. Een koe produceert alleen melk als zij elk jaar minimaal één nakomeling ter wereld brengt. Na twee weken bij de moeder blijft een kalf of bij de boer, voor uitbreiding van de melkveestapel, of gaat hij naar de kalverhouderij, in dit geval dus ESA. Vanuit daar levert ESA volgens een streng gecontroleerd kwaliteitsbeleid. Interessant weetje: ongeveer twee procent van het gehele kalf wordt niet gebruikt. Naast kalfsvlees, worden ook de andere onderdelen van het dier nuttig ingezet, bijvoorbeeld voor onderzoek.

Kalfsvlees

Onze kalfsvleesproducten zijn van uitstekende kwaliteit. Dat viel ook te proeven tijdens de Masterclass. Diverse bereidingen van het kalf werden bereid en geserveerd met bijpassende wijn. Ook de minder gangbare delen werden niet geschuwd: ragout van kalfstong of gefrituurde kalfshersens bijvoorbeeld.

HANOS heeft vier soorten kalfsvlees in het assortiment: jong rosé, oud rosé, Peter's Farm en Ecofields. Het Vitender kalfsvlees (jong rosé) heeft een onderscheidende structuur ten opzichte van het reguliere kalfsvlees. Vitender is mager, licht verteerbaar en heeft een karakteristieke smaak met een

lichte bite. De kalveren worden in groepshuisvesting gehouden in ruime en frisse stallen met voldoende daglicht. De kalveren zijn maximaal acht maanden oud. Het BetterKalfsvlees of Friander (oud rosé) is 28 weken tot 12 maanden oud. Kalveren zijn over het algemeen van het zwartbonte Holstein-Friesian-ras. Hun voer bestaat voor een belangrijk deel uit een mix van granen, mais en stro. Het vlees heeft een natuurlijke rosé kleur en een lekkere volle smaak. Het BetterKalfsvlees heeft een laag vetgehalte en een beperkt cholesterolgehalte en daardoor een laagcalorische waarde. Het Peter's Farm Kalfsvlees is sterk onderscheidend. Want nergens anders zijn dierenwelzijn, rust en vrijheid zo tot in de puntjes geregeld.

Het kalfsvlees bevat ook een hoge voedingswaarde. Het is rijk aan mineralen en vitamines, is natriumarm en licht verteerbaar. Het Ecofields kalfsvlees is biologisch vlees. De kalveren krijgen uitsluitend natuurlijke voeding in de vorm van grassen, mais, gerst en erwten, geteeld zonder chemische bestrijdingsmiddelen en zonder kunstmest. Dankzij het vele gras dat zij verorberen krijgen de kalveren veel gezonde omega 3 en omega 6 vetten binnen. Uiteindelijk is het hiervan afkomstige kalfsvlees mooi rosé van kleur, stevig, mals, net genoeg vet en daardoor heel smaakvol.

**STUDIO
SENSES**

The best burger in town

Er is niks mis met een heerlijke hamburger, maar dan hebben we het wel over de beste burger die uw gasten kunnen krijgen. Met vers garnituur. Dan wordt een broodje hamburger een gastronomische burger.

WE HEBBEN ONZE BESTE BURGERS VOOR U GESELECTEERD.



Kettyle hamburger
van 100% gerijpt lersjunvlees met vetdooradering. Top burger, boordevol smaak, mag rosé gereserveerd worden, maar is doorbakken ook nog botermals. Ook super op de grill of barbecue.

303.01898
doos 8 stuks - ca. 150 gram
per kilo **13,25**

Hamburger super

Deze ambachtelijke hamburger American style is afkomstig van runderen die met maïs en graan gevoed zijn. Een lekkere burger met lichtzoete tonen. Serveer licht rood/rosé gebakken.

303.15061
doos 8 stuks - ca. 200 gram **16,95**

Hamburger grainfed 1788

Het vlees is afkomstig van angus-runderen die 120 dagen graanvoeding hebben gekregen. En dat proeft u. Burger met zeer fijne structuur en licht gekruid.

303.02660
doos 12 stuks - ca. 200 gram **24,95**

Hamburger van Mangalica-varken

Sinds kort in het HANOS-assortiment, deze hamburger van het Mangalica-varken. Een mooie, hoge burger met een losse structuur en zeer smakelijk vlees. Grit mooi, zonder vocht te verliezen.

301.02870
doos 16 stuks - ca. 150 gram
per kilo **11,95**

Hamburger van Hollands graslam

Burger met lichte dooradering van vetdeeltjes.

Fijn gekruid. Doet het heerlijk in combinatie met lichte garnituren

305.00650

doos 16 stuks - ca. 150 gram
per kilo **11,95**

Vitender kalfsvleesburger

Vlees met mooie losse structuur, niet te vet en licht gekruid.

Een mooie Hollandse burger!

303.04340

doos 16 stuks - ca. 200 gram
per kilo **11,95**



hét broodje

Deze brioche burgerbroodjes vinden we ideaal. Ze zijn voorgesneden en circa 12 cm in doorsnede. Het broodje is licht verteerbaar, redelijk neutraal van smaak en blijft lekker mais na het roosteren.

De beste basis voor uw hamburger.

Hamburger briochebroodje
412.03796 | doos 30 stuks **13,70**



maak het af

Een gastronomische hamburger mag stoer geserveerd worden. Op deze dikke planken met leren handvat komt dat helemaal goed. U vindt ze op de afdeling non-food in 3 maten.

Plank Twents hout

- snijplank klein - 34 x 20 x 3,5 cm
621.44260 | per stuk **24,95**
- snijplank groot - 35 x 30 x 3,5 cm
621.44250 | **27,50**
- hakblok klein - 43 x 30 x 5 cm
621.44240 | **37,50**

Serveert u eigen saus of ketchup erbij? In deze doseerflesjes staat de saus altijd goed op tafel.

Knijpfiscaon 20 cl

- geel | 621.84643 • rood | 621.84634 | per stuk **0,70**



HAMMEN

Ham met been delicatesse bij uitstek

Zuid-Europa is beroemd vanwege de grote hammen met been die daar vandaan komen. Elk land heeft zijn eigen specialiteiten en bereidingswijzen. Het is essentieel om hammen mét been en zwoerd te laten drogen/rijpen vanwege onder meer de smaakoverdracht van het been.

Als een ham na rijping ontbeend en vervolgens in een pers gevormd wordt, verliest de ham aan smaak door deze behandeling. Dit gebeurt ook door het vacumeren en daarna het eventueel snijden op industriële machines.

De betere hammen worden dan ook met de hand van het been gesneden (in het Spaans: cortado à mano).

Eenmaal aangesneden kan een ham met been gemakkelijk 3 maanden bewaard worden:

- dek het snijvlak af met het vet dat in eerste instantie werd verwijderd
- omwikkel met bijvoorbeeld een theedoek
- bewaar koel

doe het zelf

Zelf ham leren snijden? Dat kan binnenkort in Studio Senses in Zwolle. Een Spaanse (cortador) en Italiaanse (tagliatore di prosciutto) hamsnijder laten u zien hoe het moet. U krijgt informatie over diverse hammen, een uitgebreide demonstratie en ten slotte gaat u zelf aan de slag.

