



KERSTFOLDER —

**EXCELLENTE  
KWALITEIT**



# SAMEN

**U kent vast de oneliners van de verschillende grootgrutters wel; “Kerst maak je samen”, of “Goed eten is samen eten”. Samen staat hierin centraal en hoe meer dan andere jaren zijn we afgelopen jaar aangewezen geweest op onze naasten om samen te zijn.**

Tijdens de kerstmaand maken we er met zijn allen nog een extra bijzonder feestje van om samen te zijn. Ook dit jaar zal dat niet anders zijn en verwachten we dat de consument nog luxer en meer thuis het eetmoment opzoekt met familie en vrienden. De kans voor u als slager om het mooie vlees aan de kerstdis te krijgen en uzelf neer te zetten als expert.

Wij willen dit ook graag samen met u doen want samen bereik je meer. We geloven in onze mooie producten van excellente kwaliteit. Samen voorbereiden en nadenken over uw wensen en planning zo willen we de drukke periode beslagen ten ijs komen.

Voor u ligt onze kerstfolder met een paar van onze kersttoppers uitgelicht. We hopen u te inspireren maar vooral ook te bewegen om uw ideeën met ons te delen zodat we er samen een succesvolle decembermaand van kunnen maken.

— Van den Berg Vleesexperts

**GROOTS feest vraagt om GROOTS vlees. Op de barbecue, in de oven of pan de thuishokks sloven zich graag uit. Kwalitatief vlees is de basis maar ook bereidingsadvies en informatie over herkomst kunnen niet ontbreken.**

Gelukkig kunt u ook voor een goed verhaal bij ons terecht. Onze vleesconcepten zijn 100% Hollands en verantwoord. Volgens ons begint een goed product bij gezond vee. We vertellen een goed verhaal van het begin tot het eind, van boer tot kersttafel.



## BEEF BEST

Ons rundvlees komt van luxe vleesrunderen. Rassen die zorgen voor vlees met een fijne structuur en een karaktervolle smaak. Onze runderen worden door onszelf geselecteerd bij de boer en op maat voor u uitgezocht.

**HET LEKKERSTE RUNDVLEES  
VOOR FIJNPROEVERS**

**OP EN TOP HOLLANDS  
VAN BOER TOT SLAGERIJ**

**ALTIJD MALS MET HET  
JUISTE VETRANDJE**

**VERANTWOORD GEZOND  
ÉN SMAAKVOL**



**Vooraf tijdens kerst zoeken we de karakteristieke wildsmaak op in gerechten met hert, konijn of eend. Neemt u bij ons ook kip af dan kunnen we ook het wildassortiment voor u invullen zoals bijvoorbeeld deze heerlijke hertenbiefstuk.**

# PORK BEST

Bij varkensvlees met kerst wordt er vaak gedacht in het geijkte varkenshaasje. Maar met een mooie pork rack op de winterbarbecue zet je een indrukwekkend en sappig stuk vlees op tafel. En wat denkt u van een mooi bourgondisch gebraad? Gemaakt van een hampunt, mals en bijzonder smaakvol.

**UITSLUITEND VAN HOLLANDSE  
FAMILIEBEDRIJVEN**

**BORGING IN DE KETEN VAN  
BOER TOT SLAGER**

**DROOG IN DE PAN,  
SAPPIG OP HET BORD**

**UITSTEKENDE VLEES-/VET-  
VERHOUDING EN VOLLE SMAAK**

**UIT EEN KETEN MET HART  
VOOR DIER EN MILIEU**



# PUUR HOLLANDSE KIP

Puur Hollandse kip is de best in zijn soort. De kip die gehouden wordt met respect voor mens en milieu uit een volledig Hollandse keten. Door de unieke koeling tijdens het slachtproces, zonder water toevoeging, kunnen we spreken van PUUR kip en dat proef je terug. De kant en klare kiprollade is heerlijk gekruid en gemaakt van grote delen dijvlees.

**KIP UIT EEN VOLLEDIGE  
HOLLANDSE KETEN**

**100% ANTIBIOTICA  
EN SALMONELLA VRIJ**

**UNIEK GEKOELD, ZONDER  
WATER TOEVOEGING**

# KALFSVLEES UIT HOLLAND

Geselecteerd voor Vleesexperts en uitsluitend voor de ambachtelijke slager. Deze lijn is volledig traceerbaar met de benodigde aandacht voor dierwelzijn. Kalfsvlees is een zeer gezonde vleesvariant, mager en rijk aan eiwitten. Tip: de kalfsrack, een ware delicatessen!



DUNNE LENDE



KIPROLLADE



OSSENHAAS



KALFSMUIS



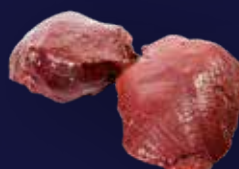
FLAT IRON  
STEAK



KALFSRACK



LAMSBOUT



WILD  
HERTEN-  
BIEFSTUK



HAMPUNT



PORK RACK

De verwachtingen voor de maand december zijn dat het feestdiner aanzienlijk meer thuis zal plaats vinden. De speciaalzaken kunnen hier een belangrijke rol in spelen. Meer klanten, meer volume betekent een goede voorbereiding. Een goede planning voor de productie, verwerken van de klantenstroom en extra aandacht voor het op tijd bestellen van uw vlees.



#### **RONDE FEESTDAGEN HEBBEN WIJ AANGEPASTE LEVERMOMENTEN:**

- Week 51** Zaterdag 19 december leveren we extra uit in overleg.
- Week 52** We leveren maandag t/m woensdag uit. Donderdag vóór kerst is er geen levering. Wel wordt u gebeld voor uw bestelling van maandag 28 december.
- Week 53** We leveren maandag t/m donderdag uit. Op zaterdag 2 januari leveren wij niet u wordt dan gebeld voor uw bestelling van maandag 4 januari.

Voor ons volledige assortiment staan we u graag persoonlijk te woord.

0488 410 530 - vleesexperts.nl

