

Heerlijk hertenvlees uit Nieuw-Zeeland

Met trots presenteert HANOS het boerderijhertenvlees van CERVENA® uit Nieuw-Zeeland. (H)eerlijk vlees dat uitermate geschikt is om tijdens voorjaar en zomer op de menukaart te voeren. Exclusief in ons assortiment en een absolute primeur voor u als klant van HANOS.

Nieuw-Zeeland is bij uitstek het land van de hertenboerderijen. Nergens in de wereld zijn er meer te vinden dan hier. Ongeveer 2500 bedrijven wijden zich aan deze tak van veeteelt. Ze houden samen circa 1,2 miljoen herten. Nieuw-Zeeland heeft een lange traditie met de teelt van herten; de geschiedenis gaat zelfs terug tot de negentiende eeuw.

Een paar jaar geleden ontstond in Nieuw-Zeeland de wens om hertenvlees te produceren met een onderscheidend karakter: vlees van premiumkwaliteit voor de steeds kritischer wordende consument. Dit kwaliteitsvlees heeft inmiddels gestalte gekregen onder de noemer CERVENA®.

**CERVENA® boerderijhert
is nieuw en onderscheidend.**

Momenteel zijn in Nieuw-Zeeland vier hertenboerderijen en zes slachterijen gecertificeerd voor CERVENA®. De bedrijven staan onder voortdurend toezicht van een

onafhankelijk bureau dat toezicht houdt op alle criteria waaraan ze moeten voldoen.

Dierenwelzijn

De Code of Practise garandeert de humane behandeling van de dieren voorafgaand aan het slachtproces en verzekert een minimale hoeveelheid stress, dit bevordert de kwaliteit van het vlees aanzienlijk. De code voorziet tevens in speciaal ontworpen donkere stallen waar een fijne mist over de dieren wordt gespreid om ze tot absolute rust te brengen. Karkassen worden direct na de slacht verwerkt tot technische delen.

Distributie

Vers hertenvlees wordt soms per vliegtuig maar meestal per boot naar Europa vervoerd. Luchttransport duurt circa 24 uur, terwijl het transport per boot minimaal 40 dagen onderweg is. Het meeste hertenvlees wordt hierdoor geconsumeerd vanaf 6 weken na productie.

Door het uitgekende productieproces is het vlees vrij lang houdbaar. Bij een temperatuur van 0° C kan een houdbaarheid worden bereikt van ongeveer 14 weken.

Eigenschappen CERVENA® :

- vlees is van herten die maximaal 3 jaar oud zijn
- de dieren moeten het hele jaar vrij kunnen rondlopen en grazen op de gronden rond de boerderij
- het gebruik van groeihormonen, steroiden en antibiotica is volstrekt verboden
- de herten voeden zich met sappig gras en in de koudere wintermaanden krijgen ze uitsluitend natuurlijk voedsel
- de Quality Assurance Standard for Transport waarborgt een optimaal transport naar het slachthuis
- uitsluitend vers vlees

Dit vastgelegde proces van fokken, slachten en transport garandeert een constante kwaliteit, smaak en malsheid van het vlees.

DISPOSABLES



depa

Draagplateau

karton - 6-gaats
krimpfolie 50 stuks
602.12062

8,35
5,95



depa

Bierglas

met kraag - pp - 250 ml
doos 1000 stuks
602.04393

33,80
24,95



depa

Milkshakebeker Enjoy

krimpfolie 50 stuks
• 300 cc | 602.94457 **6,75**
• 400 cc | 602.94466 **6,75**
• 500 cc | 602.94493 **7,95**

4,95



bolsius

Relighthouder

transparant - met vulling
doos 6 stuks

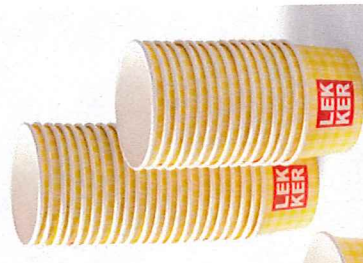
- square | 651.02940
normale zb-prijs **20,95**
- oval | 651.17488
- bubble | 651.37322
- cube | 651.71428
normale zb-prijs **19,95**

Relight navulling

in diverse kleuren verkrijgbaar

- regulier | tray 20 stuks
normale zb-prijs **12,45**
- moods | tray 18 stuks
normale zb-prijs **12,95**

**30%
KORTING**



Ijsbeker Lekker

krimpfolie 50 stuks
• 120 ml - 4oz | 602.07649
• 180 ml - 6oz | 602.07658
• 240 ml - 8oz | 602.07667
• 300 ml - 10oz | 602.07676
• 350 ml - 12oz | 602.07685
• 480 ml - 16oz | 602.07694
normale zb-prijs vanaf **1,55**

**15%
KORTING**



Diepvrieszakjes

Toppits

krimpfolie 6 pak

- 1 liter | 40 zakjes | 602.19252
normale zb-prijs **8,85**
- 3 liter | 30 zakjes | 602.19181
normale zb-prijs **8,95**
- 6 liter | 20 zakjes | 602.19243
normale zb-prijs **10,55**

**25%
KORTING**



Dunilun

Servet dunilin

40 x 40 cm / 48 x 48 cm
pak 50 stuks / pak 40 stuks
in diverse uni-kleuren
ver verkrijgbaar



Dunilun

**20%
KORTING**



TORCK

Placemat

met decoratieve print
31 x 42 cm / 27 x 42 cm
pak 500 stuks
normale zb-prijs vanaf **24,10**

**30%
KORTING**



Select

Theelicht

met cup - 6 branduren
zak 125 stuks
651.38009
normale zb-prijs **10,75**

**30%
KORTING**

Mager & gezond

Nieuw-Zeeland is beroemd om de werkelijk prachtige natuur. De sappige groene weides zijn er eendeloos en hierdoor ideaal voor het houden van dieren. Door de geïsoleerde ligging komen schadelijke dierziektes niet voor en de dieren groeien op zonder bemoeienis van de mens.

