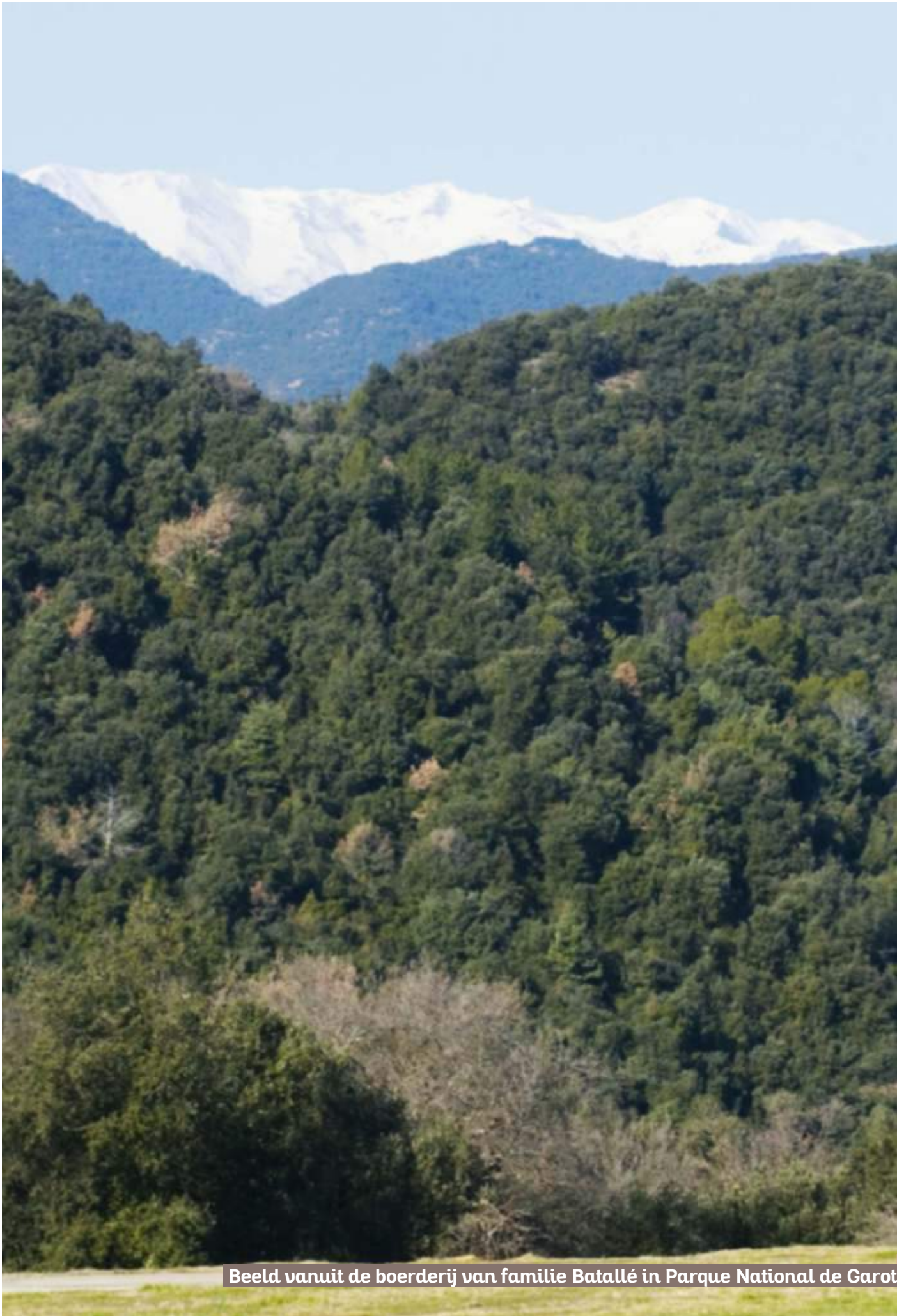


**BATALLÉ**  
*el Único*



*Kwaliteit  
met* **SMAAK**



Beeld vanuit de boerderij van familie Batallé in Parque Nacional de Garrotxa



*De geheimen van een bijzonder varken...*

Midden in één van de mooiste natuurparken van Catalonië, 'Parque Nacional de Garotxa', ligt één van de boerderijen van de familie Batallé. Hier zorgen ze al generaties lang dat de zorgvuldig geselecteerde moederdieren onder ideale omstandigheden de 100% raszuivere Duroc varkens kunnen voortbrengen.

#### **Meer en beter vet**

Het intramusculair vetgehalte en de kwaliteit van het vet ligt aanzienlijk hoger dan bij normale varkens. Door jarenlang zorgvuldig te kruisen is men erin geslaagd om het vetpercentage van bijvoorbeeld de Lomo, de rug van het varken, bij het Batallé el Único varken op 5,5% te krijgen. Bij een normaal varken ligt de waarde rond 1,2%.

#### **De perfecte bouw**

Er moet een perfect evenwicht zijn tussen het intramusculair vet, de samenstelling van de vetzuren en het globale gewicht van het varken. De gespierde Batallé el Único varkens zijn zwaarder dan reguliere varkens, omdat er zowel in als rondom spieren meer vet zit. Dit betekent ook dat het snijrendement lager ligt. Bijvoorbeeld het varkenshaasje of Solomillo, weegt slechts ca. 400 gram. Bij een gewoon varken weegt de varkenshaas ca. 700 gram.

