

Vanaf 23 april heeft Vitaproject een gloednieuwe website! Breng ons een bezoekje op www.vitaproject.be

Waar komt uw vlees vandaan?

Met Vitaproject bent u zeker van uw stuk

Traceerbaarheid van voedingsmiddelen is nieuws. Steevast blokletteren kranten over problemen rond voedselveiligheid op hun voorpagina's: antibioticaresiduen in honing, naalden in babyvoeding, salmonella in kip... Leveranciers van deze producten proberen dan de oorzaak van de verontreiniging terug te vinden via onderzoek van hun bijgehouden productiegegevens. Maar voor Vitaproject betekent traceerbaarheid niet



Vitaproject Keurslager Bart De Pelseneer uit Oetingen

enkel "zoeken wat er is fout gelopen". Vitaproject vindt dat u het recht hebt te weten wat u koopt en eet op gelijk welk moment. Naast de gegevens over het productieproces, beschikt Vitaproject ook onmiddellijk over informatie zoals de origine van de dieren of het voeder dat ze kregen.

Vitaproject testte haar traceerbaarheid voor u uit en stapte op 26 maart keurslager "De Pelseneer" uit Oetingen binnen.

In de toonbank zag onze inspecteur "filetkotelet" liggen. Op de vraag van waar dit stukje filetkotelet vandaan kwam, bezorgde slager Bart onmiddellijk het vervoersdocument van de varkensrug die op 24 maart door uitsnijderij Amnimeat geleverd werd, het betreft een varkensrug afkomstig van lotnummer 1/05-3668. Dankzij dit lotnummer kon onze





Weet wat je eet



inspecteur onmiddellijk achterhalen dat dit vlees toebehoorde aan een lot van 117 varkens met rugnummer 67L3, geslacht op 23 maart in het slachthuis van Anderlecht.

Via slachtdatum en rugnummer kende Vitaproject de oorsprong van de varkens. Deze werden geboren en grootgebracht op het gesloten varkensbedrijf van Geert Naeyaert uit Ruiselede. De varkens kregen voeder met meer dan 70% granen, van een vita-erkende voederfabrikant. Bij nazicht van het medicatieregister bleek dat de varkens gedurende hun ganse levenswandel geen antibiotica gekregen hadden. Wel werden ze 3x ontwormd, een standaardbehandeling voor elk dier, om aanslepemde worminfecties te voorkomen. Analyses naar antibioticaresiduen en verboden stoffen in voeder, drinkwater en vlees van deze kweker tekenden allen negatief.



Kweker Geert en zijn vrouw Christel uit Ruiselede kweken voor Vitaproject varkens zonder antibiotica.



sappig!

BAKTIP! Hoe bakt u de sappigste kipfilets?

Begin met een kippenborst (met been en vel). Kruid de borst goed langs alle kanten. Wees niet te voorzichtig met kruiden, een filet is dik en alleen de buitenkant is bruikbaar om smaak te geven. Door het vel eerst dicht te schroeien blijft het sap in de filet. Daarna laat u de borst op een laag vuurtje verder garen of grilt u de filet in de oven op 180°C voor ongeveer 30 min. Even grillen geeft een krokant vel. Laat de borst nog een paar minuten rusten alvorens op te dienen. Als u niet van vel houdt, kan u het achteraf nog steeds verwijderen, maar de filet blijft lekker



Knaptandstraat 204 | 9100 Sint-Niklaas

Hoe controleert Vitaproject uw vlees?

Vitaproject biedt 100% garantie naar kwaliteitsvol vlees dat van bij het begin van de productie nauwkeurig wordt opgevolgd en gecontroleerd. Hiervoor kan Vitaproject rekenen op de inspecteurs van het onafhankelijk instituut Quality Control. Zelf voert Vitaproject ook dagelijks controles uit naar de productie-, transport- en slachtomstandigheden van de dieren. Maar ook de vleeskwiteit verdient onze speciale aandacht.



Verlichting, ventilatie, hokruimte, hygiëne,... spelen een grote rol in het doen en laten van de dieren. Vitaproject streeft naar een natuurlijk gedragspatroon wat ook de vleeskwiteit ten goede komt. Op regelmatige tijdstippen controleert Quality Control alle productiebedrijven en stuurt bij waar nodig.



Onafhankelijk controle-orgaan Quality Control

Smaak, kleur en uitzicht van het vlees wordt grotendeels bepaald door de voeders die de dieren krijgen voorgeschoteld. Zo garandeert Vitaproject bijvoorbeeld bij de kippen min. 60% kwaliteitsvolle granen zonder toevoegingen van dierlijke of gerecycleerde vetten. De voedersamenstelling is bij Vitaproject steeds gekend en wordt regelmatig geanalyseerd op de afwezigheid van verboden stoffen en medicatie bij zowel kweker als voederleverancier.