U krijgt een oorkonde als bewijs van deelname mee naar huis.

Houd www.hanos.nl/activiteiten in de gaten voor meer informatie.



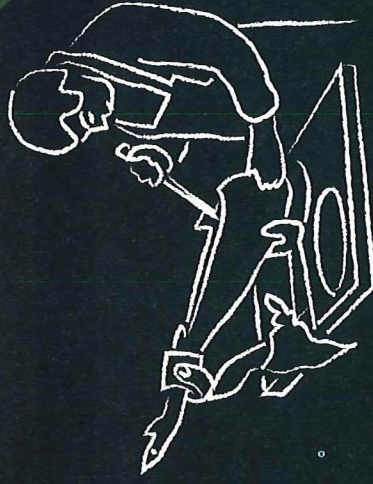
1 Plaats de ham in de hamklem met de hoof omhoog, waardoor het meest vlezig deel van de ham naar boven ligt. Maak een diepe snede tot op het bot van de poot als beginpunt; verwijder het zwoerd en het vet van de plek waar u de ham wilt gaan snijden.



2 Bewaar het verwijderde vet waarmee u na gebruik de ham kunt afdekken. Snijd dunne korte plakjes en zorg ervoor dat het snijvlak glad en recht blijft en dat er geen hakken of kuilen ontstaan. Leg de plakjes in het rond op bord of schaal.

OM MAXIMAAL TE GENIETEN VAN EEN MOOIE HAM IS HET BELANGRIJK DEZE GOED TE SNIJDEN. DIT SNIJDEN VERGT ENIG GEDULD EN OEFENING.

3 Wanneer u tijdens het snijden het heupbeen bereikt, snijdt u het vlees om het been los. Hierdoor kunt u ook plakjes aan de achterkant en om het been heen snijden. Zorg ook nu dat het snijvlak een rechte lijn blijft en blijf dunne korte plakjes snijden. Zodra u aan deze 'volle' kant van de ham over de hele lengte het been bereikt, draait u de ham om.



4 Verwijder ook van deze zijde het zwoerd, u zult hier minder vet tegenkomen en het vlees is over het algemeen droger. U kunt nu ook het overgebleven vlees van de zijkanten van de poot snijden.

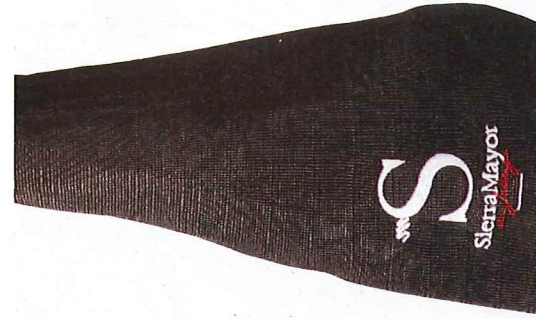


5 Als de ham bijna is opgesneden, houdt u incurante delen over waarvan u geen plakjes kunt snijden, maar wel respjes of blokjes voor salades en omelet. Het been leent zich uitstekend om een fond van te trekken.

OOK OP VIDEO
www.youtube.com/hanosnl

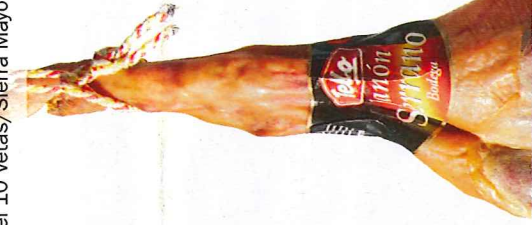


HAMMEN



Bellota reserva
10 Vetas/Sierra Mayor - met poot en hoef
311.97518 | per kilo **69,95**

Deze ham behoort absoluut tot het beste wat Spanje op het gebied van hammen te bieden heeft en wordt in de beroemde plaats Jabugo bereid uit de achterham van een 100% raszuiver Ibérico-varken. Dit varken heeft de zogenaamde montenera (het naar de berg gaan) ondergaan. Het dier heeft, dus op de dehesa (bergweide) gescharreld en zich in de periode oktober tot en met januari gevoed met eikels en grassen. Als het varken gedurende deze periode minimaal 60 kg in gewicht is toegenomen, wordt het bellotakwaliteit (bellota is het Spaanse woord voor eikel). Na een zorgvuldige selectie worden de beste hammen na het authentieke zoutings- en drogingsproces minimaal 36 maanden gerijpt en alleen de beste hammen krijgen het label 10 Vetas/Sierra Mayor.



Serrano
311.49507 | per kilo **12,75**

Deze ham wordt gemaakt van het Spaanse witte varken. De ham mag alleen Serrano heten als de producent is aangesloten bij het Consorcio Serrano en volgens de geldende richtlijnen is geproduceerd. De hammen worden gezouten met zeezout en vervolgens minimaal 9 maanden gedroogd. De ham heeft een lichte infiltratie van vet, een paarsrode kleur, een intense geur en een geheel eigen, ietwat 'ranzige' smaak.



Bayonne-ham
311.32462 | per kilo **15,90**

Deze ham wordt geproduceerd in het zuidwesten van Frankrijk in het stroomgebied van de rivier Adour. De ham wordt door een beperkt aantal producenten volgens voorgeschreven methoden geproduceerd en alleen de exemplaren die aan alle normen voldoen, krijgen het Bayonne-brandmerk. Het vlees wordt gezouten met zout uit het Adour-bekken en hangt vervolgens enkele weken in een klimaatruimte, waarna het droogproces begint. Dit proces duurt 9 tot 12 maanden. Bayonne-ham heeft een licht zoute smaak en een kruidig aroma.



Le Noir de Bigorre
311.32471 | per kilo **49,90**

Deze onbekende, maar zeer bijzondere ham wordt gemaakt van het 100% zuivere bigorre of gascon varken dat afstamt van het mediterrane varken en familie is van het Iberisch varken. Dit zwarte varken scharrelt in de vrije natuur aan de voet van de Pyreneeën. De hammen worden licht gezouten en vervolgens minimaal 20 tot 24 maanden gedroogd. De ham is rood/roze en heeft vetdraden en spikkels, is bijzonder aromatisch en heeft een zachte smaak en smelt als het ware op de tong.



Prosciutto di Parma
311.03670 | gewicht circa 9 kilo
per kilo **16,50**

Parmaham is een beschermde naam en wordt vanaf het begin (fokken van de varkens) tot aan de productie van de ham gecontroleerd door het Consorzio del prosciutto di Parma. De ham moet onder meer aan de volgende voorwaarden voldoen:

- gemaakt van uitsluitend Italiaanse varkens die minimaal 9 maanden oud zijn en 160 kilo wegen
- een deel van de voeding bestaat uit de wei die overblijft bij de productie van Parmezaanse kaas
- geen gebruik van conserveringsmiddelen en additieven, bij de productie wordt alleen zeezout gebruikt
- de ham moet minimaal 12 maanden drogen en wordt alleen in de provincie Parma geproduceerd.

