



LEKKER LEESVOER

HET INSPIRATIEMAGAZINE VAN DUROC D'OLIVES



#5

#5

Welkom in een wereld van smaak

Welkom, beste fijnproever! Ons vijfde magazine is gaar.

In woord en beeld laten we je proeven van Duroc d'Olives. Je komt meer te weten over het varken met de rode vacht en de bijzondere smaak van het vlees. We pakken uit met inspirerende recepten en stellen ons gamma vers vlees en charcuterie aan je voor. Laat ze je op ideeën brengen, en vooral: geef je ogen de kost. Smakelijk!

Duroc d'Olives
is erkend door:

LEKKER
VAN BIJ
ONS





Een ras apart ...

Het Duroc rasvarken stamt af van de Red Durocs uit New York en de Jersey Reds uit New Jersey. Je herkent het dier aan zijn **rode vacht** en zijn **hangende oren**. Een Duroc varken heeft **meer vet tussen de spieren**, en dat maakt het **malse** vlees meteen **sterker van smaak**.

De missie van twee varkensboeren

Bart Mouton uit Lochristi en Filip Van Laere uit Kruisem legden zich in 2008 een missie op: het malste, sappigste en gezondste varkensvlees van het land produceren. De vooruitstrevende varkenskwekers zetten hun visie in de praktijk om, met een doordachte kruising van varkensrassen én de gepaste voeding.



... met een apart menu

Het voeder van onze dieren is een mix van zuivere granen, soja en olijfolie.
Olijfolie verbetert de malsheid en de smaak van het vlees, dat ook rijker wordt aan het gezondere onverzadigde oliezuur.

*Een Duroc varken dat olijfolie lust,
dat noemen we **Duroc d'Olives!***



Voor de horeca werken we uitsluitend met Duroc d'Olives Rouge.
Meer info hierover vind je op p19.

Vers vlees



Abanico

Abanico betekent "waaier" en verwijst naar de vorm van dit dunne lapje sappig en extra smaakvol vlees aan de buitenkant van de ribben, achter de schouder.

Verkocht per 9 kg (3 x 3 kg)
Verkocht per 3,2 kg (2 x 0,2 kg) x 8
Staal - Verkocht per 3 kg (1 x 3 kg)



Presa

We noemen presa ook 'de ribeye van het varken'. Een onderdeel van de nek waar flink wat vet inzit. Smaakvol!

Verkocht per 9 kg (3 x 3 kg)
0,4 kg - Verkocht per 10 kg (8 x 0,4 kg) x 3
Staal 3 kg - Verkocht per 3 kg (1 x 3 kg)



Pluma

Dit gemarbreerd stukje vlees van boven de lage rib leent zijn naam aan zijn pluimvorm. De pluma is mals en zo goed als peesvrij.

Verkocht per 9 kg (3 x 3kg)
0,4 kg - Verkocht per 8 kg (20 x 0,4 kg)
Staal - Verkocht per 3 kg (1 x 3 kg)



Secreto

De secreto is een mager stukje vlees tussen schouder en nek, met een losse vezelstructuur. Heerlijk vol van smaak.

Verkocht per 9 kg (20 x 150 g) x 3
0,4 kg - Verkocht per 8 kg (20 x 0,4 kg)
Staal - Verkocht per 3 kg (20 x 150g)



Rouge carcass 3-way cut

Geniet van het rasechte rouge Duroc varken met dit totaalpakket - schouder met nek, midden met haasje, ham - mét een totale smaakbeleving!

Volledig varken in 3 dozen:
(1 x 15 kg)+(1 x 16 kg)+(1 x 15 kg)



Frenched rack

Superieur en mager vlees uit de rug van het varken. Het vetlaagje eromheen zorgt voor smaak en sappigheid.

Verkocht per 10 kg (2 x 5 kg)



Côte à l'os / pancetta ribstuk

Dit stuk is het middelste deel van het varken. Aan de dikkere zijde vind je de carre terug aan de dunnere zijde de buik.

Verkocht per 8 kg (10 x 0,8 kg)
Staal 0,8 kg - Verkocht per 0,8 kg (1 x 0,8 kg)



Kotelet

Superieur en mager vlees uit de rug van het varken. Het vetlaagje omheen dit ribstuk zorgt voor smaak en sappigheid.

Verkocht per 10 kg (20 x 0,5 kg)



Carrégebraad (lomo)

Superieur en mager vlees uit de rug van het varken. Het vetlaagje omheen dit ribstuk zorgt voor extra smaak en sappigheid.

Verkocht per 10 kg (2 x 5 kg)



Pancetta

Dit stuk is het middelste deel van het varken. Aan de dikkere zijde vind je de carré terug aan de dunnere zijde de buik.

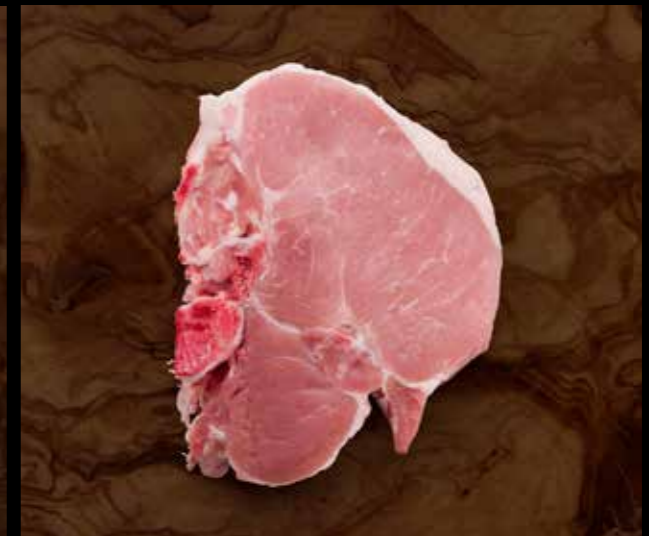
Met haasje: Verkocht per 16 kg (1 x 16 kg)
Zonder haasje: Verkocht per 16 kg (1 x 16 kg)



Tomahawk

Wat je ziet, is wat je eet. Deze varkensribkotelet heeft de vorm van een indianenbijl. Vandaar de naam Tomahawk!

