

Irish Stew van *Vitel-oké* kalfsvlees

INGREDIËNTEN:

- 800 gr. kalfsvlees (schouder, bout) in blokjes van ± 1 cm
- 250 gr. wortelen, blokjes van ± 1 cm
- 180 gr. witte kool, ± 1 cm
- 200 gr. uien, ± 1 cm
- 500 gr. aardappelen, plakjes ± 1 cm
- 2 teentjes knoflook
- 1 koffielepel tijm
- zout en peper
- 1/2 liter water of fond

Wrijf het vlees in met zout, peper, tijm en knoflook. Doe daarna laag voor laag in de pan, te beginnen met: 1 laag uien, 1 laag wortelen, 1 laag aardappelen (dit bestrooien met zout en peper), 1 laag kalfsvlees. Daarna opnieuw de lagen herhalen. Afdekken met een laag witte kool en het water of fond toevoegen. Het geheel ± 1 uur in een gesloten pan laten stoven.

Vitel-oké kalfsentrecote met verse groene asperges en sauce Hollandaise

INGREDIËNTEN:

- Kalfsentrecote à ± 180 gr. per persoon
- Groene asperges 400 gram
- Aardappeltjes 400 gram
- Boter en olijfolie
- Peterselie 1 takje
- Zout naar behoefte

INGREDIËNTEN VOOR SAUCE HOLLANDAISE:

- 3 eidooiers
- 1/2 dl aspergevocht
- 100 gr. boter
- zout en peper

Schil de asperges met een dunschiller. Kook de schillen ± 20 minuten in zout water. Pocheer hierin de asperges ± 10 minuten. Braad de kalfsentrecote aan beide kanten ± 3 minuten goudgeel, zodat ze nog mooi rosé van binnen zijn. Breng ze op smaak met zout en peper. Vermeng de eidooiers met het koude aspergevocht. Klop ze op een laag vuur of 'au bain marie' op een temperatuur van ± 70 graden. Neem ze van het vuur en klop de aan kleine stukjes gesneden roomboter erdoor. Breng ze op smaak met zout en peper.

Ossobuco van *Vitel-oké* kalfsvlees

INGREDIËNTEN:

- 4 kalfsschenkels ± 1 1/2 cm dik
- 100 gr. olie
- 400 gr. kalfsfond of bouillon
- 100 gr. witte wijn
- 300 gr. ui
- 200 gr. winterwortel
- 200 gr. prei
- 100 gr. bleekselderij
- 2 teentjes knoflook
- 70 gr. tomatenpuree
- 1 eetlepel tomatenketchup
- 1 eetlepel bloem
- peterselie
- zout en peper

Bestrooi de kalfsschenkelschijven met zout en peper. Braad ze in hete olie goudgeel. Haal ze daarna uit de pan. Voeg aan het braadvocht ui, knoflook, tomatenpuree en tomatenketchup toe (tomatenpuree moet verhit worden om te ontzuren), daarna ± 1 eetlepel bloem en afblussen met kalfsfond of bouillon. Hierin de kalfsschenkels ± 1 uur laten trekken. Daarna de brunoise gesneden groente toevoegen en nog 10 minuten laten sudderen. Tenslotte afstrooien met fijn gehakte peterselie.



Natuurlijk kalfsvlees

Vitelco b.v.
Postbus 367
5201 AJ 's-Hertogenbosch
Nederland

Tel: +31 (0)73 6242060
Fax: +31 (0)73 6242069

verkoop@vitelco.nl
www.vitelco.nl

uw leverancier:



Vitel-oké garanties:

-  Beperkte reistijden voor de dieren
-  Groepshuisvesting
-  Voldoende leefruimte in de stal
-  Gevoerd met natuurlijk vezelrijk voer
-  Natuurlijk en gezond hemoglobinegehalte
-  Constante deskundige begeleiding
-  Geportioneerde producten verpakt in duurzaam geproduceerde grasdozen (bestaan voor 25% uit overschot aan gras uit natuurgebieden)
-  Gecontroleerd door onafhankelijke controle instantie SGS

Vitel-oké kalfsvlees

De smaakbeleving van de moderne consument heeft geleid tot nieuwe innovaties, met de introductie van natuurlijk kalfsvlees volgens het *Vitel-oké* concept zet *Vitelco* een nieuwe standaard neer. Echt natuurlijk kalfsvlees, een aangename verrassing door de malsheid, smaakbeleving en diervriendelijke huisvesting. *Vitelco* is met *Vitel-oké* er in geslaagd een nieuw concept uit te zetten voor u als gebruiker.

Welzijn en gezondheid

Vanaf dag 1 laat *Vitelco* een zorgsysteem in werking treden, waarbij alles is gericht op de juiste opvoeding. *Vitel-oké* is het concept dat het welzijn en de gezondheid van het kalf waarborgt. Het kalf leeft van jongs af aan in een stal met groepshuisvesting, wat zorgt voor voldoende leefruimte. *Vitel-oké* vlees komt van kalveren welke een diervriendelijk bestaan hebben gehad, dat goed aansluit op hun natuurlijke behoeften.

Voedselpakket

Een uitgebalanceerd voedselpakket met grote hoeveelheden natuurlijk ruwvoer waarin maïs een hoofdrol speelt, zorgt voor een gezond ijzergehalte waardoor het hemoglobinegehalte ver boven de norm zit. Daarnaast zorgt het ruwvoer voor een natuurlijk herkauwgedrag. Alle grondstoffen waaruit het voedselpakket bestaat worden altijd gecontroleerd. Dit om de zuiverheid van de samenstelling van de voeders te waarborgen en om u de maximale zorg voor voedselveiligheid te garanderen.

Controle, traceerbaarheid en vervoer

Het *Vitel-oké* concept staat onder voortdurende begeleiding en controle van deskundigen. Het kalfsvlees is traceerbaar tot aan de bron, dit alles is vastgelegd in het *Vitel-oké* garantieplan. Dit garantieplan staat continue onder toezicht van de onafhankelijke gecertificeerde controle instantie SGS. Natuurlijk geldt voor het transport; geen onnodige kilometers waardoor CO₂ uitstoot wordt beperkt.

En dan is er *Vitel-oké* kalfsvlees

Kalfsvlees dat naadloos aansluit bij het concept van *Vitel-oké*: duurzaam en maatschappelijk verantwoord, met respect voor mens en dier. Eerlijk kalfsvlees met een prachtige natuurlijke rosé-kleur, een heerlijke smaak en een ongekennde malsheid. Dit zorgt er voor dat dit *Vitel-oké* concept voldoet aan de wensen van alle partijen. Het mag en moet altijd écht kalfsvlees worden genoemd. Overal ter wereld.


VITELoké
natuurlijk kalfsvlees