Het CERVENA® boerderijhert leeft het hele jaar door in de vrije natuur, eet grassen en kruiden op de uitgestrekte weides, drinkt water uit stromende beekjes en ademt de zuivere lucht van de Nieuw-Zeelandse natuur in. Door selectie en een professioneel fokbeleid, is het vlees botermals, mager en zeer smaakvol.

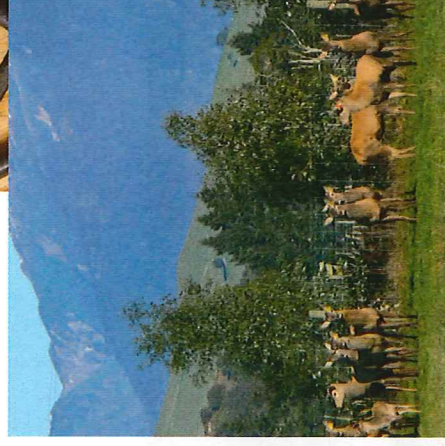
Vanwege deze kwaliteiten past het boerderijhert in de lente en zomer bijzonder goed op de menukaart. Door de jonge slachtleeftijd en de constante kwaliteit is het

vlees altijd lekker mals. Marineren is absoluut niet nodig. Het vlees is mager, calorieraam en bevat weinig vetten. Bovendien is het cholesterolarm en rijk aan ijzer, zink en vitamine B. Een gebraden hertenbiefstukje bevat minder calorieën dan gestoomde zalm, maar is wel veel voedzamer.

CERVENA® voldoet aan alle criteria die vandaag de dag worden gesteld aan een verantwoord stukje scharrelvlees.

**LAAT OOK ÒW
GASTEN DE SMAAK
ONTDEKKEN VAN
PUUR NATUUR**

- opgegroeid in vrijheid op sappige groene weides
- 100% gras gevoerd
- volledig vrij van antibiotica/hormonen/groeibevorderaars
- niet genetisch gemanipuleerd (NON GMO)
- mals, mager en zeer voedzaam
- bijzonder smakelijk



Jong & mals

CERVENA® boerderijhert heeft een gegarandeerde herkomst en is jonger dan 3 jaar als het geslacht wordt. Door de jonge slachtleeftijd en de rijping tijdens het transport is CERVENA® gegarandeerd botermals. Door het kwalitatief hoogwaardige voedsel dat de dieren krijgen, is het vlees smakelijk, maar in geen geval overheersend en dus perfect te serveren in voorjaar en zomer.

CERVENA® is dé traktatie voor de liefhebber van mals en smakelijk vlees. Vanwege de uitstekende kwaliteit behoort het vlees geen ingewikkelde recepten; what you see, is what you get. Gewoon het meest fantastische stuk vlees wat moeder natuur te bieden heeft.

Helemaal bijzonder wordt het vlees als u het bereidt op de

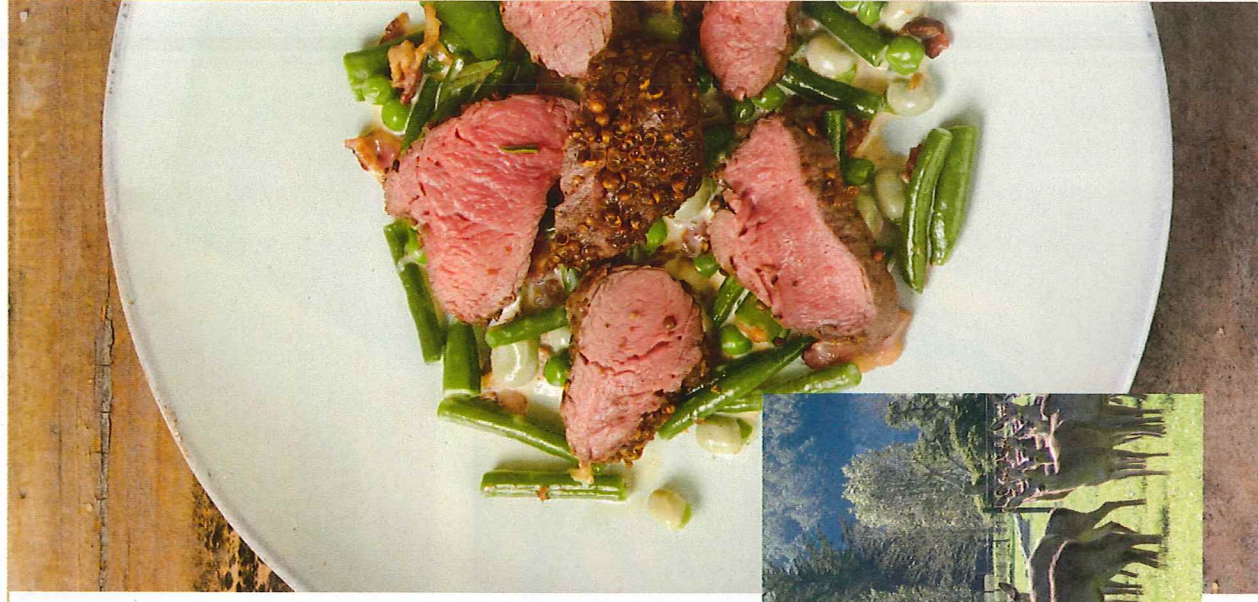
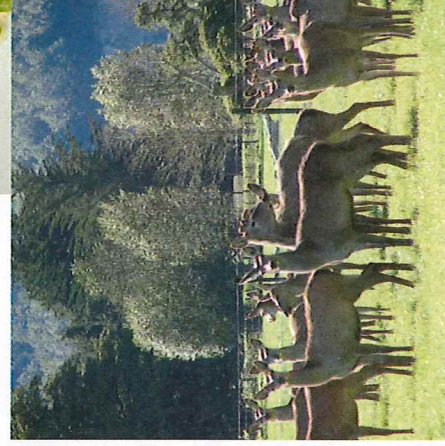
barbecue, de (houtschool)grill of in de Josper.