Verkocht per 11 kg (16 x 0,6 kg)



Filetkotelet / T-Bone

Een kotelet met onderaan een heerlijk mals stuk: het varkenshaasje. Bak je filetkoteletjes altijd op kamertemperatuur. Dus tijdig uit de koelkast halen en net voor het bakken even droogdeppen.

Verkocht per 9 kg (18 x 0,5 kg)

Tagliata di maiale 'Duroc'

INGREDIËNTEN (4 pers.):

4 Duroc d'Olives koteletten
200 g Parmezaanse kaas in blok
100 g rucola
100 g mini-tomaatjes
2 dl balsamicosirop
100 g zwarte olijven
peper en zout
4 dl Duroc d'Olives olijfolie
1 el fleur de sel

BEREIDING:

Verwarm de grill. Kruid de koteletten met peper, zout en olijfolie. Gril ze 3 minuten langs beide kanten en laat ze 5 minuten rusten onder aluminiumfolie. Snijd intussen de tomaten in stukjes, de olijven in rondjes, en was de rucola. Snijd het vlees in fijne reepjes. Garneer de reepjes met rucola, dan de tomaten, dan de olijven, en daarna de balsamicosirop. Werk af met wat olijfolie en fleur de sel. Rasp er tot slot Parmezaanse kaas overheen.





Ribbetjes / spare ribs

Heerlijk malse spareribs van Duroc d'Olives

Verkocht per 9 kg (16 x 0,55 kg)
Verkocht per 8 kg (14 x 0,55 kg)



Ribs St. Louis

Deze ribbetjes, gesneden in een mooie rechthoek, komen recht uit het Amerikaanse St.-Louis, waar barbecue populair is.

Verkocht per 9 kg (3 x 3 kg)
Staal 3 kg - Verkocht per 3 kg (1x3 kg)



Varkenswangen ontvliemd

Wat we wangtjes noemen, zijn de kaakspieren van het varken. Vezelig stoof-vlees met een zachte structuur en heel veel smaak!

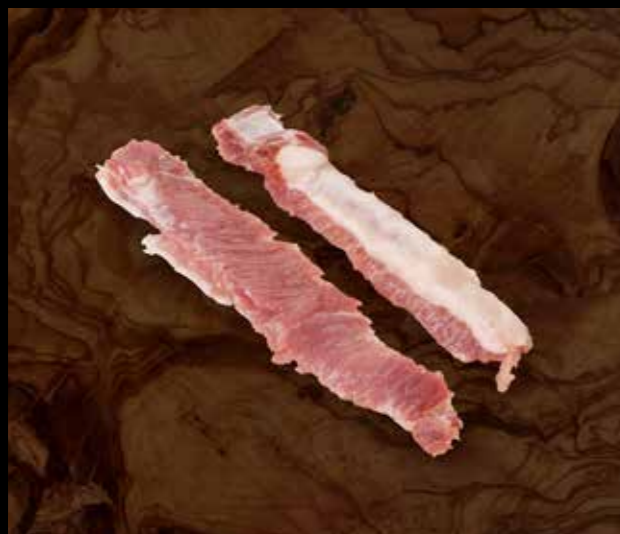
Verkocht per 9 kg (3 x 3 kg)
0,5 kg - Verkocht per 9 kg (18 x 0,5 kg)
Staal 3 kg - Verkocht per 3 kg (1 x 3 kg)



Varkenshaasje

De varkenshaas is vrij mager en bestaat uit een langwerpige punt en een dikker gedeelte: de kop-haas. Puur of gemarineerd: altijd verrukkelijk!

Verkocht per 8,5 kg (16 x 0,55 kg)
0,6 kg - Verkocht per 8,5 kg (14 x 0,6 kg)



Rib fingers

Wie dol is op ribbetjes, zal in de wolven zijn met een portie meat fingers. Dat zijn de vingervormige vleesstreepjes die van tussen de varkensribben uitgesneden zijn.

Verkocht per 9 kg (3 x 3 kg)
Staal 3 kg - Verkocht per 3 kg (1 x 3 kg)



Varkenstong

Varkenstong is een heerlijk mals zacht stukje vlees. Tof om te verwerken in een stoofpotje. Ook kan men dit serveren met madeirasaus, tomaten-saliesaus of vele meer.

Verkocht per 9 kg (16 x 0,55 kg)
Verkocht per 8 kg (14 x 0,55 kg)

We verzenden jouw producten in een stijlvolle en kwalitatieve verpakking, voor een extra aangename levering



