



MEIJ VISGROOTHANDEL BV
Morseweg 41, 1131 PG Volendam



www.meij.nl



FEIT: EEN VIS MET EEN DICHTERE STRUCTUUR EN BETERE VOEDING SMAAKT LEKKERDER



Verpakt in MAP verpakking met vaste gewichten.

ARDENNER FOREL

De Ardenner forel wordt gekweekt in natuur zuiver water en vanuit de Belgische Ardennen vers op ijs bij ons in Volendam aangeleverd. Na een pekelbad worden deze gerookt met een mix van beuken en eikenhout voor de lekkere lichte rookmaak. Forel wordt heel gerookt, waardoor deze tijdens het rookproces niet uitdroogt en dus sappiger is. Na het roken krijgt de forel 2 dagen de tijd om te rijpen en vervolgens handmatig gefileerd.

Te samen resulteert dit in een top product. In tegenstelling tot de vacuüm verpakking wordt de vis in een MAP verpakking niet in elkaar gedrukt, wat het product zeer ten goede komt. De forel filet kan mooi uitgeserveerd worden en zullen zeker in de smaak vallen.

GEROOKTE BIOLOGISCHE FORELFILET

Er is in Nederland geen biologische gecertificeerde viskwekerij actief, dus zullen we naar het buitenland moeten om bio-vis aan te kopen. Inmiddels hebben wij contacten met een biologisch gecertificeerde vis kwekerij in Duitsland die de forel in kleine hoeveelheden vers bij ons in Volendam aanlevert. Deze forel word door Naturland (Bio controle Duitsland) gevolgd. Onderdelen zijn gebruik van chemische middelen, gebruik van biologisch voer met zo veel mogelijk plantaardig eiwit in het voer en vismeel van een kwaliteit welke voldoet aan menselijke consumptie. Dus het visvoer moet gegeten mogen worden door mensen. Daarnaast is het dieren welzijn een belangrijk aspect, waarbij de hoeveelheden per vijver vele malen lager zijn en ook het transport van deze forel gebeurt met veel lagere concentraties. Voortplanting geschiedt geheel natuurlijk en er mogen geen hormonen worden toegevoegd om de geslachtsrijpheid te bevorderen. Of een biologische forel nu lekkerder is dan een gewone forel is een vraag die de klant zelf moet beantwoorden. Feit blijft dat een vis die langzamer groeit een dichtere structuur heeft en een vis die betere voeding

Op de viswijzers van alle NGO's staat forel in het groen.

Soort	MSC	WWF	Other
Makreel	✓	✓	✓
Maervert	✓	✓	✓
Hering	✓	✓	✓
Forel	✓	✓	✓



BROODJE FOREL

Type gerecht: Voorgerecht
Bereidingstijd: < 20 min.
Verkrijgbaarheid: Goed
Aantal personen: 4 personen
Energie: 125 kCal | 520 kJ

Ingrediënten:

- 150 gram gerookte forelfilet
- 2 meergranen pistolets
- 1 bakje tuinkers
- 4 eetlepels mayonaise
- 1 teentje knoflook (geperst)
- 1 citroen - geraspte schil en sap
- 2 kleine trostomaatjes

Bereiding:

Snijd de broodjes open en beleg de twee helften met tuinkers. Snijd de forelfilets in repen en leg ze op de broodjes. Meng knoflook, citroenrasp, citroensap en peper door de mayonaise. Schep de citroenmayonaise op de forel. Rijg een trostomaat aan een prikker en steek de andere broodhelften op de broodjes.

Vette vis is rijk aan visvetzuren die goed zijn voor hart- en bloedvaten. Lekker gezond dus.

Een product mag je niet zomaar biologisch noemen. Skal houdt streng toezicht op de biologische productie in



Nederland. Ons nummer van de Skal certificering: SKAL NL-BIO-01 026601