Een echte parmaham is te herkennen aan het garantiezegel in de vorm van een vijfpuntige hertogelijke kroon. Door de wei heeft de ham een karakteristieke belegen smaak.



Prosciutto Crudo
311.03660 | gewicht circa 9 kilo
per kilo **11,50**

Deze rauwe ham uit Italië wordt maar liefst 9 maanden aan het been gedroogd op de authentieke Italiaanse wijze. De hammen worden zorgvuldig geselecteerd en ambachtelijk gezouten. Na het zoutproces volgt het uiteindelijke drogings- en rijpingsproces wat minimaal 9 maanden in beslag neemt. De ham kenmerkt zich door een zachte en verfijnde smaak.

de tools

Bij uw HANOS-groothandel vindt u niet alleen de mooiste hammen met been, maar ook het gereedschap om het vlees goed te kunnen trancheren.

Classic Chef

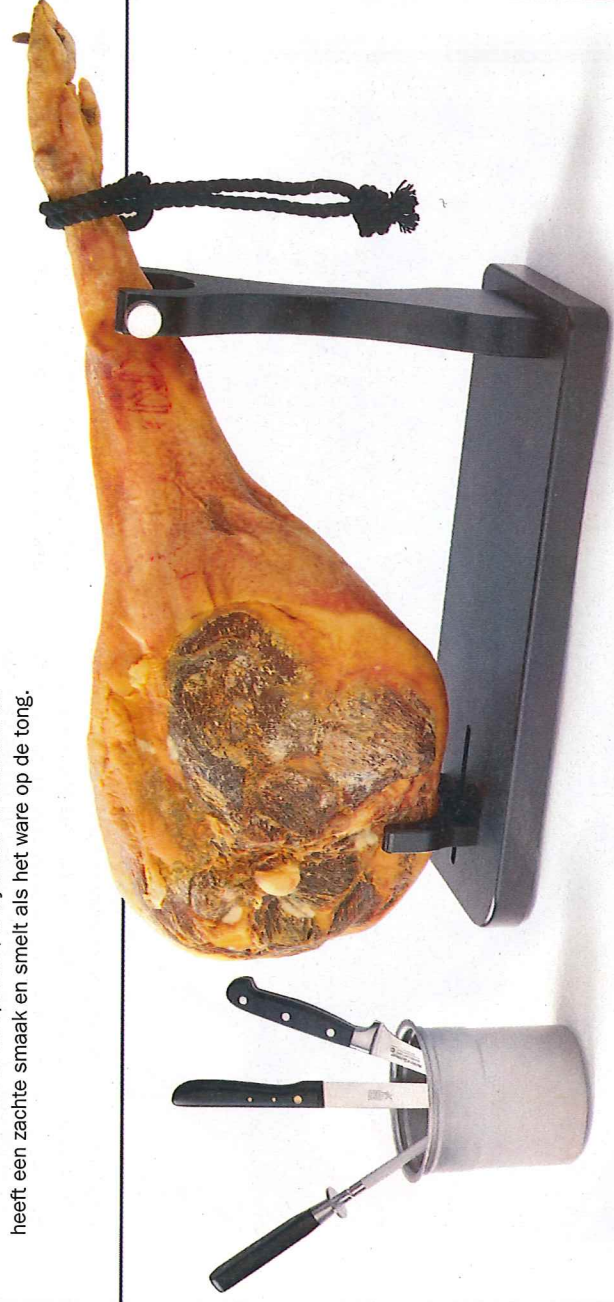
- aanzetstaal - 23 cm | 623.99760 | per stuk **10,75**
- uitbeenmes - 15 cm | 623.99724 | per stuk **13,95**

Handgemaakt Herder-mes

universeel - groot-zwart | 623.05422 | per stuk **54,50**

Hamklem

zwart - kunststof - met schroefklem
621.08850 | per stuk **38,95**



INTERVIEW



Vuur, rook en vlees: welkom in grilltheater Dommel 18

Vuur, rook, vlees! De open keuken van Dommel 18 is een grilltheater. Ademloos kijken de gasten in het achterste gedeelte van het Eindhovense steakhouse toe. Eigenaars Ruud Bakker en Jack Voets zeggen lachend: "Sommige gasten zijn zo gefascineerd dat ze nauwelijks met elkaar praten."

Dommel 18 zweert bij topkwaliteit vlees. Black angus-vlees. Het graangevoede rund wordt in Europa almaar populairder en populairder. Dat is niet voor niets. "Toen we het vlees van de black angus proefden, waren we helemaal om," vertellen Voets en Bakker. Pronkstuk is de tomahawk van een kilo.

Ruud Bakker startte vier jaar geleden café Dommel 18. Een jaar later kwam het tapasrestaurant van de buurman te koop. Samen met Voets nam Bakker de zaak over. Nee, het duo had op dat moment nog geen idee wat voor restaurant het moest worden. Ze oriënteerden zich in ijtempo, gingen in allerlei restaurants eten. Uiteindelijk kwamen de vleesliefhebbers uit bij, hoe kan het ook anders, vlees. Ze aten het drie weken lang overal. De smaak van black angus gaf de doorslag.

Roostergrill

Dommel 18 koos voor een lavasteengrill, die vooraan in de open keuken is opgesteld. Zeker, Voets en Bakker bekeken alternatieven. Barbecues, de bekende grilleitjes, rookovens, de watersteengrill, maar bereiding op een steenrooster kreeg de voorkeur. "Het échte werk, het gaat er in de keuken heet aan toe," zeggen ze goedkeurend.

Alle vlees wordt op de steen gegrild, verder dan medium gaan ze bij Dommel 18 niet. "Dan verpest je het vlees," zegt Bakker stellig. Hardlopers zijn de ossenhaas, de ribeye en de twee pulke burgers.

De tomahawk is de trots van Dommel 18. Deze robuuste steak is een verhaal apart. Het is een ribstuk met een lang uitstekend bot. Mooi gemarmerd en gerijpt vlees, een kilo schoon aan de haak. Dat verschaikt dus niet elke gast zomaar. "Wie hem helemaal alleen opeet, krijgt zijn dessert gratis." Meestal wordt de Tomahawk besteld per twee personen. Het roosteren van deze megasteak kent zijn eigen merites. Hij wordt 10 minuten aangegrild, gaat vervolgens 20 minuten in de oven en wordt daarna kortstondig afgegrild.

Vleesbeleving

Belangrijk voor de optimale vleesbeleving is het verhaal. Gasten weten door de bank genomen relatief weinig van vlees. Dus vertellen de medewerkers aan tafel de achtergronden. Zoals het verhaal van het van oorsprong Schotse black angus-rund, dat zich op Amerikaanse bodem voedt met maïs en granen. Juist dat verklaart de bijzondere smaak, structuur en sappigheid van het vlees. Ze wijzen op de mooie marmering van de steaks. Ja, het personeel weet precies wat Dommel 18 in huis heeft en kan er uitgebreid over verhalen. De medewerkers kregen zelfs trainingen bij HANOS-slager Van der Zee.