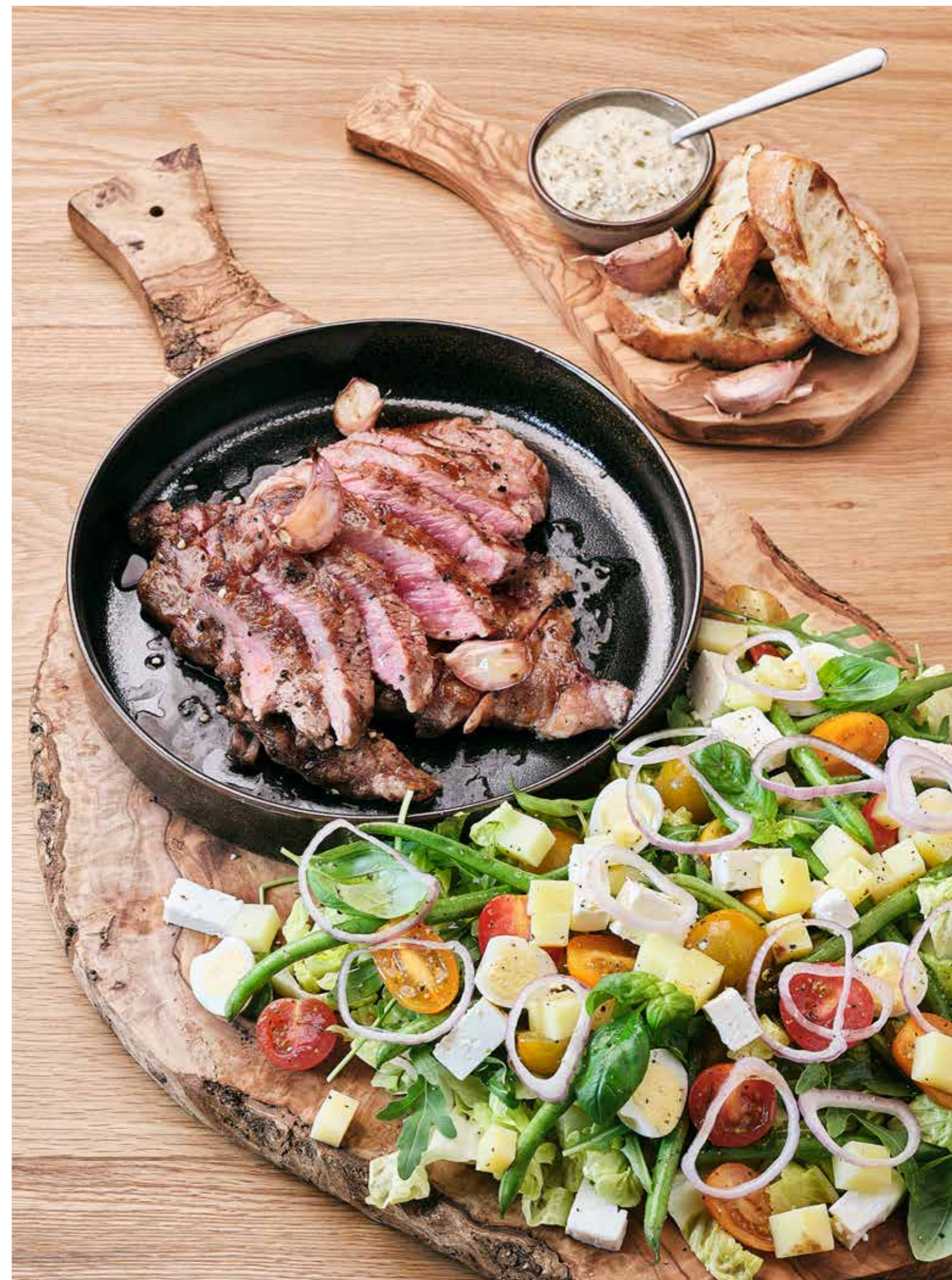
Salade Niçoise met gegrilde pluma en olijvenmayonaise, stokbrood

INGREDIËNTEN (4 pers.):

2 Duroc d'Olives pluma's
1 Romeinse sla
200 g boontjes
12 hardgekookte kwarteleieren
2 sjalotten
200 g tomaten kleurenmix
1 bosje rucola
1 bosje basilicum
2 grote aardappelen
100 g fetakaas
1 limoen
2 el mosterddressing
100 g mayonaise
100 g zwarte-olijventapenade
1 stokbrood
1 teentje look
peper
zout
Duroc d'Olives olijfolie

BEREIDING:

Verhit de grill. Breng gezouten water aan de kook. Kruid de pluma's met peper, zout en olijfolie. Gril ze kort langs beide kanten zodat ze nog mooi rosé zijn vanbinnen. Laat het vlees 5 minuten rusten onder aluminiumfolie. Snijd de aardappelen in kleine blokjes en kook ze 6 minuten samen met de boontjes. Giet ze af en spoel ze onder koud water. Wrijf de sneetjes stokbrood in met de geplette look en olijfolie en toast ze in de broodrooster. Was en snijd de sla, leg ze in een schaal en voeg er de boontjes, eieren, gesnipperde sjalotten, stukjes tomaten, rucola, basilicum, aardappelen en fetakaas bij. Kruid het geheel met de dressing en pers er het sap van 1 limoen overheen. Meng de tapenade met de mayonaise. Kruid af met peper en zout.





Stoofvlees van spiering

Spiering bevat een zeer mooie vetdooradering. Dit zorgt ervoor dat het vlees niet uitdroogt. Stoofvlees versneden uit een spiering is een mooi alternatief voor varkenswangen.

Verkocht per 9 kg (3 x 3 kg)



Stoofvlees schouder/hesp

Varkensstoofvlees wordt uit de magere, malse stukken van het varken gesneden, met name de schouder of de ham. Het is een ideale basis voor een boterzacht stoofpotje.

Verkocht per 9 kg (3 x 3 kg)



Worst natuur

Het gehakt bevat een tikkeltje meer vet tussen de spieren en is daardoor sterker van smaak en smeüiger. We werken het af met onze eigen specerijselectie.

Verkocht per 3 kg (30 x 100 g)



Hamburger

Met wat extra vet tussen de spieren is het vlees sterker van smaak en het gehakt smeüiger. Onze zorgvuldige selectie van specerijen zorgt voor een licht gekruid tintje.

Verkocht per 3 kg (20 x 150g)



100% raszuivere Duroc-varkens

Een nog krachtigere smaak

Voor vleesliefhebbers met
fijnproeversambities

Duroc d'Olives Rouge: heerlijk varkensvlees met een nog intensere smaak

Voor vleesliefhebbers met fijnproeversambities lanceerden we het Rouge label: vlees afkomstig van honderd procent raszuivere Duroc varkens. Zo halen we het allerbeste uit het ras. Rouge verwijst daarbij zowel naar de donkerroodbruine vacht van de dieren als naar de donkerdere kleur van het vlees. En natuurlijk kiezen we bij Duroc d'Olives Rouge ook voor kwalitatieve voeding: zuivere granen en olijfolie. Bovendien heeft pure Duroc meer intramusculair vet en dat proef je op je bord: een nog krachtigere, intense smaak. Geen wonder dat steeds meer Belgische chefs dit varkensvlees verkiezen in hun keuken.



