

Weet wat je eet



Geslaagde proeverij bij ISPC Gent

Op donderdag 10 en vrijdag 11 september kregen klanten van ISPC de kans om het vitavlees te proeven op de Vitastand. We konden rekenen op een grote belangstelling en vele positieve reacties. Vitaproject kan terugblikken op een geslaagde opendeurdag, een mooie reclame op ons vita-assortiment.

Franstalige klanten kunnen ons bezoeken op www.vitaproject.be/fr

Waarin onderscheidt Vitaproject zich van andere kwaliteitslabels? We lieten een aantal van onze klanten aan het woord.



Vloemans uit Heist-op-den-berg versnijdt het Vitarundvlees en brengt ze tot bij de slagers.

Patrick Vloemans – zaakvoerder: *“Ik ben ervan overtuigd dat een lekker, mals, sappig biefstukje begint en eindigt met een uitgebalanceerde voeding van de dieren. Vanuit deze overtuiging kwam ik in contact met Vitaproject en sloegen we de handen in mekaar om rundvlees van topkwaliteit aan te bieden. Door onderzoek naar een juiste verhouding en samenstelling van het kracht- en ruwvoeder krijgen we runderen met een optimale conformiteit en streven we naar een stabiele kleurvastheid. Iedere schakel in de keten draagt zijn steentje bij tot het eindproduct dat moet gecontroleerd en geanalyseerd worden. Vitaproject voert voldoende analyses uit, zowel op het niveau van de voederfabrikant, de kweker alsook op het slachthuis en de versnijderij. Hierdoor kan ik mijn klanten overtuigen van het kwaliteitslabel. “*

Kippenlachthuis Schildermans in Bree brengt onder de merknaam ‘Plufine’ een totaalassortiment van kippenproducten.



Wendy Aerts – kwaliteitsverantwoordelijke: *“De filosofie van vitaproject, waarbij veel belang gehecht wordt aan de voeding van de dieren, hun afkomst, leefomstandigheden en een strikte hygiëne past perfect bij het bedrijfsmanagement van het kippenlachthuis. De Vitakip kent zijn succes door het geringe vochtverlies tijdens het bakken en zijn overheerlijke smaak. De kippen zijn 100% plantaardig gekweekt met een hoog percentage aan echte granen. Dat verschil proef je! Via bakproeven tonen we klanten aan dat je na het bakken van de Vitakip meer gewicht overhoudt, want een trage kweekmethode en een droge slachting zorgt voor veel minder water in de kippen. “*



Slagerij Houben-Vanbosch uit Laakdal verkoopt het Vitavarkensvlees en de Vitakip.



Ingrid Vanbosch – zaakvoerdster: *“Door een groot reclamepaneel op onze parking krijgen we heel veel (h)erkenning van ons vita-assortiment, nl. varken en kip. Onze runderen worden opgekweekt in eigen stallen. Alles van het dier wordt hier verwerkt in verse producten en in charcuterie. Het verschil zit hem in een kwaliteitsproduct met een uitermate lekkere smaak. Ook de klanten herkennen het product en vragen consequent om een Vitakotelet, Vitakippebil,... en deze reclame is onbetaalbaar voor een slagerij.”*



Slagerij Zeshoek in Aalst verkoopt sinds kort de Vitakip, het Vitarundvlees en het Vitavarkensvlees.

Van Nieuwenhove Paul – zaakvoerder: *“Het grote verschil tussen het Vitavlees en dat van mijn vroegere leveranciers ligt bij een constante kwaliteit. Het vlees kan merkbaar langer bewaard worden en de kleurvastheid is beter. “*

Kippenlachthuis Pludis in Bree heeft dit jaar met grote onderscheiding zijn BRC-certificaat behaald.

**Recept in de kijker:
wok met konijn en nazomerse
groentjes**

Ingrediënten voor 4 personen:

- 8 konijnenfilets
- 2 appels
- 2 eetlepels rozijnen
- 1 ui
- Room
- 3 wortels
- Teentje look
- Koriander
- Tijm
- Pasta
- 2 eetlepels zilveruitjes

Fruit de fijngesneden ui en look in een met olie besprenkelde hete wokpan.

Snij de konijnenfilets in gelijke stukken en laat ze braden in de wokpan, voeg tijm en koriander aan toe. Snij de wortel in fijne schijfjes en laat ze mee garen bij het vlees.

Schil de appel en snij hem in stukjes. Voeg de appel, rozijnen en zilveruitjes bij de wokpan, laat eventjes verder sudderen en overgiet alles met de room.

Serveer met een fijne pasta. Eet smakelijk!

Suggestie:

Voor een extra fijne smaak kan je een gemarineerde konijnenfilet gebruiken