In Nieuw-Zeeland, Canada, en de USA is hertenvlees jaarrond al een populair artikel om te grillen.

Probeer u het zelf maar eens; uw gasten zullen zonder twijfel enthousiast reageren en er graag voor terugkomen.

**HET MEEST
FANTASTISCHE
STUK VLEES WAT
MOEDER NATUUR
TE BIEDEN HEEFT**

- uniek en trendy
- fijn van structuur
- en daardoor zeer mals
- heerlijk van smaak
- constant in kwaliteit
- makkelijk te bereiden
- duurzaam en gezond



Zomervlees bij uitstek

In onze testkeuken zijn we erg onder de indruk van de schoonheid van het CERVENA® boerderijhert uit Nieuw-Zeeland. We waren eerst sceptisch: hert in de zomer? Inmiddels hebben we het vlees omarmd vanwege de hoge kwaliteit: puur natuur met een volle smaak en echt botermals. De toepassingen van de betaalbare delen zijn zo goed, dat we heerlijk hebben staan grillen en barbecueën. Het vlees laat zich gemakkelijk bereiden, en blijft ongekend mals.

De recepten op deze pagina's vind u op www.hanos.nl/recepten

CERVENA® boerderijhert is een goede aanvulling voor uw zomerkaart, terrasgerechten en barbecuetoepassingen.



Shortloin (zadelfilet) met kruidenkorst

benodigdheden kruidenkorst:

- 1 bos peterselie
- 3 teentjes knoflook
- 1 takje geritste tijm
- 1 takje geritste rozemarijn
- 50 gram pankko
- 250 gram boter

bereidingswijze:

- Laat de boter smelten zonder te kleuren.
- Draai de rest van de ingrediënten in de machine fijn en voeg al draaiend de boter toe, totdat u een mooie massa krijgt.
- Plaats in de koeling om op te stijven.
- Bak het vlees om en om aan in geklaarde boter en gaar in de oven tot een kern van 55°C.
- Druk de kruidenkorst op het vlees en gratineer op 190°C voor doorgifte.



Biefstuk met spicy rub van de barbeque

Voor dit recept gebruiken we de bovenbil.

benodigdheden spicy rub:

- 200 gram grof zout
- 75 gram lichte basterdsuiker
- 25 gram Colman's mosterdpoeder
- 30 gram geroosterde venkezaadjes
- 2 teentjes knoflook
- 2 takjes (geritste) rozemarijn
- 2 takjes (geritste) tijm
- geraspte citroen schil van 1 citroen

bereidingswijze:

- Doe de ingrediënten in een blender of keukenmachine en maak een mix.
- Wrijf de (eventueel geportioneerde) biefstuk goed in met de rub en bak daarna medium op de barbeque.
- Laat het vlees rusten voor het serveren



Ladysteak à l'escargot

Wij gebruiken hiervoor de rump (spierstuk), een mooi, mals stukje vlees dat uitstekend te gebruiken is als biefstuk.

bereidingswijze:

- Meng escargotspeerijen (250.53023) met bakboter, zodat een mooie groene massa ontstaat (circa 40 gram op een liter).
- Laat het vlees op temperatuur komen en kweek het in met het kruidenmengsel.
- Grill het vlees medium en kweek af en toe bij tijdens het grillen.

Tip: Serveer de steak met gegrilde watermeloen en mango.

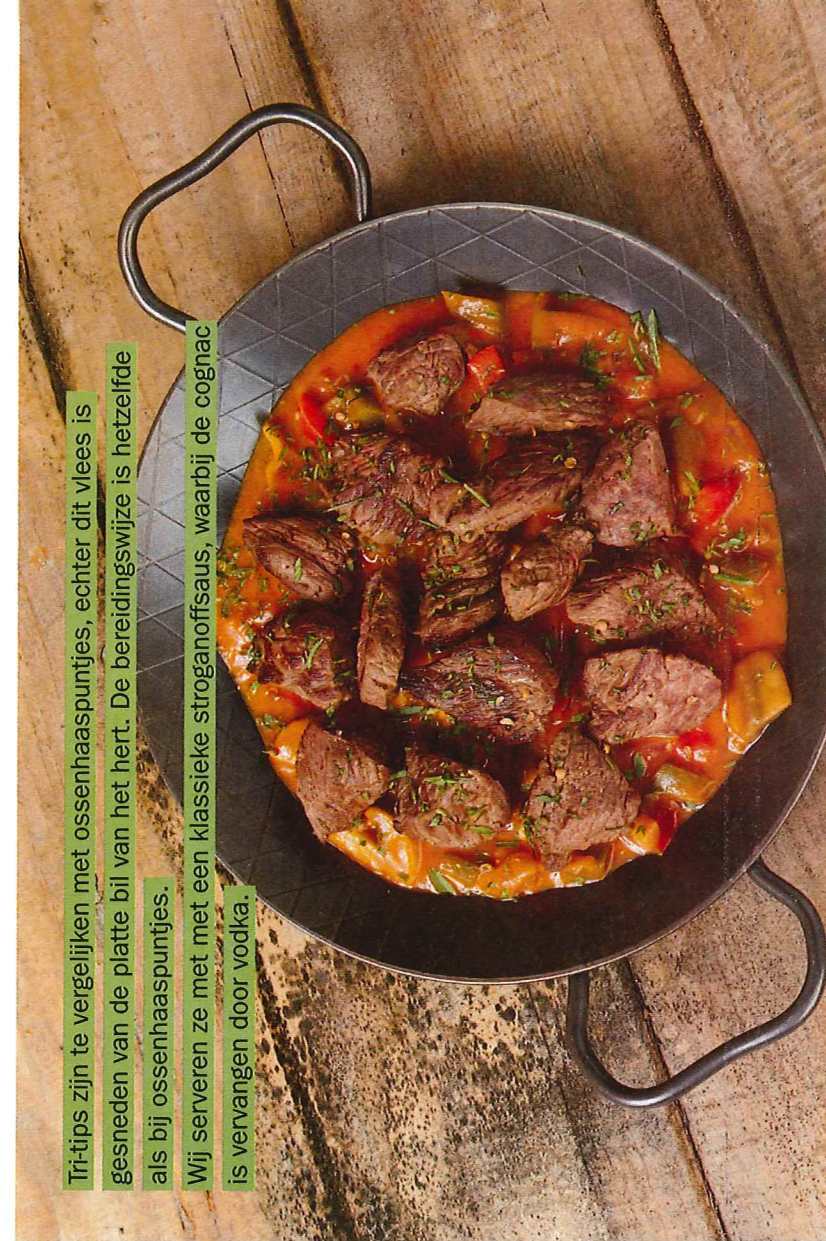


Burger, saucijs en kotelet

Heeft u minder mogelijkheden binnen uw keuken?