Gelakt buikspek 'Duroc d'Olives' met verschillende koolvarianten, mosterd de kroon en jus met dragon

INGREDIËNTEN (4 pers.):

600 g Duroc d'Olives buikspek
1 spitskool
2 bladen palmkool
1 kleine bloemkool
2 stengels dragon
1 potje mosterd de kroon
50 g graanmosterd gedroogd
1 dl sojasaus
1 dl mirin (zoete rijst wijn)
30 g donkere suiker
30 g honing
0,5 el gember
Chardonnayazijn

BEREIDING:

Pekel 4 dagen vooraf het rauwe buikspek. (Voor de pekels: 1l water opkoken met 100g colorozout) Voeg de aromaten toe zoals laurier, tijm, kruidnagel en gekneusde witte peperbollen. Laat na afkoelen 24u pekelen. Spoel daarna 10 minuten onder koud water en droog af. Vacumeer en laat 48u garen in een warmwaterbad op 62°C. Zet in de koelkast onder lichte druk. Voor de lakkage: kook de mirin op met de donkere suiker en laat eventjes zacht indampen. Laat afkoelen. Was de bloemkool en bewaar de mooie roosjes. Leg een deel hiervan op in zoetzuur, en bewaar de andere helft om rauw op te bakken. Kook de minder mooie stukken gaar in melk met zout. Blendeer, en duw door een fijne zeef. Breng op smaak met peper, nootmuskaat en een klontje boter. Snij 2 mooie bladen spitskool los en steek verschillende groottes van rondjes uit. Snij de rest van de spitskool zeer fijn en stooft in de boter. Breng op smaak met 2 lepels mosterd en hou warm. Spoel de mosterdzaadjes en kook deze in ruim water, spoel en zet onder met chardonnayazijn. Dit kan je lang op voorhand in de koelkast bewaren. Voor de mosterdcreme: breng 125g kippefond, 100g mosterd, 10g witte wijnazijn aan de kook met een snuifje zout, 0,75g agar en 0,75g gellan. Stort uit en laat afkoelen. Blendeer en passeer door een fijne zeef. Kleur het spek aan in de pan en overgiet constant met de lakkage. Bak de bloemkoolroosjes in boter, warm de spitskool op en dresseer het bord zoals op de foto. Werk af met fijne mosterdcreme en kalfsjus met fijngesneden dragon.





Buikspek met zwoerd

Het zwoerd voorkomt het wegsmelten van het vet tijdens het bakken en creëert zo een krokante korst. Zo blijft het vlees heel mals en krijgt het nog meer smaak.

Verkocht per 10 kg (2 x 5 kg)



Buikspek

Een bijzonder sappig en iets vetter deel van het varken. Je vindt het in tal van lekkernijen, zoals speklapjes, gerookt spek, gegrild spek ...

Verkocht per 10 kg (2 x 5 kg)



Lady steak

Dit magere en bijzonder malse stukje varkensspiering is zo licht en verfijnd van smaak dat het de naam Lady Steak kreeg, voor de dames aan tafel.

Verkocht per 9 kg (3 x 3 kg)
Staal 3 kg - Verkocht per 3 kg (1 x 3 kg)



Spieringgebraad / varkensprocureur

Laat dit sappige braadstuk lekker lang garen. Het resultaat is een feest van smaak!

Verkocht per 9 kg (3 x 3 kg)
Staal 3 kg - Verkocht per 2,5 kg (1 x 3 kg)



Schoudergebraad

De schouder is zo gevarieerd dat hij voor elk wat wils biedt. Het schoudergebraad is een heel mals en mager stuk varkensvlees.

Verkocht per 9 kg (3 x 3 kg)



Boston butt

Dit smaakvolle deel van de varkensschouder, en dus niet van de achterham, is bijzonder populair bij barbecue- en grill-liefhebbers.

Verkocht per 12 kg (1 x 12 kg)



Schenkel / ontzwoerd ontbeend

Dé ouderwetse smaakmaker in stoofpotten en soepen. Schenkel bevat veel gelatine.

Verkocht per 8,5 kg (8 x 1 kg)
Verkocht per 9 kg (12x0,25 kg) x 3



Varkenskroon

Superieur en mager vlees uit de rug van het varken. Het vetlaagje eromheen zorgt voor smaak en sappigheid.

Verkocht per 10 kg (4 x 2,5 kg)
Staal 2,5 kg - Verkocht per 2,5 kg (1 x 2,5 kg)

DEELSTUKKEN VARKEN

1. KOP

- Wangen
- Varkenstong

2. NEK

- Spieringgebraad
- Spieringkotelet
- Stoofvlees van spiering
- Presa
- Pluma

3. SCHOUDER

- Lady steak
- Boston butt
- Secreto
- Gehakt
- Abanico
- Schoudergebraad
- Stoofvlees schouder / hesp

4. RUG

- Filetkotelet
- Côte à l'os
- Rib fingers
- Spare ribs
- Ribs St. Louis
- Varkenskroon
- Varkenshaasje
- Tomahawk
- Frenched rack
- Carrégebraad

5. BUIK

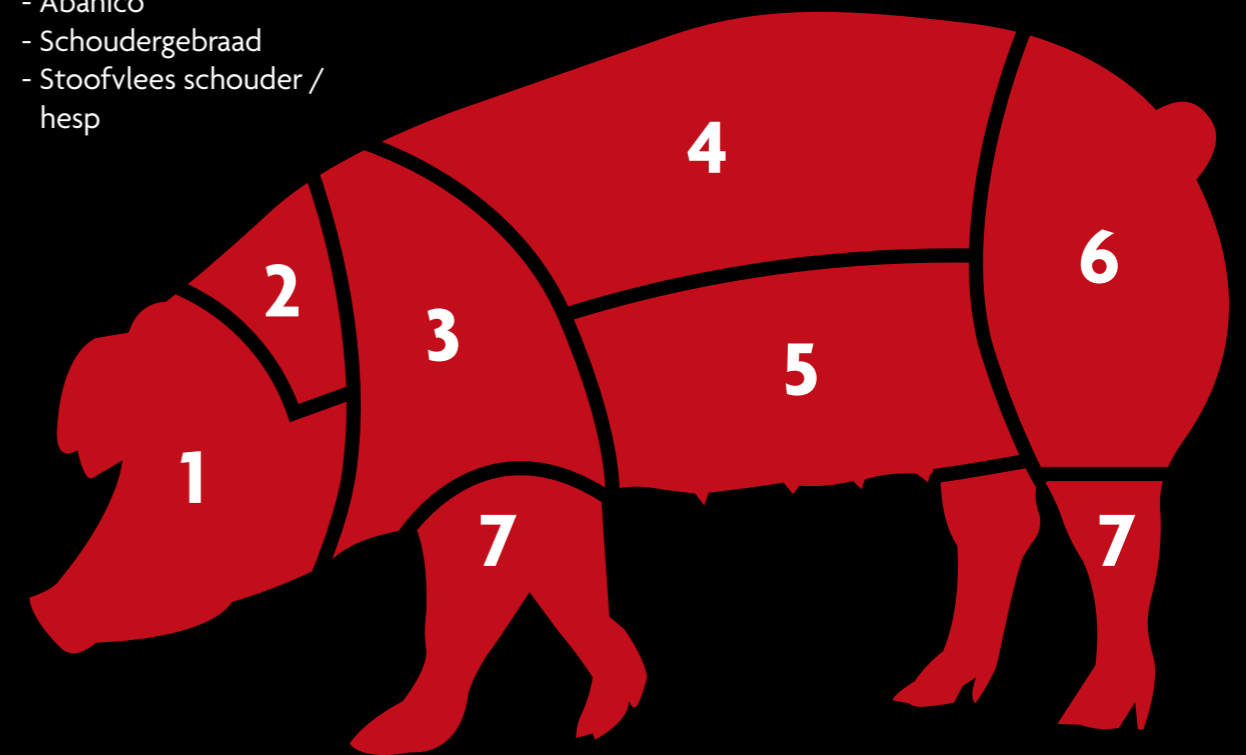
- Buikspek
- Buikspek met zwaard
- Pancetta

