



**MEIJ** VISGROOTHANDEL BV  
Morseweg 41, 1131 PG Volendam



www.meij.nl

**MPS-ECAS** Certification  **CERTIFIED BRC**

# GEROOKTE, GEKWEekte MEERVAL: EEN BIJZONDER DUURZAME ENERGIEBRON

De meerval is van oorsprong een Afrikaanse vis die in de jaren '80 naar Nederland is gehaald om hier te kweken. De kweek methode die hier in Nederland gebruikt wordt is uniek in de Wereld.

## GEROOKTE MEERVALFILET

Met bio-filters worden de kweek systemen in Nederland gereinigd, zodat er totaal niets wordt geloosd. Door veel onderzoek in Wageningen kunnen de larven uit grote Moedervissen gehaald worden voor verdere opkweek. Dus niet zoals bij paling waar de glasaal uit de zee bij Baskenland wordt gevangen. De viskweek in Nederland is in handen van zeer gedreven en professionele kwekers met liefde voor het viskweek vak. Bij viskweek is over het algemeen veel vis (vismeel, visafval, minderwaardige vis) nodig om vis te maken. Bij zalm zijn voorbeelden van 6 kg vis voor 1 kg zalm.

De meerval heeft daarentegen een conversie van 0,8 wat betekent dat elke kg visvoer 1,2 kg vis levert. Meerval wordt gekweekt in water met een temperatuur van 30°C wat dus in Nederland ten opzichte van kwekerijen in Vietnam veel energie kost. Veel kwekerijen zijn inmiddels uitgerust met diverse warmte terugwinsystemen. Hierdoor ontstaat een CO2-neutraal productieproces. In de hele Food miles discussie komt de Meerval er ook als een van de beste uit. Op dit moment is er nog helaas geen rekenmodel. Met belangrijke aspecten worden de richtlijnen worden de *foodmiles* voor vis bepaald. Zoals 'waar komt het voer vandaan' en 'hoeveel energie is er voor dit product nodig.' Vast staat dat de *foodmiles* van meerval zeer laag zijn en dat onze gerookte meervalfilet, welke wij roken en fileren in Volendam, een zeer duurzaam en erg lekker product is.



Verpakt in MAP verpakking met vaste gewichten.

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



## GEROOKTE MEERVALSALADE

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

**Ingrediënten:** 200 gram gerookte meervalfilet • 1 bosje radijs • 1 zakje gemengde salade • 2 eetlepels citroensap • 1 theelepel suiker • 2 eetlepels (olijf)olie • 4 eetlepels magere yoghurt • 1/2 theelepel kerriepoeder • 2 eetlepels grofgehakte peterselie • zout en peper

**Bereiding:** Snijd de meervalfilet in stukjes van ongeveer 1 cm. Maak de radijsjes schoon en snijd ze in vieren. Hussel de sla met de stukjes meerval en de radijs door elkaar en verdeel de meervalensalade over 4 bordjes. Meng het citroensap met suiker, olie, yoghurt, kerriepoeder en een snufje zout en peper. Schep de citroendressing over de salade en strooi de peterselie er over. Lekker met warme toast.



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

In Europees verband is besloten dat viskweek in gesloten systemen -zoals wij in Nederland kennen- niet in aanmerking komt voor certificering op Europese regelgeving. SKAL en productschap vis hebben hier verontwaardigd op gereageerd gezien deze methode de meest duurzame van alle is. De systemen worden met bio-filters gereinigd zodat er totaal niets wordt geloosd. Productschap vis blijft lobbyen om ook dit systeem onder de Europese regelgeving te krijgen.