Voets en Bakker betrekken de hele crew bovendien actief bij de uitverkiezing van nieuwe smaakmakers. En om de beleving in het sfeervolle steakhouse verder te versterken, overweegt het duo de aanschaf van rijpkasten. Daarmee show je immers nog beter wat je aan vleesrijkdom te bieden hebt.



Spice it up

Bij HANOS vindt u kruiden en specerijen uit alle werelddelen om uw vlees mee te verrijken. Probeer ze uit en ontdek de ongekende mogelijkheden.

Gehaktkruiden met zout

Met onder meer koriander, peper, gember, nootmuskaat en kardemom.

250.26955 | bus 950 gram **19,95**

American steakseasoning

Met onder meer bonenkruid, peterselie, wortel, oregano, rozemarijn, knoflook, beetje kruidnagel en ui.

222.25585 | bus 350 gram **8,40**

Maldon zeezoutflakes

Gerookt zeezout, heerlijk om gegrild vlees mee op smaak te brengen.

250.01472 | pak 125 gram **3,75**

Pimentón de la Vera

Gerookt, zoet paprikapoeder met een ingetogen smaak.

250.02120 | blik 160 gram **3,25**

Gomasio Maniguette

Japanse smaakmaker van sesam, zout en maniguette peper.

Een smakelijk alternatief voor keukenzout.
250.01678 | pot 250 gram **7,25**

Shaslickkruiden met zout

Met onder meer paprika, koriander, gember en ui.

Ideaal om te gebruiken voor een shaslickmarinade.

250.27990 | bus 635 gram **11,40**

Selderfezout

Zout met selderijzaadjes, lekker om vleesrubs mee op smaak te brengen.

250.06422 | bus 725 gram **2,40**

Magic Seasoning Barbecue

Smoky en spicy: geweldige melange van specerijen, uien, knoflook en rooksmak.

Zeer goed te verwerken op steaks of vlees op de barbecue.

250.75287 | pot 680 gram **9,60**

Knoflookpeper

Melange van knoflook, peper en koriander.

250.04639 | pot 600 gram **11,00**

Steakmelange

Rijke melange met onder meer mosterd, selderij, peper, paprika, nootmuskaat, gember, piment, fenegriek, chili en kardemom.

222.25049 | bus 720 gram **11,40**

Grillkruiden Argentina

Mix van onder meer peper, koriander, paprika, ui, knoflook en peterselie. Het aanwezige zout in de mix is omhuld met zonnebloemolie. De melange 'verbrandt' dus niet bij hoge temperatuur.

250.52453 | zak 1 kilo 15,85

Rookpeper

Echt een topproduct en ontzettend lekker!

De zwarte peper is 160 uur gerookt op beukenhout.

250.33385 | pot 70 gram **7,25**

Citroenpeper

Frisse specerijenmix met peper, koriander en citroen. Heerlijk in vleesrubs.

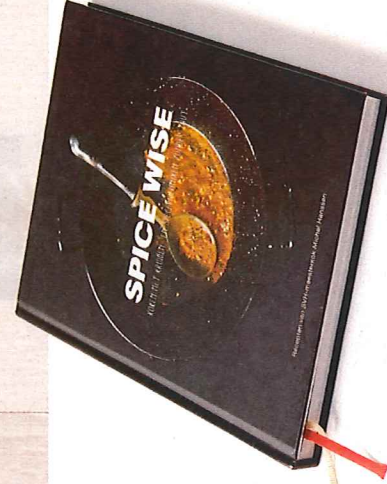
250.04620 | pot 600 gram **10,75**

spice tools

Spice wise

Wilt u liever zelf specerijmelanges samenstellen? Met dit boek van SVH Meesterkok Michel Hanssen raakt u vast geïnspireerd. Met meer dan 70 mixen en sauzen, tips, gerechten en variaties is dit meer dan een kookboek.

hardcover - 200 pagina's
511.72010 | per stuk **23,55**



Granieten vijzel met stamper
621.13693 | per set **19,50**

Houten specerijenschepje
7 cm
621.76027 | per stuk **0,95**

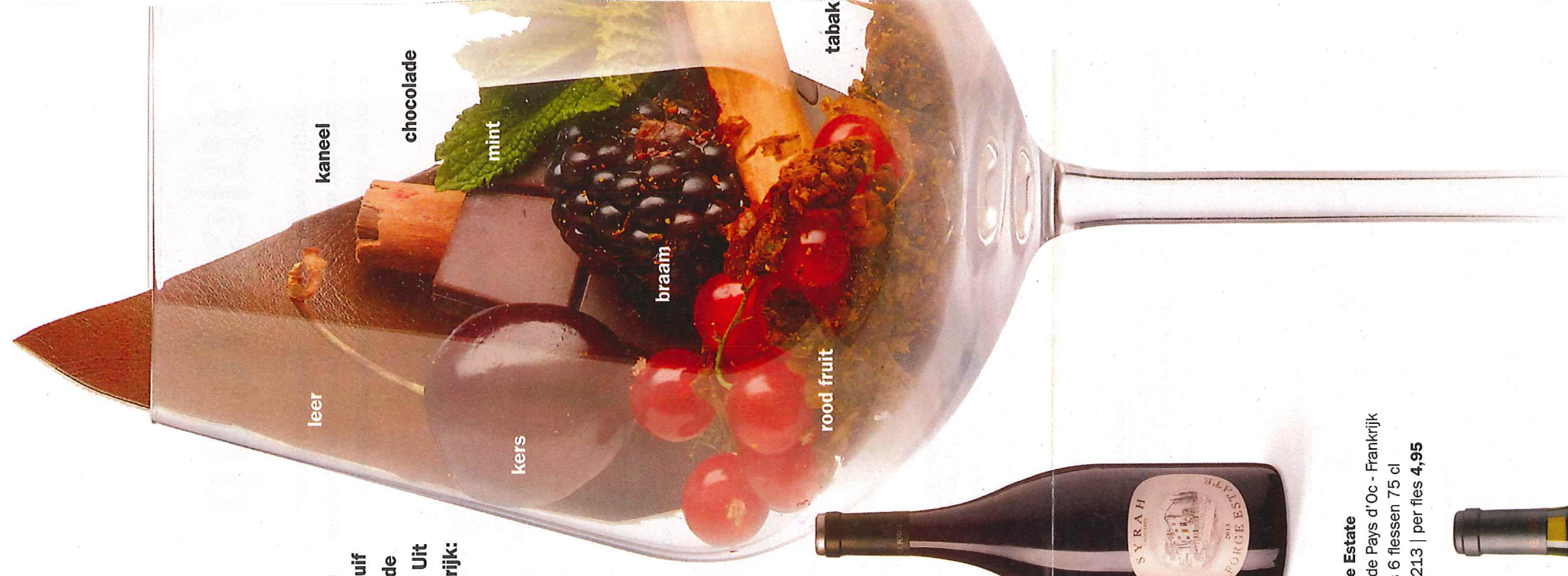
Rasp fijn
voor specerijen en kruiden
621.61506 | per stuk **14,95**

'Meat' the shiraz

De druif shiraz (ook bekend als syrah) geeft vaak elegante en levendige wijnen, met een typisch gerookt aroma en past uitstekend bij gerookt en gegrild vlees. In de neus en mond treft u tonen van kaneel, leer, tabak, chocolade, rode bessen, bramen, kersen, anijs, peper, eucalyptus en munt. De druif werd tijdens de Kruistochten vanuit het Midden-Oosten naar Frankrijk gebracht. Over herkomst van de druif doen veel geruchten de ronde, bijvoorbeeld dat de druif afkomstig is uit de Iraanse stad Shiraz. Uit genetisch onderzoek blijkt echter dat de druif voortkomt uit twee druivensoorten uit Zuidoost-Frankrijk: dureza en mondeuse blanche.