6. BIL

- Stoofvlees schouder / hesp

7. POOT

- Schenkel



Vind je niet terug wat je zoekt? Vraag ons naar een snit op maat.

Ribfingers 'Hobo style' met spicy dip

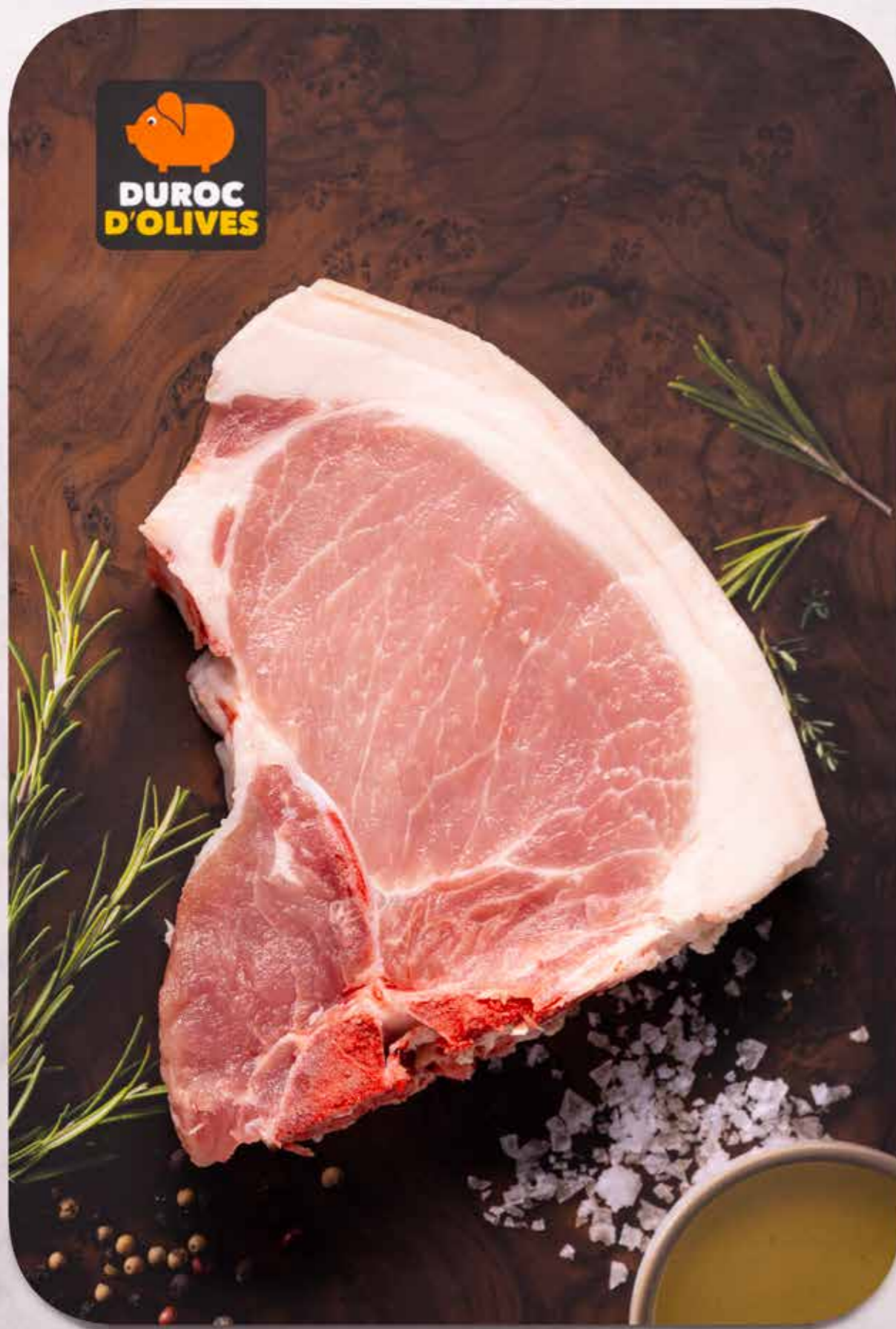
INGREDIËNTEN (4 pers.):

20 Duroc d'Olives ribfingers
Duroc d'Olives olijfolie
75 g kerryketchup
125 g ketchup
350 g honing
150 g kalfsfond
30 g sojasaus
100 g tartaarsaus
100 g mayonaise
25 g srirachasaus
1 stengel citroengras
1 teentje geplette look
1/2 bosje gesnipperde peterselie
1/2 bosje gesnipperde bieslook

BEREIDING:

Vacumeer de ribfingers en gaar ze 12 uur lang op 63°. Giet de ketchup, honing, fond, sojasaus, citroengras, peper en zout samen. Laat het geheel opkoken en giet de laksaus door een fijne zeef om het citroengras eruit te halen. Bak de ribfingers kort aan in wat olijfolie en overgiet ze met de laksaus tot die mooi rond de ribfingers kleeft. Meng voor de dipsaus de mayonaise, tartaar, ketchup, geplette look en srirachasaus. Voeg de peterselie en bieslook erbij en roer goed om. Kruid met peper en zout. Serveer de ribfingers met de dipsaus.