#### **De kunst van de selectie**

De varkens worden vanaf hun geboorte gevolgd en beoordeeld op raskenmerken en kwaliteit. Een proces dat door het jarenlang volgen en kruisen tot op het genniveau beheerst wordt. Per worp worden er zo'n 12 biggetjes geboren, die dan soms nog op jonge everzwijntjes lijken. Hier begint meteen de belangrijkste selectie die de basis is van de kwaliteit van het vlees.

#### **Optimale gezondheid**

De dieren worden dag en nacht gemonitord op gedrag en gezondheid. Wat en hoeveel ze eten wordt in de computer ingevoerd en geregistreerd. Het voer wordt in eigen gesloten keten geproduceerd. Niets wordt hier aan het toeval overgelaten.

#### **'Oleic': het geheime wapen**

De vetten in het Batallé el Único varken, die mede de bijzondere smaak van het varken bepalen, hebben als prettige bijkomstigheid dat het gezonde vetten zijn. Ze bevatten het zogenaamde 'Oleic acids', oftewel enkelvoudig onverzadigde vetzuren. Deze vetzuren hebben een positieve invloed op o.a. het cholesterol. Bovendien is gehalte aan deze vetzuren dermate aanwezig dat we de claim "Rijk aan enkelvoudig onverzadigde vetten" (Europese verordening 116/2010) mogen gebruiken.