Shiraz heeft veel zon nodig en geeft zijn beste wijnen in een warm en droog klimaat, en dan bij voorkeur op niet té vruchtbare grond. De wijnranken van deze druivensoort groeien uitbundig en worden daarom vaak gesnoeid. Gebeurt dit niet, dan verliezen de druiven aan aroma, met flauwe wijnen als resultaat. Shiraz is een sterke druif die immuun is voor de meeste plantenziekten. Als de druif met zorg wordt

gecultiveerd, dan heeft hij een dikke schil. De wijn krijgt daardoor niet alleen veel kleur, maar ook een aanzienlijke hoeveelheid tannine. Shiraz is dé klassieke druif van de Côte Rôtie en de Hermitage in Frankrijk, maar tegenwoordig is Zuid-Australië verreweg de grootste producent en dan vooral in Barossa Valley en McLaren Vale.



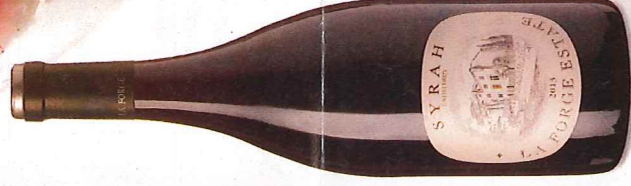
Domaine Terlato & Chapoutier
blend van shiraz-vioignier
Central Victoria - Australië
085.71559 | fles 75 cl **8,95**



Domaine des Carbonnieres
Gigondas
blend van shiraz-grenache-mourvèdre
Côtes du Rhône - Frankrijk
082.38535 | fles 75 cl **9,95**



Lorimer
South Eastern Australia
bij doos 6 flessen 75 cl
085.71531 | per fles **3,50**



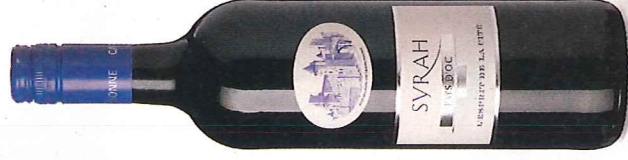
La Forge Estate
IGP vin de Pays d'Oc - Frankrijk
bij doos 6 flessen 75 cl
082.70213 | per fles **4,95**



Enrique Vollmer
biologisch
Mendoza Valley - Argentinië
bij doos 6 flessen 75 cl
085.79560 | per fles **4,95**



Delas
IGP Pays des Côtes de l'Ardèche - Frankrijk
bij doos 6 flessen 75 cl
082.38419 | per fles **4,50**



Cité de Carcassonne
IGP vin de Pays d'Oc - Frankrijk
bij doos 6 flessen 75 cl
082.62106 | per fles **3,95**



Domaine la Barroche
blend van shiraz-mourvèdre-grenache
Chateauf-du-Pape - Frankrijk
082.55294 | fles 75 cl **21,95**

Penfolds

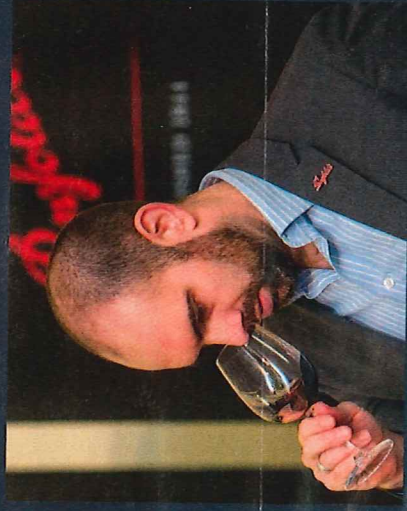
Een van de beroemdste Australische wijnhuizen is Penfolds. Penfolds bezit wijngaarden in bijna alle gebieden van Zuid-Australië. De inmiddels beroemde chef-wijnmaker Peter Gago is hier verantwoordelijk voor de productie van meer dan dertig premium en super premium wijnen.

Penfolds filosofie - de juiste stijl, de juiste druivenrassen, het juiste eiken, de juiste tijd op fles en wat geduld - staat garant voor een selectie van internationaal geroemde wijnen om ieders smaak te plezieren. Penfolds heeft duidelijke etiketten, waar druivenrassen,

wijnstreken, betekenis van een bepaalde aboriginal naam of andere interessante informatie op staan.

Tijdens de International Wine Challenge vallen de wijnen van Penfolds elk jaar weer dik in de prijzen. Het is niet ongebruikelijk dat de Penfolds wijnen tentallen gouden, zilveren of bronzen medailles in de wacht slepen.

Sam Stephens vertelt



Penfolds ambassadeur Sam Stephens vertelt waarom de wijnen van Penfolds zo goed passen bij gegrild vlees.

Als u barbecuegerechten met wijn wilt combineren, is het vaak lastig om met de fruitige shiraz op te boksen tegen de rijke,rokerige en vette smaken van de grill.

De wijnen van Penfolds zijn echter ongelooflijk divers en er is voor bijna elk barbecuegerecht wel een wijn beschikbaar.

Aan de lichte kant is er de BIN 2 shiraz mataro, de perfecte begeleider van wit vlees en gemarineerde kip of varkensoteletten. Deze spannende wijn is overladen met rijpe kersen, zwart fruit, viooltjes en heeft hints van peper. De medium body en lichte tannines zijn niet te overheersend en goed passend bij wit vlees.

De volgende op het menu is de elegante Penfolds BIN 128 Coonawarra shiraz. Deze geraffineerde wijn, volgeladen met blauwe bessen, zwarte bessen, vanille en specerijen, is de perfecte combinatie met lamsvlees. Het fruit en kruidigheid van de BIN 128 gaan goed samen met de krachtige smaak van het lamsvlees en versterken elkaars smaakprofiel.

Op het gebied van de klassieke rundvleesburgers is de Penfolds BIN 28 Kalimna shiraz aan zet. Dit is een rijke, rijpe en robuuste wijn, volgeladen met smaken van bramen, jam, peper en zwoele houttonen. Een meer viezig, rijpe en intense Shiraz stijl gaat uitstekend bij de smaak van het rundvlees.



Harold Hamersma
over de wijn van Penfolds:

#ditgaatnietnaardeburen

Ik ben aan het proeven voor De Grote Hamersma 2016.

Goede wijnen met een beetje eruit gaan naar de bureu.

Maar soms zit er eentje bij die ik lekker zelf houd.