Met deze drie vleesdelen kunt u relatief simpel een grillplankje serveren van het zomerhart. Wij hebben het drietal op de barbecue bereid, maar grillen gaat ook gemakkelijk en snel!

Tip: Serveer met een lekkere zomerse salade en boerenfriet.



Tri-tips zijn te vergelijken met ossenhaaspuntjes, echter dit vlees is gesneden van de platte bil van het hert. De bereidingswijze is hetzelfde als bij ossenhaaspuntjes.

Wij serveren ze met met een klassieke stroganoffsaus, waarbij de cognac is vervangen door vodka.

Tri-tips met stroganoffsaus en vodka

bereidingswijze:

- Snipper een sjalotje en 2 knofookteentjes en bak deze aan in olie.
- Voeg 250 gram in stukken gesneden champignons toe en bak mee.
- Vervolgens 1 rode paprika in stukken gesneden toevoegen en meebakken.
- Tijdens het bakken een beetje paprika poeder toevoegen, zodat deze goed 'los' komt.
- Roer er een eetlepel tomatenpuree doorheen en voeg als laatste 250 ml runderbouillon toe en laat het geheel een beetje indampen.
- Snijd het vlees in de gewenste grootte en bak in boter als biefstuk.
- Houd het vlees warm.
- Blus de pan met bakresten af met een scheut vodka en voeg de saus toe.
- Maak de saus romiger met een beetje room.



Pastrami van tenderloin

Dit zijn de haasjes uit de rug, supermals en geschikt voor relatief korte bereiding. Wij maken de pastrami op een snelle wijze, zodat deze à la minute vers te bereiden is.

benodigdheden pastramimix:

- 150 gram grof zeezout
- 75 gram peperkorrels
- 75 gram hele korianderzaadjes
- 5 teentjes knoflook
- 5 takjes geritste tijm
- 25 gram lichtbruine basterdsuiker

bereidingswijze:

- Doe de ingrediënten in een blender en maak de mix.
- Wrijf het vlees goed in met deze rub en bak het vlees tot rood-medium.
- Maak een frisse bonenmix van geblancheerde doperwten, haricot verts, sugarsnaps en peultjes.
- Zet wat spekreepjes aan, voeg de geblancheerde bonenmix toe met wat bonenkruid en glaceer in beetje roomboter.
- Serveer hier de pastrami op.

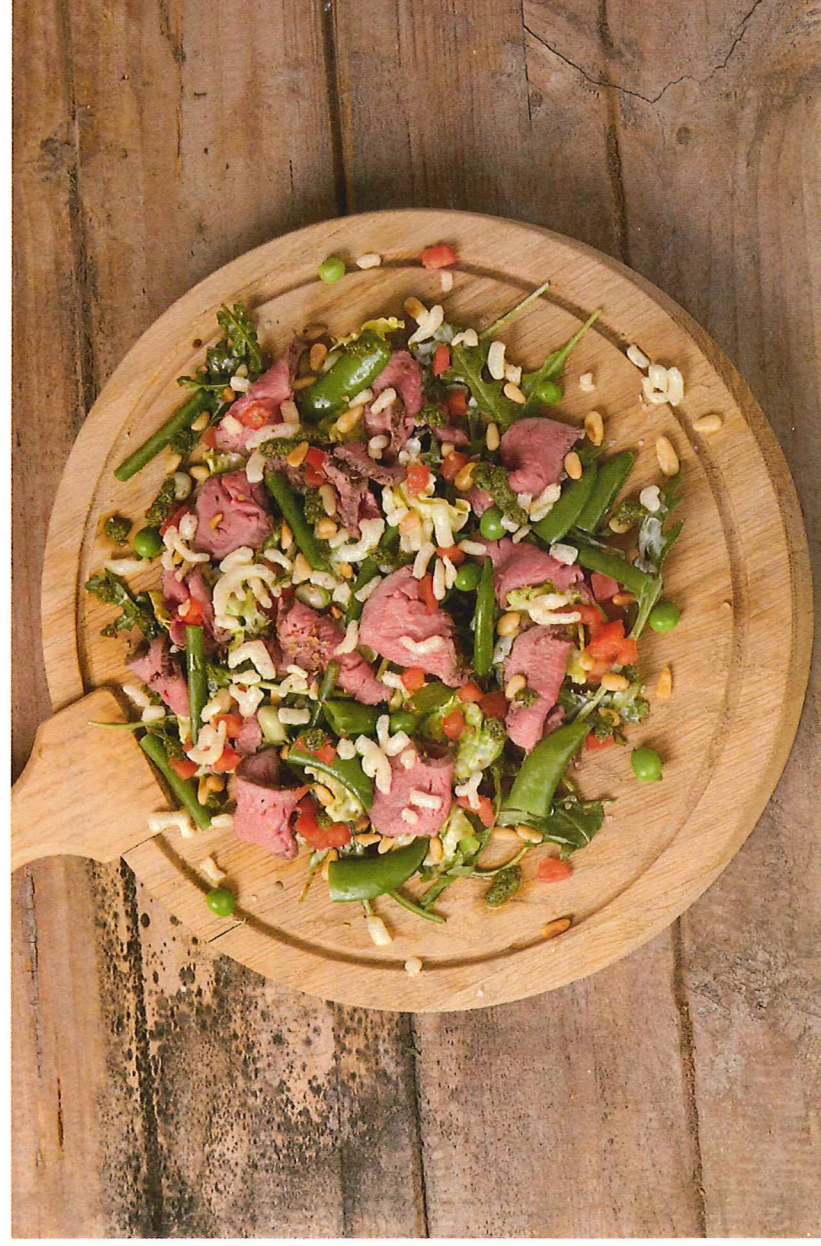


Rack (ribstuk)

De rack is één van de mooiste delen van het Nieuw-Zeelands hert en puur het lekkerst.

bereidingswijze:

- Laat de rack op temperatuur komen en bak aan in bakboter, rondom.
- Plaats in een oven van 120°C en laat de kern tot 55°C komen.
- Zout na met zout, laat rusten en serveer.