#### **Dit alles zorgt voor een onvergelykbare en superieure smaak.**

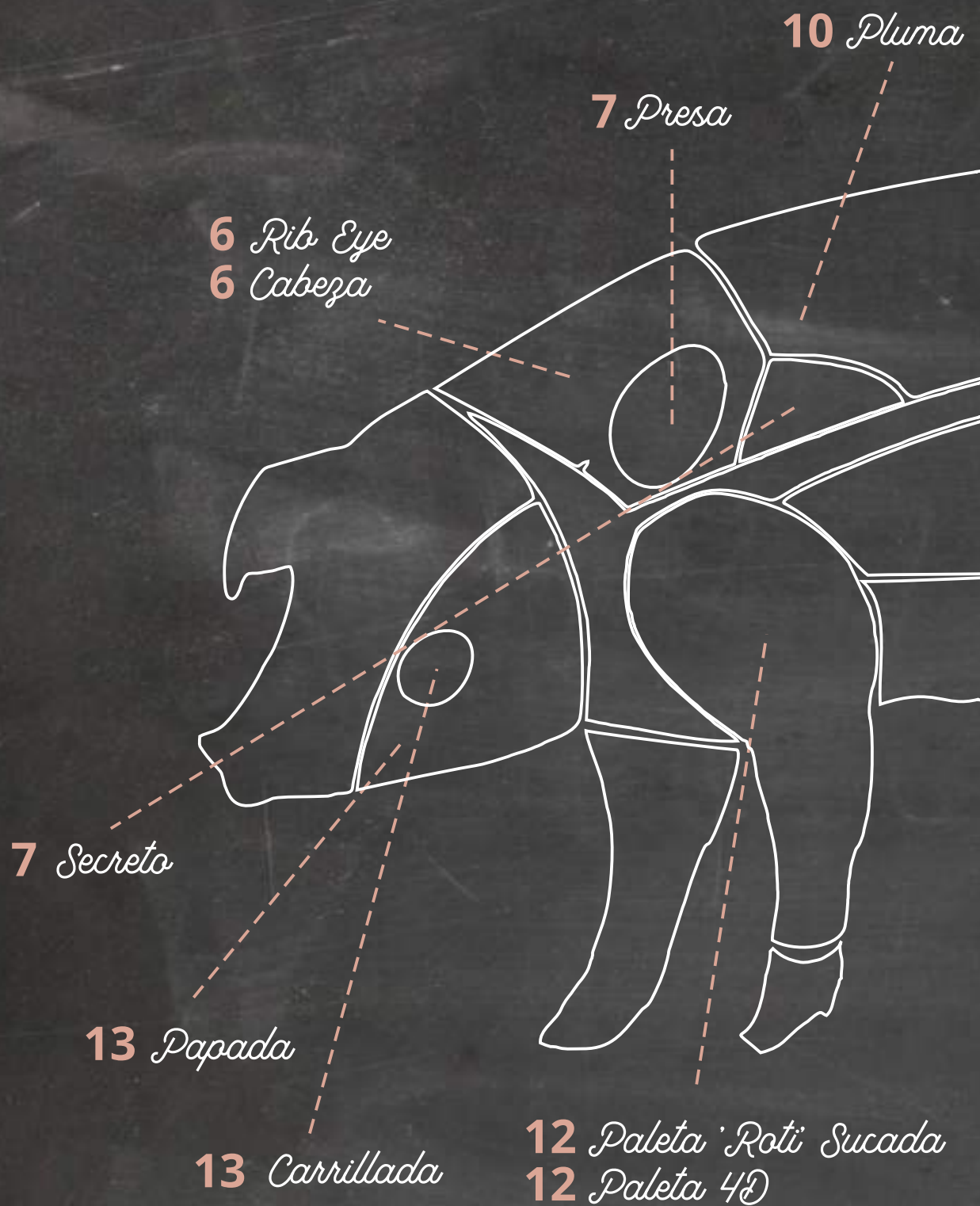
Je zult merken dat er voor dit verfijnde stukje vlees speciale klanten bij je in de winkel komen. Eenmaal geprobeerd is voor altijd fan. Batallé el Único varkensvlees is niet geschikt om je reguliere varkensvleeslijn te vervangen. Het is eerder geschikt om als extra (exclusievere lijn) bovenop het reguliere assortiment te dienen. Zie het als het segment rund- en kalfsvlees.

Door het apart te presenteren en je klanten te voorzien van extra informatie over dit product, heb je binnen de kortste keren een trouwe klantenkring opgebouwd van dit speciale varkensvlees. We kunnen jouw verkoop ondersteunen met allerlei promotiematerialen (zie verderop in dit boek) en er zijn daarnaast ook volop recepten verkrijgbaar.

Veel succes met de verkoop!