Bin 128

fles 75 cl | 085.33850 **16,95**

De Penfolds Bin 128 is een van de rode wijnen die is ontsproten aan het experimentele vinificatieprogramma van de bekende Max Shubert. Het eerste oogstjaar voor deze wijn was 1962. De Bin 128 is een wijn uit één regio die zowel de eigenschappen van de druif shiraz vertoont als de karakteristieken van Coonawarra. Omdat dit een wat elegantere wijn is, wordt hij op vaten van Franse eik opgevoed.

Bin 28

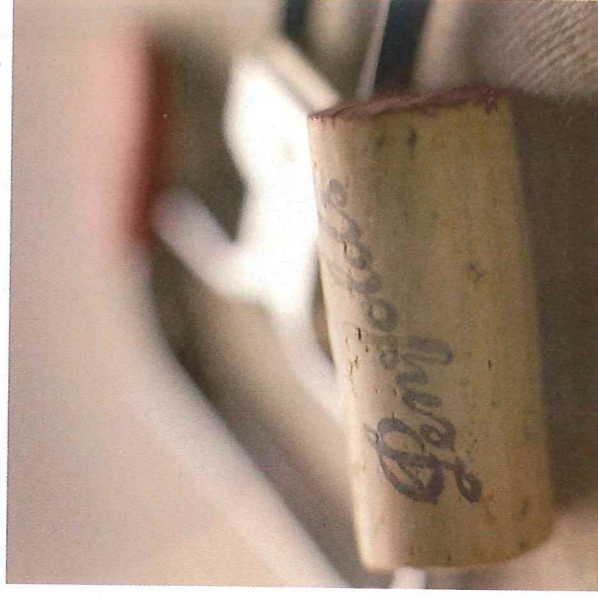
fles 75 cl | 085.33770 **16,95**

De wijn dankt zijn naam aan de beroemde Kalimna wijngaard die in 1945 door Penfolds werd gekocht. Penfolds Bin 28 is een exuberante, traditionele Australische shiraz, een wijn met een perfecte expressie van het druivenras.

Bin 2

fles 75 cl | 085.33740 **8,95**

Shiraz en mourvèdre (mataro) zijn typische druiven voor de Franse Rhône-streek. De wijn is geoogst op basis van zeer rijpe en geurige druiven, zodat hij zeer aromatisch en tegelijk zacht van karakter is. Door een betrekkelijk korte rijping op hout van niet meer dan 8 maanden heeft hij geen overdreven houtkarakter en is het fruit in de wijn mooi geaccentueerd.



BAKPANNEN

Plaatstaal, gietijzer of aluminium

Bij vleesbereiding is een goede bakpan een eerste vereiste. Op de non-foodafdeling van uw HANOS-groothandel vindt u ze in alle soorten en maten. Bij de keuze is de warmtebron en het materiaal van de pan van groot belang. Gaat u voor plaatstaal, aluminium of gietijzer? Vier absolute toppers worden hier uitgelicht.



La Lyonnaise van De Buyer
32 cm - plaatstaal
624.12557 | per stuk 31,20

Deze plaatstalen Lyonnaise is de moeder van alle pannen, uit de tijd dat er nog geen rvs of aluminium bestond. Nog steeds is de plaatstalen pan, de bakpan bij uitstek, zeker voor bereidingen met een hoge of zeer hoge bereidingstemperatuur (schroelen en grillen van vlees).

De pan is geschikt voor alle warmtebronnen. Hoe meer de pan gebruikt wordt, hoe donkerder die wordt en hoe beter de pan werkt; er ontstaat een natuurlijke antiaanbaklaag. Een plaatstalen pan mag nooit de vaatwasser in.

Voor gebruik moet een plaatstalen pan 'ingebakken' worden.

- bedek de bodem met een flinke laag druivenpitolie
- laat de olie kort walmen
- verwijder de olie en maak de pan schoon met heet water
- gebruik geen afwasmiddel



Ultra Light Professional van Ronneby Bruk
30 cm - gietijzer
624.63860 | per stuk 84,50

Een ultralichte gietijzeren pan van Zweedse makelij. Veel koks claimen dat gietijzer het materiaal is voor de beste bakpannen. Laten we het erop houden dat dit de gietijzeren pan 2.0 is; wel de eigenschappen, maar niet het nadeel van het gewicht van gietijzer. Ook komt deze lichte variant sneller op temperatuur.

U kunt aanbakken voorkomen door de hittebron te verlagen, de hitte is vaak hoger dan u denkt. Door de geleiding heeft u niet altijd vol power of gas nodig. Verhit geleidelijk, zeker als u op inductie kookt.

De professionele pan heeft een stevig vastgenagelde greep en is geschikt voor alle warmtebronnen.

De pan moet met de hand schoongemaakt worden, bij voorkeur zonder afwasmiddel. Goed afspoelen, droogmaken en de binnenkant inwrijven met een neutrale olie.

Culinaire journalist en tv-presentator Wouter Klootwijk is zeer te spreken over de ultralichte pannen van Ronneby Bruk.

“De koekenpan is half zo zwaar, minstens zo goed, sneller heet en toch ook geschikt voor slome stoverij. Het lijkt of je betere controle hebt. De pan gebruikt minder energie en gedraagt zich voorbeeldig als een dikke. Fascinerend dat het kan, zo dun.”



Gietaluminium bakpan van Select Cuisine
32 cm - 4 cm hoog
624.22037 | per stuk 49,50

Met een bodem van circa 9 mm heeft deze pan een optimale warmtespreiding en warmteopname. Geschikt voor alle warmtebronnen, exclusief inductie. Kan ook in de oven. Verwarm de pan altijd 2 minuten voor op maximale temperatuur, voordat u vet vlees toevoegt.

Door de uitstekende warmtegeleiding dringt de warmte goed door in het ingrediënt. Daarna kan de hittebron direct lager gezet worden, wat een behoorlijke energiebesparing oplevert.

De kenmerken:

- de pan is onvervormbaar en bestand tegen zeer hoge temperaturen
- handgreep kan tot maar liefst 240°C verdragen
- de coating is 100% PFOA-vrij en bestaat uit 4 lagen
- reiniging in de vaatwasser mag, maar is vaak niet eens nodig; door de antiaanbaklaag is een veeg met een doek al genoeg om de pan schoon te krijgen



Onder zijn eigen label Select Cuisine heeft HANOS hoge kwaliteit aluminium anti-aanbakpannen in het assortiment.

32 cm - niet geschikt voor inductie

624.20039 | per stuk 25,50

28 cm - inductie geschikt

624.20280 | per stuk 29,95

pannen en inductie

Een gewaarschuwd chef heeft langer plezier van zijn inductiepannen. Inductie is een krachtige warmtebron, zeker met hoge Kw. Nadeel van inductie: er is niets te zien, bij gas is er vuur en bij keramisch koken krijgt de plaat een rode gloed. Daarom is oplettenheid extra geboden om kromme of gebarsten pannen te voorkomen.