Duroc d'Olives skinverpakking

Een revolutionaire nieuwe verpakking combineert verlengde houdbaarheid met duurzaamheid en een aantrekkelijke presentatie van ons product. De drager van de verpakking is van karton dat wordt gelamineerd. Dit laminaat is na gebruik eenvoudig van de drager te scheiden zodat alle materialen gerecycled kunnen worden.

Een transparante barrièrefolie fixeert het product rechtstreeks op de kartonnen drager, veilig en duurzaam onder hoog vacuüm (FlatSkin®).

Deze vacuümverpakking verlengt de houdbaarheid van het product aanzienlijk!



VERKRIJGBAAR IN ONZE SKINVERPAKKING:

- Abanico
- Buikspek
- Côte à l'os
- Filetkotelet
- Lady Steak
- Pluma
- Preso
- Rib fingers
- Secreto
- Spieringgebraad / Varkensprocureur
- Varkenshaasje

Charcuterie



Gedroogde ham

De belangrijkste basis voor onze gedroogde ham is natuurlijk het vlees zelf. Duroc d'Olives varkensvlees bevat veel intramusculair vet. Dat zorgt voor extra smaak en malsheid. We selecteren de mooiste hammen en laten ze een zoutingsproces ondergaan. Dat gebeurt, naar een aloud Vlaams recept, met droogzout en dus niet in pekel. Het voordeel? Een minder zoute nasmaak. Na het zouten rijpen de hammen minstens 10 maanden, tot ze perfect zijn. Ja, kwaliteit vraagt tijd. Het resultaat is een edele, gedroogde ham met een intense, authentieke smaak!

Maximum 7,5 kg per stuk



Bacon

Doordat Duroc varkens meer intramusculair vet hebben, bevat deze bacon uit de varkensrug extra veel smaak. Voor onze authentieke bereiding zouten we het vlees in kruidenpekkel met een laag zoutgehalte. Daarna krijgt onze bacon alle nodige tijd om te rijpen en verder op smaak te komen. Drie weken later volgt het droogproces, waarbij we het vlees nog lichtjes roken. Daarvoor verbranden we beukenhout. Het resultaat is een volstrekt unieke bacon met een intense smaaksensatie!

Maximum 2,5 kg per stuk



Coppa

Deze Italiaanse delicatessesmaakt nog intenser met het vlees van Duroc d'Olives varkens. Dit ras heeft meer intramusculair vet waardoor het vlees malser, sappiger en lekkerder is. Voor de coppa gebruiken we de spiering uit de nek, die we marineren in witte wijn met kruiden. Dan nemen we 9 weken de tijd om de coppa te laten drogen op 18 tot 20 graden. Coppa snijd je in heel dunne plakjes die smelten op je tong. Ook heerlijk op de boterham of bij het aperitief.

Maximum 1,8 kg per stuk





Beenham

Zo sappig en mals het varkensvlees van Duroc d'Olives is, zo uitzonderlijk heerlijk en puur smaakt deze gekookte beenham. Het extra intramusculaire vet van dit varkensras maakt het hoogwaardige vlees zo buitengewoon. Voeg daar een authentieke bereiding met fijne kruiden aan toe, en een geduldig slow cookingproces, en je krijgt vanzelf een sappig en mals eindproduct dat smaakt naar zuivere authenticiteit!

Maximum 7,5 kg per stuk



Kookham

Door het gebruik van de Duroc D'Olives hesp maken we samen met andere kwalitatieve ingrediënten een heerlijke kookham. De combinatie van de traditionele bereidingswijze en het zuivere Duroc D'Olives varkensvlees zorgt voor een uniek eindresultaat. Doordat Duroc D'Olives rijk is aan intramusculair vet verbetert dit de smaak van de kookham.

Maximum 8 kg per stuk



Gerookt noothammetje

Dit smaakvol Duroc d'Olives hammetje wordt licht gezouten, gekookt en vervolgens kort gerookt met beukenhoutsnippen. Zo krijgt het zijn typerende smaak. Ideaal als charcuterie op de boterham of in een warme bereiding.

Verkocht per 4 stuks van 1,5 kg



Salami

De superieure smaak van deze salami hebben we in de eerste plaats te danken aan de bijzondere eigenschap van Duroc d'Olives varkensvlees. Het bevat meer intramusculair vet, dat bijzonder smaakvol is. Ideaal voor salami! We malen het buik- en schoudervlees en het harde rugvet fijn en mengen er zout en uitgekiende kruiden doorheen. De toegevoegde fermenten zorgen voor kleur, snijvastheid en smaak. Na een lange rijptijd van 5 tot 6 weken is de salami klaar. Een waar genot voor je smaakpapillen!

Maximum 3,4 kg per stuk



Paté

Onze eigen paté volgens een traditioneel recept. Deze boerenpastei met grove korrel bevat lever, vlees en vet van Duroc d'Olives varkens. Dit ras heeft meer intramusculair vet, wat het vlees smakelijker, sappiger en malser maakt. Een zeer grote troef voor onze patémakers, want hoe fijner de ingrediënten, hoe heerlijker het eindresultaat! De donkere tint van dit hoogwaardige varkensvlees geeft de paté een mooiere kleur en een stevige, authentieke smaak.

12x180 g
1,2 kg
3,2 kg



Rillettes

Het bijzondere aan Duroc d'Olives varkensvlees is dat het meer onverzadigd vet bevat. Dit vet maakt het vlees malser en vooral lekkerder. En dat is een belangrijke troef als je rillettes maakt. Rillettes is een bereiding van reuzel of smout met zeer mals gekookt vlees uit de nek en de schouder. Na het lange koken wordt het vlees draderig. De smeuge reuzel maakt het geheel makkelijk smeerbaar. Ons geheim kruidenboekje rondt dit recept af. Deze rillettes bezorgt je rillingen van genot!