# INHOUDSOPGAVE

---



9 *Batonetta*

9 *Corona*

8 *Lomo*

8 *Lomo Maturado*

10 *Solomillo*

11 *Bacon*

11 *Premium ribs*



## Rib-Eye [ Kernstuk van de procureur ]

Varkensnek/procureur, kantgesneden. Geschikt om dikke plakken van te snijden en even om en om op de grill te leggen. Enkel peper en zout is voldoende. Het vlees mag rosé zijn van binnen. Door de structuur van het vlees blijft de Rib-eye heerlijk sappig.

2 x ± 800 gram.



## Cabeza [ Procureur ]

Varkensnek/procureur zonder been. De gehele nek is kantgesneden. Geschikt om procureurlapjes van te maken of op te binden als rollade. Langzaam garen op de grill of in de oven maakt dit vlees bij uitstek geschikt voor Pulled Pork. Óf garen in de oven, licht roken en snijden als vleeswaar voor op de boterham.

± 2100 gram.



## Preso [ Procureurlapje ]

Klein stukje vlees van de nek, goed dooraderd met vet. Bijzonder geschikt om te grillen. Enkel peper en zout is voldoende. Heel dun gesneden is het ook erg lekker op een pistoletje.

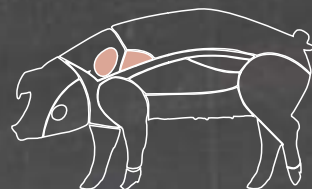
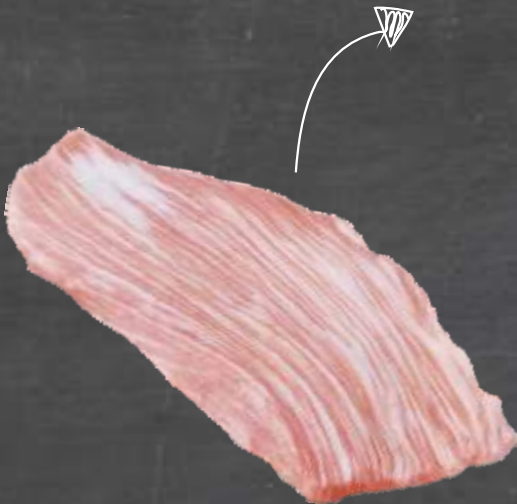
2 x ± 600 gram.



## Secreto [ Goed bewaard geheim! ]

Dit is een speciaal stukje vlees. De Spanjaarden noemen dit Secreto en het is het best bewaarde geheim van het Batallé el Único varken. Als je in een tapasrestaurant Secreto bestelt, is de kans groot dat je een paar kleine stukjes van dit vlees krijgt. Alleen peper en zout is voldoende. Even om en om op de grill of plaat. Het vlees mag rosé blijven.

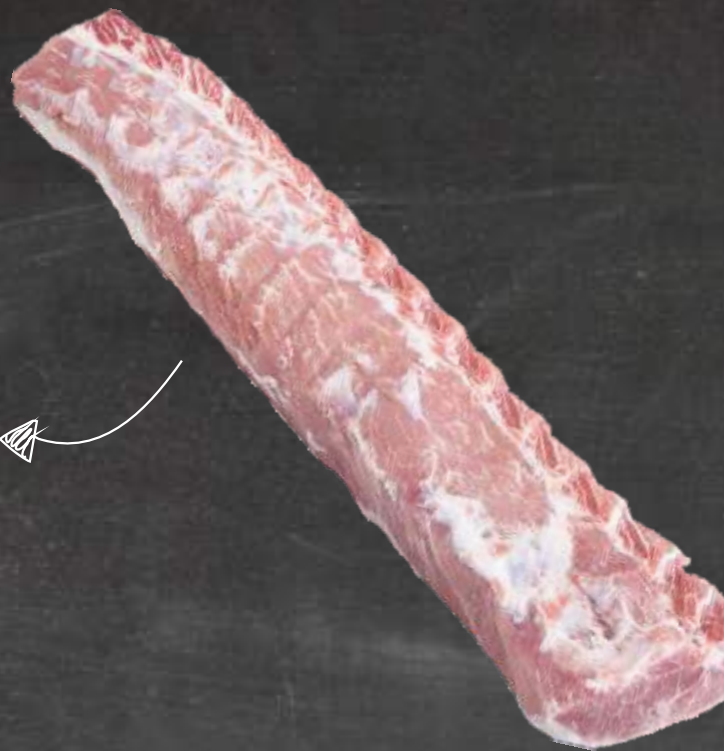
6 x ± 150 gram.