Tips:

- Denk niet dat inductie maar twee standen kent: uit en vol vermogen.
- Bouw ook inductie op van laag naar vol vermogen (vergelijk het met schakelen in een auto), bouw fases in.
- Nooit pannen met inhoud koud uit de koelbel op een inductieplaat plaatsen en vol vermogen geven. Door een zeer grote thermische schok is beschadigen van de pan bijna onvermijdelijk.
- Vergeet niet dat inductie zeer, zeer krachtig is.

Perfecte cuisson

Langzaam op lage temperatuur gegaard vlees staat volop in de belangstelling. We komen het op diverse menukaarten tegen. Een van de bekendste manieren om vlees te garen, is dichtschroeien en daarna in de oven garen op een relatief hoge temperatuur (180°C), zodat de kerntemperatuur kan oplopen tot bijvoorbeeld 55°C. Door de hoge temperatuur in de oven en de lucht die in de oven circuleert, kan het vlees gemakkelijk te gaar worden en uitdrogen. Daarom is langere garing op een lage temperatuur een beter alternatief.

Bij deze werkwijze doet u het aangebakken vlees in een oven van 60°C. Met deze lage temperatuur moet het vlees veel langer garen, voordat de kern van het vlees 55°C bereikt heeft. Hierdoor verliest het vlees minder vocht en blijft het sappiger. Bijkomend voordeel is dat u ook minder gewichtsverlies hebt. Het nadeel is dat de oven op lage temperatuur staat en dat het erg lang duurt voordat de gewenste gaarheid bereikt is. Sous-vide koken, tackelt dit probleem. Eerst wordt het product gevacuumeerd en daarna gegaard in een warmwaterbad waarvan de temperatuur gelijk is aan de gewenste garingstemperatuur. Water is een betere geleider dan lucht. Het vlees (of ander product) wordt exact tot de gewenste temperatuur verhit, zodat u de perfecte garing bereikt. Alle sappen blijven bewaard, waardoor het vlees smeutig en vol van

smaak blijft en minder gewicht verliest.

De methode is zeer geschikt om gerechten van tevoren te bereiden, te bewaren en op te warmen. Bij het opwarmen legt u het vacuüm verpakte product in een waterbad tot het gelijkmatig verwarmd is. Uiteraard mag de temperatuur van het water niet hoger zijn dan de temperatuur die het eten mag hebben.

Sous-vide gegaarde producten mogen niet te lang op kamertemperatuur blijven, het vacuüm beschermt niet tegen alle bacteriën. Dus serveer direct of koel snel terug en zet het product in de koeling. Bij de sous-videtechniek is hygiëne wellicht nog belangrijker dan bij de traditionele manier van koken.



hét apparaat

Deze sous-vide cooker verwarmt met een digitale thermostaat de waterbak op decimalen nauwkeurig. Op deze wijze kunt u vacuüm verpakte ingrediënten uiterst nauwkeurig garen.

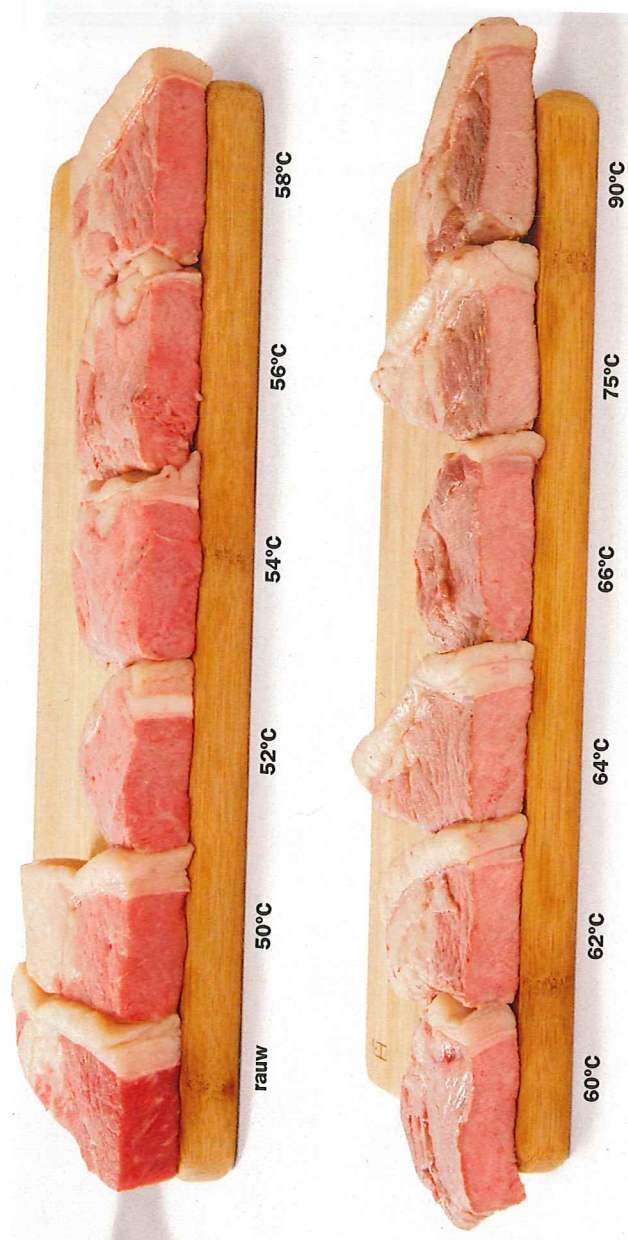
Sous-vide softcooker
inclusief body

620.87767 | per stuk **895,00**

hét effect

Op de foto's hieronder is het effect te zien van perfecte cuisson bij een entrecote.

We beginnen links met een rauw exemplaar, vervolgens garen we op temperaturen van 50°C tot en met 90°C.



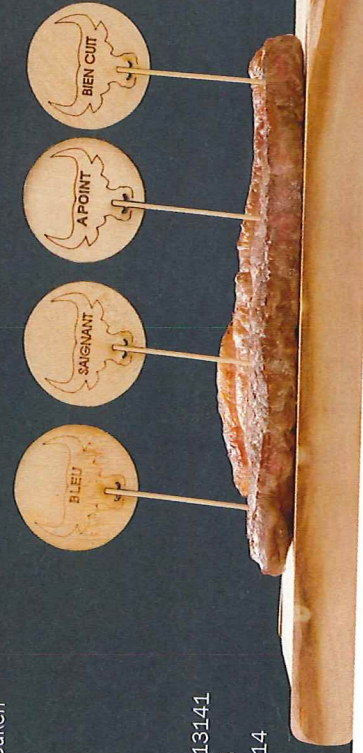
steakmarkers

Dankzij deze vleesmarkers weet de service wat de cuisson van het vlees is, een geheugensteun bij het uitserven. Ook ziet de gast zo dat de keuken zorgvuldig met zijn bestelling is omgegaan. Ze zijn gemaakt van stevig bamboe.