12 x 120 g
12 x 180 g
1,2 kg



Pulled pork nacho's

INGREDIËNTEN (4 pers.):

500 g Duroc d'Olives pulled pork
200 g spicy nacho's
1 jalapeño peper
1 potje kerstomaten
175 g guacamole
20 cl zure room
1 bosje lente-ui
1 rode ui
150 g gemalen cheddar
1/2 groene paprika

BEREIDING:

Verwarm de oven op 170°. Schik de nacho's in een grote, platte ovenschaal. Strooi er de cheddar over en laat die 8 minuten lang rustig smelten in de oven. Je kan eventueel nog even de grill gebruiken, maar let erop dat de nacho's die erbovenuit steken niet verbranden. Snijd ondertussen de jalapeño in reepjes, de kerstomaten in blokjes, en versnipper de paprika, de rode ui en de lente-ui. Warm de pulled pork in de vacuümverpakking 4 minuten op in de microgolfoven. Haal de nacho's uit de oven en schep er de pulled pork over. Schep er ook de guacamole en zure room over. Strooi als afwerking de jalapeño, tomaten, lente-ui, paprika en rode ui over de pulled pork.





Rillettes met zwarte olijven

Het bijzondere aan Duroc d'Olives varkensvlees is dat het meer intramusculair vet bevat. Dit vet maakt het vlees malser, sappiger en vooral lekkerder. En dat is een belangrijke troef als je rillettes maakt. Rillettes is een bereiding van reuzel of smout met zeer mals gekookt vlees uit de nek en de schouder. Na het lange koken wordt het vlees draderig. De smeuge reuzel maakt het geheel makkelijk smeerbaar. Ons geheim kruidenboekje en de grof gehakte zwarte olijven maken dit recept compleet. Deze rillettes bezorgt je rillingen van genot!

12x120 g
12x180 g
1,2 kg



Smout

Smout, ook wel reuzel genoemd, is vet uit de buik van het varken. Dat vet verhitten we. Zo krijgen we gesmolten vet en de niet smeltbare kaantjes. Die kaantjes bakken we tot ze helemaal droog worden. Daarna voegen we ze weer bij de smout, die zo heerlijk knapperig wordt. Het bijzondere aan het Duroc d'Olives varken, is dat het extra veel intramusculair vet bevat, met een heerlijke smaak. En dat proef je in onze buitengewoon heerlijke smout. Wat grove peper en zeezout is het enige wat we toevoegen. Een gerecht uit vervlogen tijden waarvan je nu weer kan genieten!

12x120 g
1,2 kg



Kop

We koken de varkenskop in bouillon met een fijn kruidenboekje. Het kookproces krijgt de nodige tijd, zodat al het vlees van het been loskomt. De smaak van Duroc d'Olives varkensvlees is bijzonder. Dat hebben we te danken aan het extra intramusculair vet. Ook het kopvlees wordt daardoor malser en lekkerder. Door het meekokende been wordt het kookvocht gelatineachtig. Na het koken pellen we het vlees af en schikken we het terwijl de gelatine opstijft. Deze kop heeft karakter, proef maar!

12x180 g
1,2 kg
3,2 kg



Traag gegaard buikspek

De geur van spek. Daar kan je als vleesliefhebber toch niet aan weerstaan? Het traag gegaarde buikspek van Duroc d'Olives bezorgt je een smaaksensatie die je helemaal overweldigt. We bereiden deze delicatessie door het buikvlees in te strijken met een marinade van uitgezochte kruiden en grof zout. Na de nodige rust garen we het spek 24 uur op lage temperatuur. Het extra onverzadigd vet van het Duroc d'Olives varken en de trage garing maken dit buikspek nog malser en smeugiger. Dat is pas spek naar je bek!

Maximum 2,5 kg per stuk



Gerookt spek

Dat Duroc varkens meer intramusculair vet hebben, komt goed uit voor dit gerookt spek: het smaakt nog meer door. Eerst gaan we het buikspek zouten in een kruidenpekkel met een zo laag mogelijk zoutgehalte. Dan krijgt het spek drie weken de tijd om rustig te rijpen. Voor het rookproces gebruiken we beukenhout. Tot slot laten we ons gerookt spek drogen. Aan deze authentieke bereiding heb je de onvergelykbare, intense smaak van dit verrukkelijke spek te danken!

Maximum 3,5 kg per stuk



Gezouten spek

Duroc varkens hebben meer intramusculair vet. Dat is een extra troef voor de smaak van dit gezouten buikspek. Voor het zouten gebruiken we een authentieke methode, waarin tijd en de kruidenmix een hoofdrol spelen: veel tijd en niet te veel zout. We laten het spek drie weken rustig rijpen en starten daarna pas het droogproces. Het resultaat van dit geduldige recept proef je door en door!

Maximum 3,5 kg per stuk





Tapas - Producten in de kijker

Cochonnets



Smout



Paté



Rillette

Salame Montagna
Artigianale

Prosciutto crudo



Salade met paté en boontjes

100 gram salade / 1 pakje groene boontjes / 100 gram paté / azijn / Duroc d'Olives olijfolie

Kook de boontjes gaar in water met zout en laat ze afkoelen in koud water. Kruid ze na het uitlekken met peper, zout en wat azijn. Schik de salade in een kommetje, schep er wat van de paté over, en werk af met de boontjes. Overgiet met wat olijfolie.

Paté en crouste

1 vel bladerdeeg / 200 gram paté / 1 ei

Beleg de helft van het bladerdeeg met kleine bolletjes paté. Leg de andere helft van het deeg erop en druk het rond de patébolletjes aan. Steek met een ring rondjes uit die net iets groter zijn dan de bolletjes. Bestrijk de bolletjes met losgeklopt ei en bak ze 10 minuten op 220° in de oven.

Rollade van ham, aubergine en ricotta

8 sneetjes prosciutto crudo / 1 aubergine / 200 gram ricotta / 2 el honing / Duroc d'Olives olijfolie

Snijd flinterdunne sneetjes van de aubergine. Smeer ze in met olijfolie en grill ze een half minuutje langs beide kanten. Laat ze uitlekken op wat keukenpapier. Schep er de ricotta over en kruid met peper en zout. Druppel er wat honing over. Leg ze op de ham en rol het geheel op. Besprenkel met wat olijfolie.

Cochonnets

4 cochonnets, apero 30g

Bak de cochonnets 5,5 minuten in een op 175° verhitte friteuse. Zo mogen zo van de diepvriezer in de hete olie.