## Lomo [ Varkensfilet ]

Gehele uitgebeende varkensrib/filet. Uiteraard geschikt om varkensfiletlapjes van te snijden. Door het hoge vetgehalte (intramusculair vet) blijft het vlees lang mooi op kleur en heeft het geen vochtverlies. Het filetlapje mag rosé gebakken worden. Op hoge temperatuur kan het lapje te droog worden, vanwege het lage vochtpercentage. Opgebonden maakt dit een perfecte rollade, en op de grill een topper. De kerntemperatuurmeter op  $\pm 50$  t/m  $55^{\circ}\text{C}$  en het vlees is mooi rosé.

2 x  $\pm 1300$  gram.

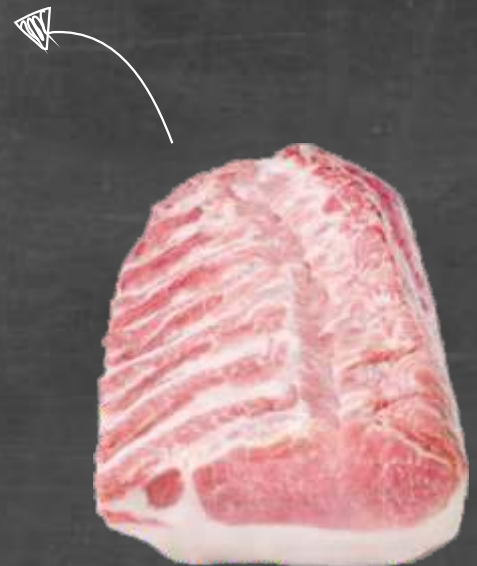


## Lomo Maturado [ Lende gerijpt ]

Uitgebeende varkensrib/lende. Versgevacumeerd en vervolgens gerijpt. Daardoor heeft dit vlees een nóg intensere smaak. De filetlapjes kunnen rosé gebakken worden en zijn heerlijk mals.

$\pm 4000$  gram.

Let op: alleen op voorbestelling beschikbaar.





## Batonetta [ Ribvlees ]

De trimmings van de Sparerib. Erg smakelijke stukjes vlees. Bak ze lekker om en om op de grill. Een beetje peper en zout is voldoende.

2 x ± 2000 gram.

Let op: beperkte beschikbaarheid.



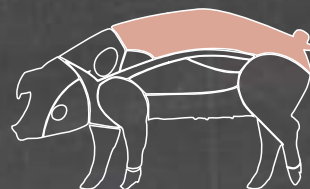
## Corona [ Rack ]

Een stukje van de rib met alleen de wervelbeentjes verwijderd. Daardoor is het vlees makkelijk te portioneren. Je kunt het ook in zijn geheel braden. Met een pochetje ziet de rack er ook nog eens aantrekkelijk uit. Op de grill is dit stuk vlees een topper. Kerntemperatuur op 50°C t/m 55°C en klaar is Kees.

± 3000 gram.

Verkrijgbaar als:

1. Corona: 12 kroontjes + filetstukje (3kg + 1kg)
2. Trio Corona: 2x6 kroontjes + filetstukje (2x1.5kg + 1kg)



## Pluma

Klein stukje gemarmerd vlees. Door deze marmering is het een mals stukje vlees. Kan het best in zijn geheel gebraden worden.