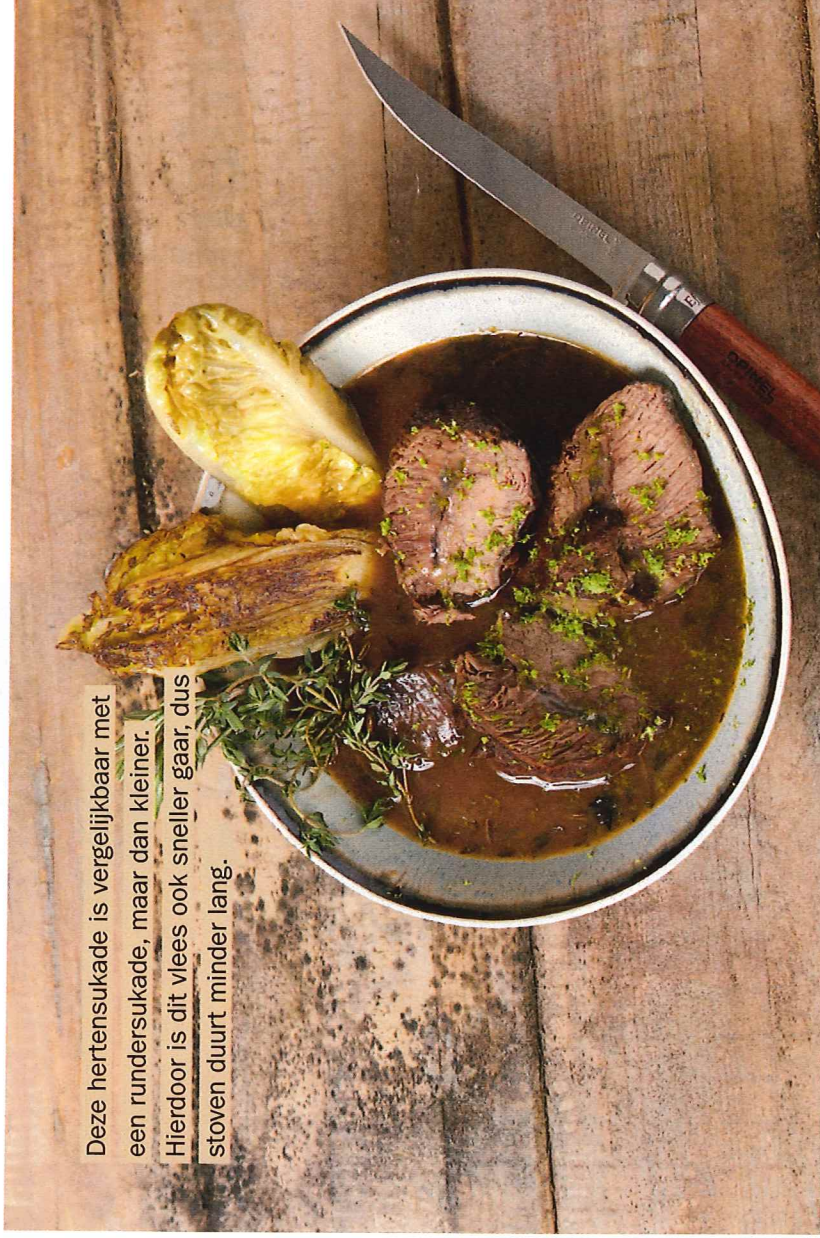
Maaltijdsalade 'bolar'

Bolar is het bloemstuk uit de schouder. Een mooi stukje vlees dat ongekend smakelijk en mals is.

bereidingswijze:

- Laat het vlees op temperatuur komen en bestrooi met Beef Jerkey-kruiden (250.54022).
- Bak rondom aan en gaar zachtjes door tot een kern van 55°C - 58°C.
- Snijd in dunne plakjes en serveer tiède (lauwwarm) op een frisse groene salade met aardappelpopcorn.

Deze hertensukade is vergelijkbaar met een rundersukade, maar dan kleiner. Hierdoor is dit vlees ook sneller gaar, dus stoven duurt minder lang.



Blade (sukade) in jus met pinot noir

bereidingswijze:

- Zet een gesnipperd sjalotje en twee teenjes knoflook aan in olie.
- Voeg tijm, rozemarijn en laurierblaadje toe en bak mee.
- Blus af met een flinke scheut pinot noir en laat tot de helft inkoken.
- Meng dit samen met een krachtige kalfsjus.
- Bak de sukade om en om aan en laat daarna op lage temperatuur (maximaal 90°C) in circa 1,5 uur garen.
- Zeef de jus, bindt af en serveer de sukade in de jus met gebakken suikersla en geraspte limoenschil.

Spareribs met ananas

Deze shortribs zijn goed te bereiden in een hogedrukpan, om vervolgens gelakt te worden voor doorgifte.

bereidingswijze:

- Maak een lak van 2 delen ketchup, 1 deel ketjap, scheepje sambal en scheutje ananassap.
- Plaats het rooster in de hoge drukpan.
- Voeg water toe tot het rooster net onder staat.
- Leg de ribbetjes erop en gaar op volle druk en hoog vuur in circa 2 uur gaar.
- Lak de ribben en maak warm op 130° graden in de oven, lak tussentijds nog 1 of twee keer, zodat het vlees mooi glaceert.