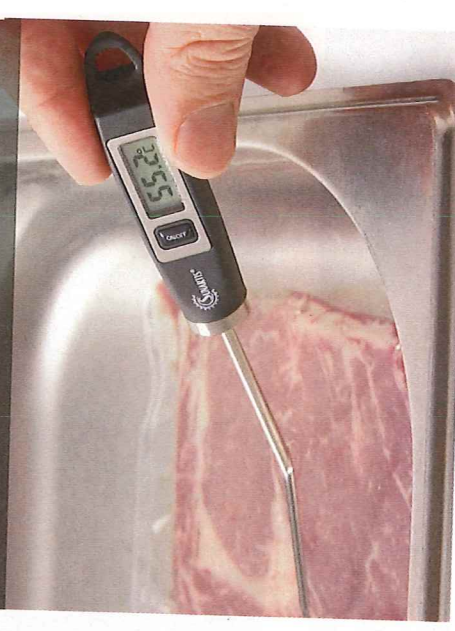
Steakmarkers

9 cm

- bleu | rare - 45°C/47°C | 602.13132
 - saignant | medium rare - 50°C/52°C | 602.13141
 - a point | medium - 55°C/60°C | 602.13105
 - bien cuit | well done - 70°C/72°C | 602.13114
- doos 100 stuks **5,20**



Voor perfecte cuisson is een digitale voedselthermometer onmisbaar.
621.20292 | per stuk **12,95**





Hereford uit Zuid-Amerika



Vitender jong rosé kalfsvlees uit Nederland



Ekofields biologisch kalfsvlees uit Nederland



Wagyu-rundvlees uit Chili



Gardsgris, het Zweeds boerderijvarken

let's meat

HANOS-slager Van der Zee haalt voor u vlees uit de hele wereld vanwege de specifieke eigenschappen en kenmerken van dit vlees, zoals vetbedekking, marmering en vooral smaak. Of het nu gaat om rund, kalf, lam of varken: HANOS kiest uitsluitend voor topkwaliteit.

Wij bieden de keuze, u bepaalt waarmee u wenst te werken.



Lancashire lamsvlees uit Engeland



Hollands Graslam



Black angus maisgevoed rundvlees uit de VS



Peters Farm kalfsvlees uit Nederland



Grainfed rundvlees uit Australië 1788



Iberico-varkensvlees uit Spanje

Witloft introduceert ambachtelijke schorten van leer

WITLOFT is een schortenlijn van ambachtelijk leer van Nederlandse bodem, ontstaan in 2014 vanuit een liefde voor koken, BBQ-en en meubel maken. De schorten van WITLOFT zijn multi-inzetbaar en zijn gemaakt voor iedereen die professioneel of juist thuis met liefde én in stijl een ambacht uitvoert.

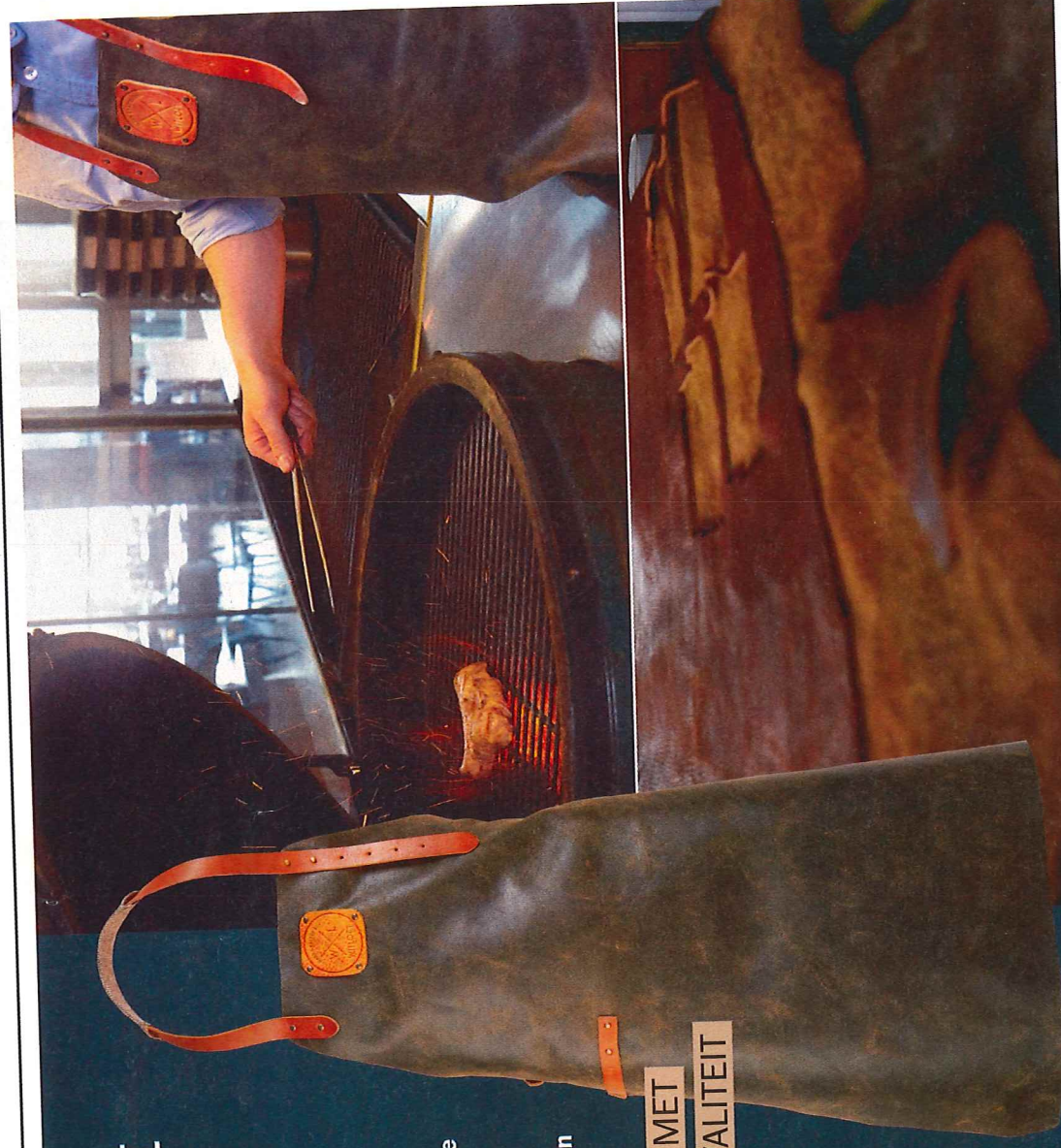
DE AUTHENTIEKE SCHORTEN WORDEN MET DE HAND GEMAAKT VAN EEN HOGE KWALITEIT PLANTAARDIG GELOOID TUIGLEER.

Elk schort is uniek en omdat leer leeft, worden de schorten alleen maar mooier met de tijd.

zwart 630.60710
cognac 630.60730
torf / cognac 630.60750

114,50

99,00



Deze aanbiedingen zijn geldig van woensdag 26 augustus t/m dinsdag 8 september 2015. Alle aanbiedingen zijn vrijblijvend, onder voorbehoud van prijswijzigingen, druk- of zetfouten, en gelden zolang de voorraad strekt. Prijzen zijn exclusief VBR, BTW en stategeld.