Bovenstaande acties zorgen niet alleen voor een uitermate lekkere kwaliteit van het vlees, het zorgt ook voor een verminderde ziektedruk, een beter en gezonder klimaat in de stal, een lagere "competitiestrijd" tussen de dieren. Hierdoor hoeft Vitaproject bij de dieren veel minder medicatie te gebruiken. De varkens bv. krijgen de laatste 3 maanden voor slacht geen antibiotica meer toegediend. Om dit kracht bij te zetten, controleert Vitaproject continu op antibioticaresiduen in het vlees.

Uiteindelijk wordt nog een ganse reeks metingen uitgevoerd op het vlees vooraleer het bij u terechtkomt. Eén van de metingen die we regelmatig uitvoeren is de pH-meting of



de meting van de zuurtegraad in combinatie met de temperatuur. Het is erg belangrijk dat de pH binnen de juiste tijdspanne en bij de juiste temperatuur een eindwaarde bereikt van 5.5 tot 5.8 bij rund- of varkensvlees. Dit is bepalend voor een mals stukje vlees dat niet veel vocht verliest in de pan. Stress van de dieren voor en tijdens het slachten, een slecht geregelde koeling,... zorgen immers voor een ongunstige pH-curve, een belangrijke factor dus die door Vitaproject regelmatig wordt gecontroleerd!



Recept van de maand

Een heerlijke bereiding op basis van opgevulde kippendijen van Vitaproject, verkocht onder de merknaam Plufine.



Kippenrollade met tomatenpuree en sperzieboontjes

INGREDIËNTEN:

- 5 opgevulde kippendijen van 330 g/stuk PLUFINE
- 150 tomaten in blokjes
- 1 dl ketchup
- 20 g Ras el Hanout (kruidenmengeling)
- 10 sneetjes Gandaham
- 500 g sperzieboontjes
- 2 dl kippenbouillon
- 200 g boter
- 500 g aardappelpuree

Voor de puree:

- 4 grote, zachtkokende aardappelen
- 1 dl volle melk
- 100 g boter

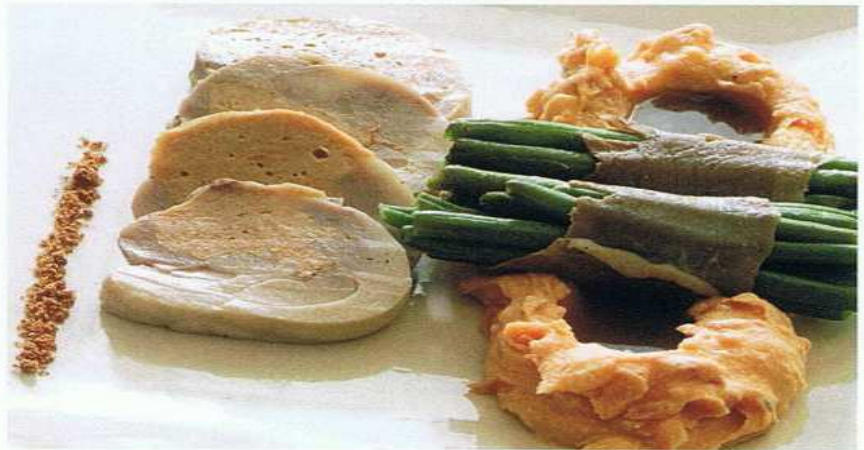
TIPS:

Tip:

Ras el Hanout, soms vertaald als couscouskruiden, is een kruidenmengsel dat bestaat uit meer dan 20 verschillende ingrediënten (specerijen). De oorsprong bevindt zich in de Magreb landen (Marokko, Algerije, Tunesië). Letterlijk vertaald betekent het: Het beste van de winkel. Past uitstekend bij kip, lam, aardappelgerechten, rijst, couscous.

Tip²:

Het touwtje omheen de opgevulde kippendijen verwijdert u het best met een vork en een schaar om eventuele spatten te vermijden.



BEREIDING VOOR 10 PERSONEN:

- Verwarm de oven voor op 190°C.
- Kleur de gevulde kippendijen aan in de koekenpan en plaats gedurende 20 minuten in de oven om te garen.
- Meng de tomatenblokjes en de ketchup door de aardappelpuree, breng op smaak met Ras el Hanout.
- Kook de sperzieboontjes beetgaar en laat ze daarna schrikken in ijskoud water.
- Verdeel de sneetjes rauwe ham in 2 en rol hier telkens een bundeltje sperzieboontjes in, zo krijg je 'fagots'.
- Kleur deze aan in de koekenpan.
- Haal de kippendijen uit de oven en verwijder het touw (zie tip²).
- Verwijder het overtollig vet uit de pan
- Giet er wat kippenbouillon bij en laat kort inkoken tot een lekker sausje

Bereiding puree:

- Schil en was de aardappelen, snijd in gelijke stukken en kook ze gaar in ruim, gezouten water.
- Giet af en laat ze 'bloemen'.
- Doe er de melk en de boter bij en 'stamp' tot een fijne puree.

PRESENTATIE:

Presenteer de puree met de jus en de 2 fagots.
Presenteer er sneetjes gevulde kippendij naast met een streep Ras el Hanout.

WWW.PLUDIS.BE - INFO@PLUDIS.BE - TÉL: +32 (0)89.46.49.09

