



MEIJ VISGROOTHANDEL BV
Morseweg 41, 1131 PG Volendam



www.meij.nl

MPS-ECAS Certification  CERTIFIED BRC

GEROOKTE VIS, BELANGRIJKE ENERGIEBRON

Vis is gezond en verkleint onder meer de kans op hart- en vaatziekten. In 2007 lag de visconsumptie van de gemiddelde Nederlander op 3,4 kg per hoofd van de bevolking. Omgerekend is dat nog niet eens de helft van de door voedingsdeskundigen aanbevolen hoeveelheid per week.



GEZONDE VETTEN

Deskundigen concluderen dat we 2x per week vis zouden moeten eten. Waarvan tenminste één keer een vette vis zoals makreel. Dat heeft een positieve invloed op onze gezondheid. Voor veel volwassenen betekent dat - net zoals voor kinderen - dat ze veel vaker

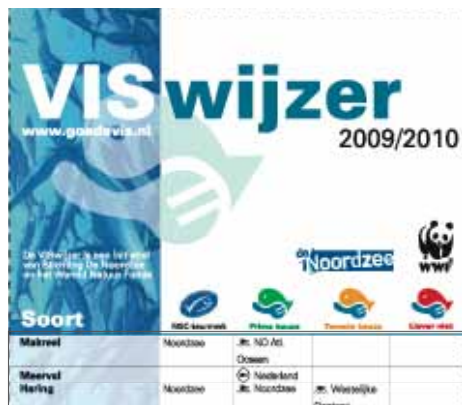
vis op het menu zouden moeten zetten. Vis is rijk aan onverzadigde vetzuren. Die dragen niet alleen bij aan een beter immuunsysteem, maar zijn ook een belangrijke energiebron voor ons lichaam. Regelmatig vis eten zou ook het risico op dementie verkleinen. Iets waar door onderzoekers rekening mee wordt gehouden omdat visvetten een gunstige invloed hebben op onze bloeddruk.

BEWUSTE VERWERKING

Haring en makreel is er nog ruim voldoende in de Atlantische Oceaan. Deze worden sinds jaar en dag door grote Nederlandse rederijen gevangen en direct op het schip ingevroren. Met name voor haring is dit belangrijk tegen de haring worm. Wij kopen de makreel in, welke gevangen is in de periode december/januari waarin de vis het hoogste vetgehalte heeft en daarmee het meest geschikt is om er een lekkere gerookte makreel van te maken. De haring en de makreel worden gelost in IJmuiden en vervolgens bij ons, in Volendam, verwerkt. Het productie proces is eigenlijk nog steeds hetzelfde als 100 jaar geleden. De vis wordt eerste gestript en gezouten in een pekelbad van zeezout. Vervolgens gerookt in moderne RVS kasten welke worden verwarmd door aardgas. De rook wordt in de kast geblazen vanuit machines die beuken/eiken hout zaagsel verbranden. Deze methode is gezonder dan de processen waar vis wordt behandeld met vloeibare rook, gezien de chemische samenstelling van het rookaroma.



Verpakt in MAP verpakking met vaste gewichten.



VISTIP

Makreel is heerlijk op een broodje of in salade. Maar er zijn veel meer variaties mogelijk. Door zijn hoge vetgehalte combineert makreel goed met iets zuurs: wijn, azijn, mierikswortel of mosterd. Makreel heeft stevig en vet vlees maar is ook mals en zacht.

Op de viswijzers van alle NGO's staan haring en makreel in het groen.

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

Gecertificeerd duurzame visserij zal er voor zorgen dat we over 100 jaar nog steeds gerookte haring en makreel kunnen eten. Onze gehele keten is MSC.

