

Coratella met artisjokken

Coratella is de verzamelnaam voor het hart, de longen en de lever van een jonge geit. In Italiaanse delicatessewinkels worden ze vaak aan één stuk verkocht.

INGREDIËNTEN:

- 2 x Coratella
- blaadjes van 4 artisjokken
- 2 eetlepels olijfolie
- sap van een citroen
- 0,25 cl witte wijn
- zout en peper

Leg de artisjokblaadjes in water, voeg citroensap toe om verkleuren te voorkomen. Haal het vet van de organen en verwijder eventueel de luchtpijp en de aders. Deel in drieën en snijd ze heel fijn. Verhit olijfolie in de pan en laat de artisjokken zachtjes koken op middelhoog vuur. Voeg zout en peper toe, een laagje water en stook ongeveer 10 minuten. Voeg de gesneden long toe en eventueel wat water om uitdroging van het gerecht te voorkomen. Voeg het hart toe en voeg voorzichtig de wijn bij het gerecht. Na tien minuten de leverstukjes toevoegen en laat nog vijf minuten sudderen. Opdienen met aardappelen of met pasta. Drink er een lichte rode wijn bij.

Geitenlever in rode wijn

INGREDIËNTEN:

- ca. 600 gr. geitenlever in plakjes
- bloem
- 50 gr. boter
- 175 ml rode wijn (merlot)

Bestuif de levers met bloem, schud het restant af. Smelt boter in de koekenpan met hoog vuur en bak de levers 2 minuten per kant. Voeg een lepel heet water en de wijn toe en laat vijf minuten inkoken. Bestrooi met zout en peper en serveer op een warme schaal. Serveren met verse linguine pasta.

Geitenbout met truffel

INGREDIËNTEN:

- 1 eetlepel verse rozemarijn, fijn gehakt
- 3 blaadjes salie, fijn gehakt
- 2 knoflook tenen, fijn gehakt
- 2 eetlepels olijfolie
- 175 ml cognac
- 1 geitenbout
- 25 gr. boter
- 1 eetlepel truffelpasta
- 250 ml room
- zout en peper

Doe de rozemarijn en knoflook met de olie in een grote pan. Voeg 90 ml cognac toe, een mespunt zout en een mespunt peper. Marineer het vlees een nacht. Zet de pan op laag vuur, voeg de boter toe en laat een uur pruttelen. Regelmatig omkeren. Het restant van de cognac over het vlees gieten en de alcohol aansteken/flamberen.



Nederlands

Geiten- lamsvlees

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

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

info@vitelco.nl
www.vitelco.nl



VITELCO

VITELCO

Vitelco introduceert totaalconcept voor de consumptie van geitenlamsvlees

- Vitelco innoveert verder
- Nederlands geitenlamsvlees
- Al jaren geliefd in een groot deel van Zuid Europa
- Nu ook beschikbaar voor de Nederlandse en Belgische markt
- Premium vlees van jonge dieren
- Mild, mals en van hoge kwaliteit
- Zeer laag vetgehalte
- Eiwitrijk
- Eenvoudig te bereiden
- Draagt bij aan gezond voedingspatroon



Delicatesse

In de landen rond de Middellandse Zee is geitenlamsvlees al decennia lang een delicatesse. Nu neemt ook in Nederland en België de belangstelling toe. Om aan te sluiten bij die ontwikkelingen komt *Vitelco* als eerste met een totaal concept. Een concept, gebaseerd op onderzoek en praktijkproeven met *Nederlands geitenlamsvlees* van uitstekende kwaliteit.

Vitelco is onderdeel van *PALI Group*, een keten van ondernemingen die het volledige productieschema controleert en beheerst. *PALI Group* draagt zorg voor een duurzame maatschappelijk en economisch verantwoorde productie van *Nederlands geitenlamsvlees*, afkomstig van jonge dieren, die hoofdzakelijk met melk zijn gevoed.

Zeer verfijnde structuur

De door *Vitelco* gekozen productiewijze levert vlees met een zeer verfijnde structuur op. Het kan worden omschreven als mals, mild van smaak en - door de ketengerichte aanpak van *PALI Group* - van constante kwaliteit. *Vitelco* biedt deze garanties. Binnen *PALI Group* worden alle schakels in de keten voortdurend gecontroleerd. Daarbij gelden strenge regels ten aanzien van de gezondheid en het welzijn van de dieren. Op die manier ontstaat een volledig transparante en uniforme productie, waardoor de hoge kwaliteit van het vlees gegarandeerd kan worden. Iedere deelnemer in de keten kent zijn eigen verantwoordelijkheid en draagt bij aan de doelstellingen.

Gezond en gemakkelijk

Nederlands geitenlamsvlees bevat nauwelijks vet en veel eiwitten. Het vlees sluit dus naadloos aan bij de trend om steeds bewuster en gezonder te eten.

Het lage vetgehalte van *Nederlands geitenlamsvlees* maakt het eenvoudig te bereiden. En dat biedt weer volop kansen in de wereld van de culinaire creaties. Sappig en mals vlees moet dat ook tijdens en na de bereiding blijven, reden waarom het langzaam met lage temperaturen dient te worden gegaard, waarbij veel vocht (wijn, bouillon, olijfolie, citroensap etc.) dient te worden gebruikt.



Ketenbeheersing

Vitelco beheerst met *PALI Group* alle schakels in de keten. De schaalgrootte schept de zekerheden om zich als duurzame Europese leverancier en ontwikkelaar van innovatieve vleesproducten te manifesteren. De ontwikkeling van het *Vitelco* totaalconcept voor *Nederlands geitenlamsvlees* is een bewijs van het succes van die strategie.

Het bedrijf heeft naast de hoofdvestiging in Nederland, ook kantoren in België, Duitsland, Spanje en Italië.

Snitten Nederlands geitenlamsvlees

Karkas: Geiten zonder kop, zonder organen
Geiten zonder kop, met organen

Geitenlamsvlees: Lende met been
Stomp met been
Schouder met been
Nek/vang met been

Organen: Nier
Lever
Hart
Longen