Tip: Serveer de ribbetjes met eigengemaakte sambal met verse koriander.
Zie het recept op pagina 20.



Carpaccio van de striploin (rugfilet)

Een van de malste stukken van het hert.

bereidingswijze:

- Snijd de carpaccio dun af van de filet en plet lichtjes tussen folie.
- Serveer de carpaccio op kamertemperatuur met een dressing van balsamico die opgewaardeerd wordt met een beetje gerookte crème fraîche (15 minuten in koude rook).
- Draai er met de pepermolen over en werk af met schaafsels van manchego, stukjes pecannoot in honing gebakken en wat geraspte limoen.



CERVENA® BOERDERIJHERT

Ons aanbod Cervena® boerderijhert



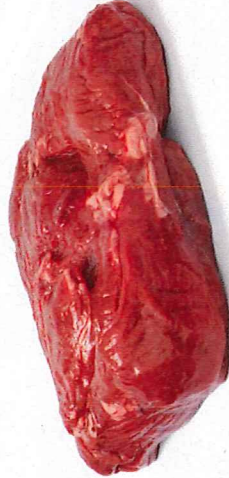
CERVENA® Striploin
sirloin steak en rib-eye
323.14906 | per kilo 29,50



CERVENA® Shortloin
sirloin steak
323.12515 | per kilo 29,50



CERVENA® 4 piece cuts
venison steak
323.12506 | per kilo 19,95



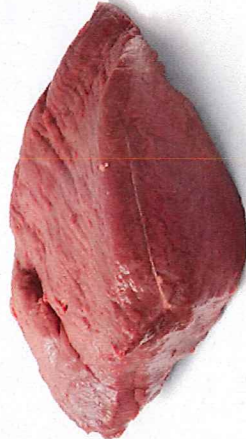
CERVENA® 6 piece cuts
venison steak
323.12542 | per kilo 22,95



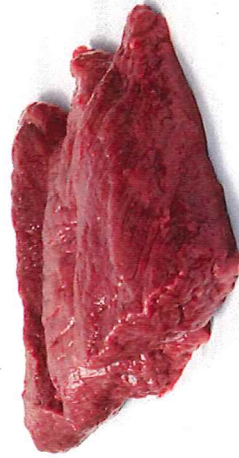
CERVENA® Frenched racks
rib steak
323.26019 | per kilo 30,50



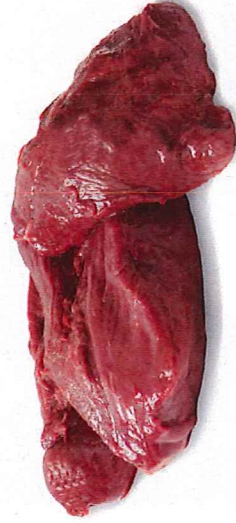
CERVENA® Tenderloin
tenderloin steak
323.17001 | per kilo 33,50



CERVENA® Topsides
venison steak
323.23090 | per kilo 23,95



CERVENA® Tri-tips
venison steak
323.23100 | per kilo 33,50



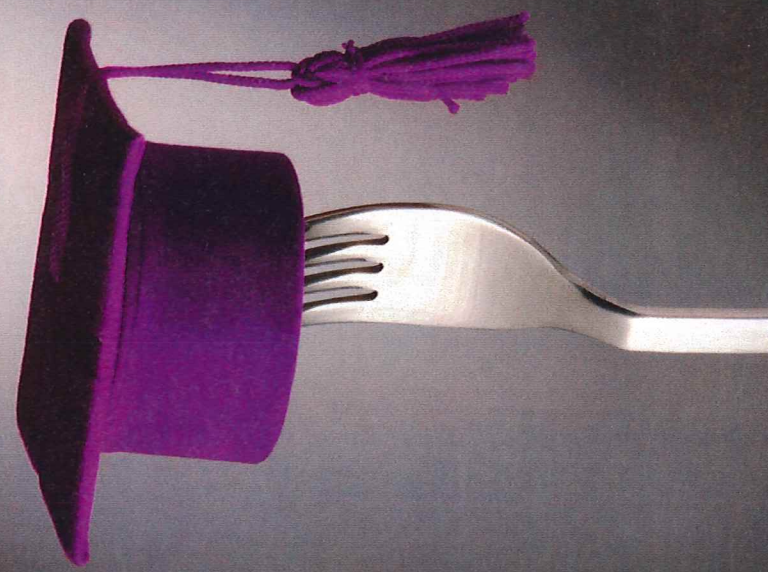
CERVENA® Rump
rump steak
323.00710 | per kilo 22,95



CERVENA® Bolar
bolar stew
323.23180 | per kilo 14,95



CERVENA® Blade
blade stew
323.00359 | per kilo 14,95



MASTERCLASS CERVENA®

BOERDERIJHERT

HEERLIJK HERTENVLEES UIT NIEUW-ZEELAND

Met trots presenteert HANOS het boerderijhertenvlees van CERVENA® uit Nieuw-Zeeland. (H)eerlijk vlees dat uitermate geschikt is om tijdens voorjaar en zomer op de menukaart te voeren.

Laat ook ùw gasten de smaak ontdekken van puur natuur.

CERVENA® is dé traktatie voor de liefhebber van mals en smakelijk vlees. Vanwege de uitstekende kwaliteit behoeft het vlees geen ingewikkelde recepten; what you see, is what you get.