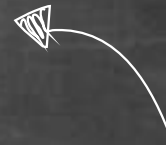
10 x ± 150 gram.



## Solomillo [ Varkenshaas ]

Varkenshaasje zonder ketting. Per stuk verpakt. Er hoeft niets aan te gebeuren. Je kunt de solomillo in zijn geheel braden of er medaillons van maken. Heerlijk van smaak.

± 400 gram.



## Bacon [ Buik ]

De varkensbuik zonder been of knars. Voor Nederlandse begrippen is dit een 'vet' stuk vlees; maar juist door het vet heeft de speklap een bijzondere smaak. De gehele buik is ook geschikt om te grillen of langzaam te garen in de oven. Zowel met als zonder zwoerd verkrijgbaar.

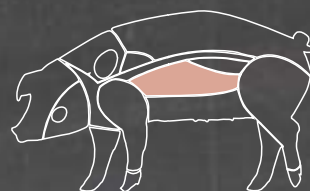
± 5000 gram.



## Premium Ribs [ Vleesribben ]

Dikgesneden vleesribben van de buik. Door de dikke laag van het vlees hebben deze ribben een zachte bite. Per 2 stuks verpakt in vacuüm.

2 x ± 1250 gram.



## Paleta 'Roti' Sucada [ Schouder ]

Van de varkensschouder alleen de schoudermuis en het sudadestuk. Lekker stukje vlees om in zijn geheel te braden. Voor bij de maaltijd of op de boterham.

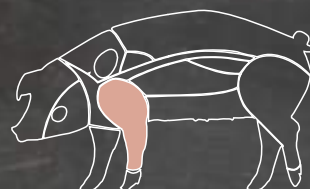
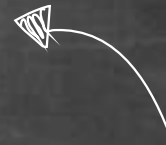
2 x ± 600 t/m 800 gram.



## Paleta 4D [ Schouder zonder been ]

De gehele varkensschouder zonder been. Je kunt de schouder in zijn geheel braden en verkopen als rollade of fricandeau. Een schouderham is ook een mogelijkheid. En uiteraard in lapjes gesneden. Door de stevige structuur is ook dit stuk vlees bijzonder smaakvol. Een perfecte grondstof voor eigen gehakt of braadworst.

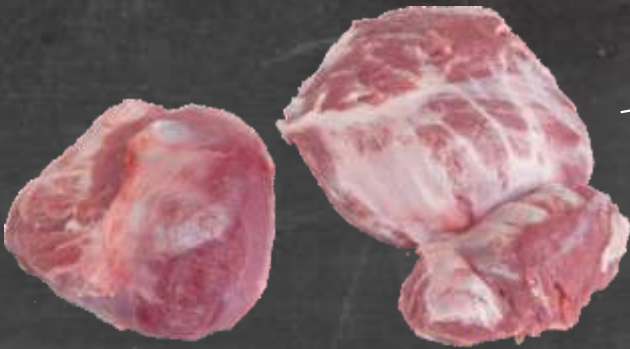
± 4000 gram.



## Carrillada [ Wangetjes ]

De varkenswangetjes zijn een echte delicatesse. Vol van smaak door de stevige structuur, en tegelijkertijd ook zeer sappig. Geschikt voor saté, maar ook lekker in de maaltijd of ovenschotel.

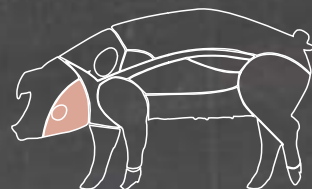
± 1650 gram (10 stuks)



## Papada [ Kinnebak ]

Vlees noch vet... Lekker om te gebruiken in je barbecueworst. Geeft een andere dimensie aan het eindproduct. En, als je durft, in zijn geheel garen op een lage temperatuur (in de oven of op de barbecue).

± 1300 gram.



# Reserva Batallé [ Gedroogde ham ]

Nabij Granada, aan de voet van de Sierra Nevada, heerst een uniek microklimaat waarin de verse Batallé el Único hammen gedurende minimaal 22 maanden de tijd krijgen om een ware delicatessen te worden. Bij Reserva Batallé worden nog steeds traditionele technieken toegepast.

De zouting met grof zeezout is traditioneel en dus volgens de 'stapelmethode', waarbij een laag zout afgewisseld wordt met een laag hammen... Daarna komt de fase van rijping in geklimatiseerde kamers, en tot slot de fase van het drogen. Hier neemt de natuur het over.

In de bodega's wordt via het openen of sluiten van de ramen maximaal gebruik gemaakt van de natuurlijke klimatologische omstandigheden. Temperatuurverschillen van 4°C in de winter tot 28 °C in de zomer zorgen ervoor dat de ham 'werkt' en zijn uitzonderlijke smaak ontwikkeld.

Tot slot krijgt elke ham een eindbeoordeling: met een poreus paardenbeentje wordt in de ham geprikt om via de geur de kwaliteit te controleren.

Het resultaat is subliem: een uitzonderlijk verfijnde en pure smaak, gekoppeld aan een fijn aroma en een prachtige kleur.

Proef de ham op kamertemperatuur en ontdek de zachte, zoete en nootachtige smaak. Ook krokant gemaakt in de oven biedt de ham een symfonie van smaak.



## Tip:

"Pan con Tomate" is een Spaans gebruik en betekent letterlijk "brood met tomaat". Neem hiervoor een snee wit brood die je licht toast en met de helft van een tomaat inwrijft. Besprenkel het brood met olijfolie en leg hierop een fijn schijfje ham. Eenvoudig, maar zo lekker.....



# Promotiematerialen

Deze mooie producten verdienen het om goed onder de aandacht te worden gebracht. Daarom hebben wij hier speciaal promotiematerialen voor ontworpen. Zo hebben we een algemene topkaart en verschillende topkaarten van de verschillende producten. Ook hebben we verschillende receptkaartjes, en kunststof toonbankkaartjes.

We kunnen je ook helpen met het vullen van je narrowcastingsysteem. Vraag ernaar bij je vertegenwoordiger of onze marketingafdeling.



DISPLAY MET CONSUMENTENFLYERS



STICKERS



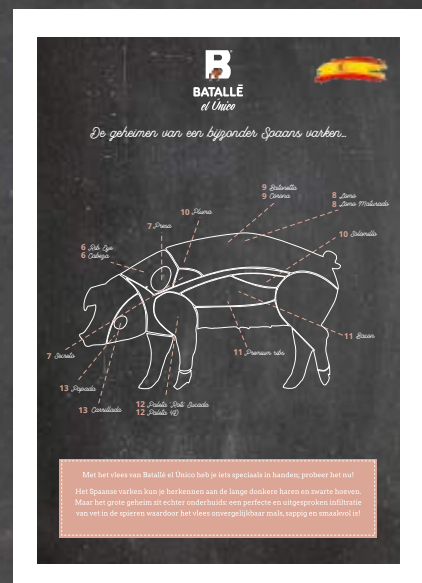
TOONBANKKAARTJES



STROOK



RECEPTENFLYERS (A5)



TOPKAART (A4)



**VAV divers**

Zwarthoofd 2  
4878 AL Etten-leur  
T: 076 50 43 000  
F: 076 50 43 025  
info@vavdivers.nl

**VDB divers**

De Hooge Krocht 100  
2201 EZ Noordwijk  
T: 071 40 20 101  
F: 071 40 22 014  
info@vdbdivers.nl

**Arts divers**

De Grens 28  
6598 DL Heijen ( Limburg )  
T: 0485 51 83 88  
F: 0485 51 86 38  
info@artsdivers.nl

[www.vavgroep.nl](http://www.vavgroep.nl)