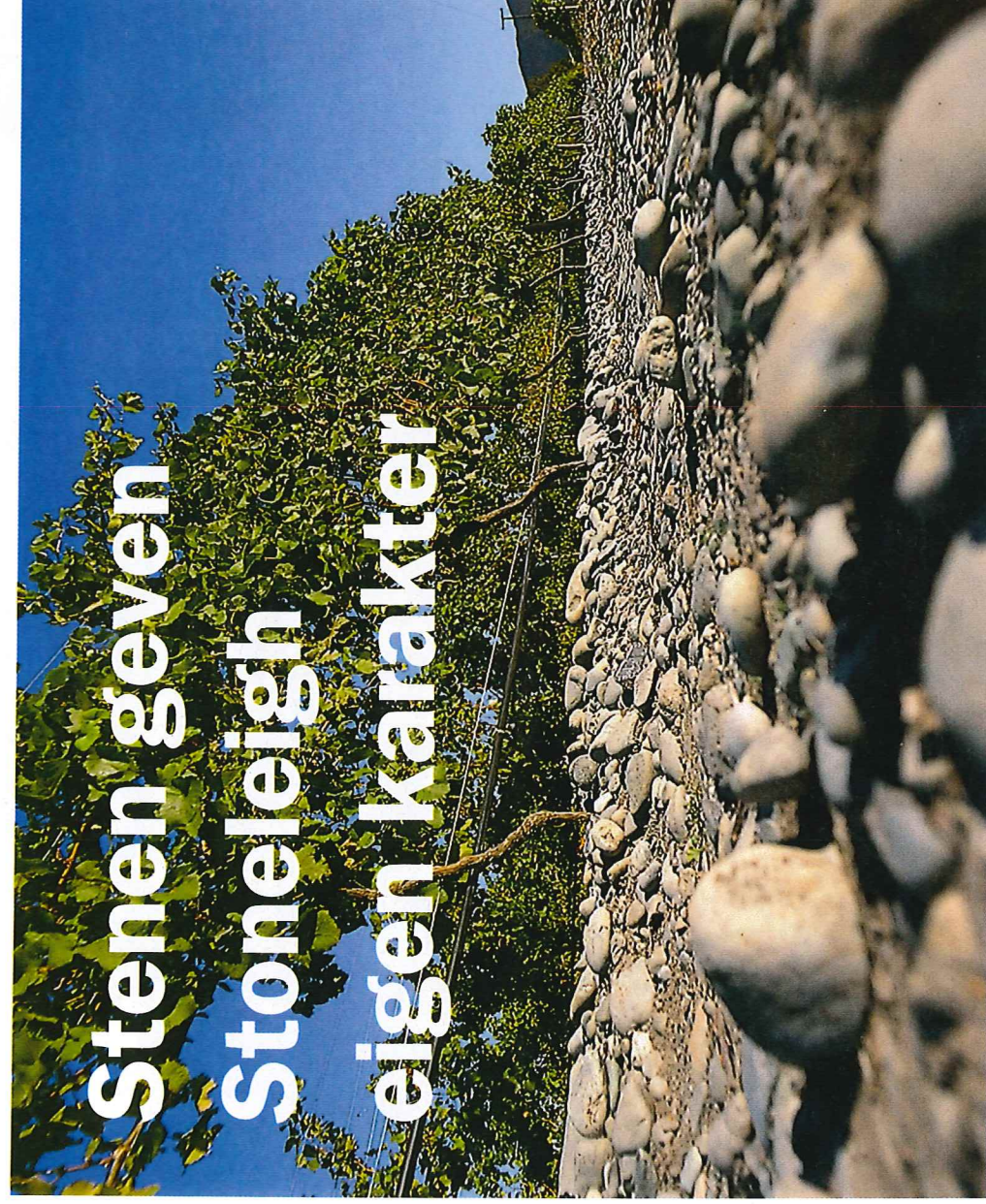
De masterclass omvat onder meer uitleg over de eigenschappen en criteria van CERVENA®, technische uitleg over de verwerking van de diverse onderdelen en demonstratie van de bereidingswijze van diverse recepten.

Naast de uitgebreide presentatie laten we u tijdens de proeverij van de gerechten kennismaken met de Nieuw-Zeelandse wijnen van het huis Stoneleigh.

De HANOS masterclasses zijn uitsluitend toegankelijk voor professionals. Uiteraard zijn de masterclasses kosteloos bij te wonen. Wél is er maar een beperkt aantal plaatsen beschikbaar, dus meld u direct aan op www.hanos.nl/activiteiten.

HANOS Venlo
HANOS-ISPC Breda
HANOS Heerenveen
HANOS Apeldoorn

woensdag 27 mei
donderdag 28 mei
maandag 1 juni
dinsdag 2 juni



Nieuw-Zeeland levert niet alleen voortreffelijk hertenvlees, maar ook uitstekende wijnen. Het eiland is de zuidelijkste wijnregio ter wereld en heeft een koel, gematigd zeeklimaat met omstandigheden die weinig extremen laten zien. Door dit koude klimaat hebben de wijnen van Nieuw-Zeeland een langzaam rijpingsproces en dat resulteert in een rijke en intense fruitsmaak. Lange koele nachten helpen de smaak aan onderscheidende frisheid en knapperigheid.

De grootste wijnregio Marlborough heeft het hoogste aantal zonuren, maar de gemiddelde temperatuur in de heetste maand bedraagt 18°C. Deze weersomstandigheden leveren bijzondere groeicondities voor de druiven op.

Daarvan profiteert ook de Stoneleigh-wijngaard. Dit domein dankt de kwaliteit van zijn wijnen aan de gladde 'zonstenen' in de wijngaard. Deze reflecteren de hele dag zonlicht op de ranken. De koele nachten bevorderen de vorming van een intense fruitsmaak van de druiven.

Ze staan aan de basis van een prachtige reeks aromatische, maar bovenal elegante wijnen uit Marlborough.



Pinot noir rosé

Deze rosé weerspiegelt de schoonheid en fijne essentie van de druif pinot noir. De wijn is gemaakt van speciaal geselecteerde druiven uit het Marlborough-gebied. Dit resulteert in een wijn met frisheid, complexiteit en balans.
085.72138 | fles 75 cl **8,30**

Sauvignon

Deze sauvignon blanc is in de neus vol met geuren naar passievrucht en grapefruit. De smaak is door de wijnmaker gemaximaliseerd door middel van contact met de schil van de druiven en de keuze van speciale gist.
085.72129 | fles 75 cl **8,30**

Pinot grigio

De lange koele nachten en de geringe neerslag dragen bij aan de frisheid van deze pinot grigio. Er heeft geen houtrijping plaatsgevonden. De wijn heeft een boeiend aroma van nashi peer, tropisch fruit en kaneel.
085.72156 | fles 75 cl **8,30**

Chardonnay

Deze wijn heeft een boeket van perziken en nectarines, met tonen van grapefruit en citrus en bedekt door zoete eikenhouten tonen. De smaak is zacht en romig.
085.72110 | fles 75 cl **8,30**

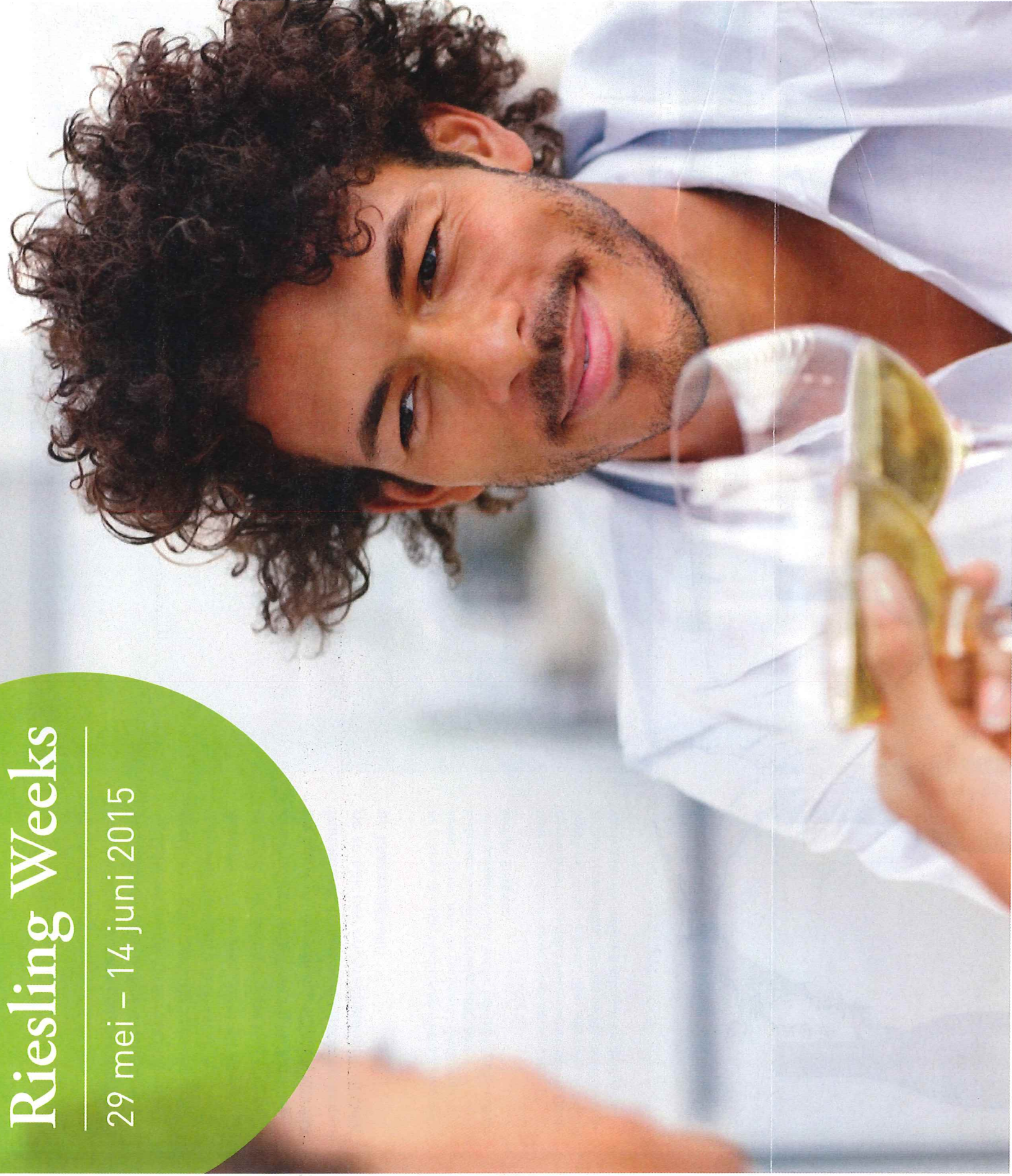
Pinot noir

De koele nachten zorgen voor het behoud van de intense rijpe smaken van rode en zwarte vruchten. In het aroma vleugen van kers, framboos en pruim, verweven met toast afkomstig van de houtrijping.
085.72165 | fles 75 cl **8,30**



Riesling Weeks

29 mei – 14 juni 2015



Doe ook mee ...

- * 3-gangen menu incl. Duits wijnarrangement voor € 50,00
- * Winkelactie met Duitse Riesling

Inschrijven & info: www.duitsewijn.nl

Informatiebureau voor Duitse Wijn
Verlengde Poolseweg 16 • 4818 CL Breda
T: 076 52 44 680 • E: rieslingweeksd@duitsewijn.nl



COLOFON

Redactie
HANOS Nederland
Marketing & Communicatie
info@hanos.nl

Verschijning 17x per jaar
Oplage 150.000

De redactie aanvaardt geen enkele verantwoordelijkheid over gepubliceerde uitspraken en/of meningen. Onze bedrijven verkopen uitsluitend aan horecabedrijven en grootverbruikers.

Alle aanbiedingen zijn vrijblijvend, onder voorbehoud van prijswijzigingen, druk- en zetfouten, en gelden zolang de voorraad strekt. Prijzen zijn exclusief VBR, BTW en statiegeld.

Niets uit deze uitgave mag worden vervaelvuldigd en/of openbaar gemaakt worden door middel van druk, fotokopie of welke andere wijze dan ook, zonder voorafgaande toestemming van HANOS.

Aanbiedingen geldig van woensdag 22 april t/m dinsdag 5 mei 2015.

**WERELDPAS
AANVRAGEN?**

Dat kan ook via
www.hanos.nl