Salami met augurk

4 sneetjes Salame Montagna Artigianale / 4 augurken / Duroc d'Olives olijfolie brochettestokken

Rol de augurken in de plakjes salami en prik ze op het brochettestokje. Besprenkel met wat olijfolie.

2 x Bonbons van rillette

1 pot gezeefde veenbessenconfituur / 200 gram rillette / 1 blaadje gelatine / basilicum / brochettestokken

Laat het blaadje gelatine in koud water weken. Rol bolletjes van de rillette en zet ze even in de diepvries. Smelt de veenbessenconfituur op een laag vuurtje en voeg er de gelatine bij. Roer goed om. Prik de bolletjes op de brochettestokjes en dip ze door de veenbessenconfituur. Leg op een bordje en laat ze even opstijven. Werk af met een blaadje basilicum.

200 gram rillette / 100 gram gemalen pistachenootjes

Maak bolletjes van de rillette en rol ze door de gemalen nootjes. Laat ze een half uurtje opstijven in de koelkast.

Toast met smout

4 sneetjes volkorentoast / smout / jonge tijm / 1 rode ui / lookboter / Duroc d'Olives olijfolie

Smelt de lookboter in de pan en bak er de toasts goudbruin in. Laat ze even uitlekken op keukenpapier. Smeer ze in met smout en werk ze af met de gesnipperde rode ui en wat tijm. Besprenkel nog met wat olijfolie.

Werk de tapasplank af met wat olijven, tapenades en toast.



Salame Montagna Artigianale

In de Toscaans-Emiliaanse Apenijnen ligt de ambachtelijke vleeswarenfabriek waar we onze Italiaanse salami laten maken. Het vlees van het Duroc varken bevat meer intramusculair vet. Dat is een goeie zaak voor de smaak van deze salami, die we verder op punt brengen met een mengsel van geselecteerde kruiden. Na een rijpproces van 6 tot 7 weken kan de "Salame Montagna Artigianale" van de Italiaanse bergen naar onze contreien afzakken om onze smaakpapillen te verwennen.

10 x 150 g
10 x 450 g
5 x 1,04 kg



Salame Montanaro

In de Toscaans-Emiliaanse Apenijnen ligt de ambachtelijke vleeswarenfabriek waar we onze Italiaanse salami laten maken. Het vlees van het Duroc varken bevat meer intramusculair vet. Dat is een goeie zaak voor de smaak van deze salami, die we verder op punt brengen met een mengsel van geselecteerde kruiden. Na een rijpproces van 6 tot 7 weken kan de "Salame Montanaro" van de Italiaanse bergen naar onze contreien afzakken om onze smaakpapillen te verwennen.

3 x 3,2 kg
10 x 150 g



Prosciutto crudo

Voor onze Italiaanse gedroogde ham, die in de heuvels van Parma gemaakt wordt, gaan we precies op dezelfde manier te werk als voor de originele Italiaanse ham. Deze ham zal alvast extra lekker smaken, omdat het Duroc varken meer intramusculair vet heeft. Na het zouten met zuiver zeezout nemen we rustig de tijd, want elke ham wordt minstens 12 maanden lang gedroogd. En dat proef je!

10 x 200 g
2 x 3,75 kg
4 x 1,55 kg
7,5 kg



Porchetta

Onze porchetta is gebaseerd op een authentiek recept uit Toscane. We rollen buik- en rugvlees op, voegen er Italiaanse kruiden tussen en binden het samen, met de huid aan de buitenkant. De bijzondere smaak van het Duroc d'Olives varkensvlees maakt deze porchetta nog lekkerder. We laten de rollade traag garen, zo'n 24 uur op zeer lage temperatuur. Intussen verspreiden de verse kruiden hun aroma's in het vlees: oregano, tijm en rozemarijn. Snijd de malse porchetta in dunne plakjes en geniet van deze Toscaanse lekkernij, made in Belgium!

Maximum 4 kg per stuk



Droog worstje

Voor het basisrecept van deze worst gaan we gelijkaardig te werk als voor onze salami. Alleen malen we het hoogwaardige vlees en het smaakvolle vet iets grover voor we het met fijne, geselecteerde kruiden mengen en de natuurdarm vullen. Het extra intramusculair vet van het varkensras Duroc d'Olives is echt ideaal om deze worstjes meer pit te geven. Dan nemen we ruim de tijd om de worstjes te laten rijpen: 6 tot 7 dagen. Dit traditionele recept, dat generaties lang is doorgegeven, past perfect bij het aperitief of als handig verpakt tussendoortje.

10 stuks per pak
70 g per worst



Duroc sticks

Dit lange, droge worstje is fijn van vorm én van smaak. Een echte klassiker bij het aperitief, en ook moeilijk te weerstaan als tussendoortje of bij een frisse pint. De superieure smaak van deze snack hebben we in de eerste plaats te danken aan de bijzondere eigenschap van Duroc d'Olives varkensvlees. Het bevat meer intramusculair vet, dat bijzonder smaakvol is. We malen het vlees en mengen er zout en uitgekende, pittige kruiden doorheen. De worstjes hangen ongeveer een week te drogen, en dan zijn ze klaar om in te bijten. Een traditionele, pure lekkernij die altijd in de smaak valt!

15 stuks per pak
45 g per lange worst





DIEPVRIES

Witte pens

Deze klassieker heeft zijn plaats in elke beenhouwerij, en meer en meer vindt deze heerlijke delicatessen hun weg naar de horeca. Een allemansvriend met een nostalgische knipoog naar het ambacht van weleer. De worst wordt gemaakt met melk, broodkruim en heerlijk sappig varkensvlees. De witte pens bestaat uit 60 % mager Duroc d'Olives varkensvlees. De uitgekiemde kruiden- en specerijenmengeling zorgt voor de karakteristieke smaak. Serveer koud of warm.

Verkocht per 3,84 kg
(24 x 160 g)



DIEPVRIES

Cochonnets / vleeskroket

De Duroc d'Olives vleeskroketjes zijn zo smaakvol en mals omdat het Duroc varkensvlees meer intramusculair vet heeft. Bijna de helft van elke kroket bestaat uit vlees van sappige wangtjes. Na het pekelen koken we die in verse, kruidige bouillon met beenderen. We gieten melk bij de ingekookte bouillon en maken er een heerlijke, witte ragout van. Dan mag het zachte, rozige vlees erbij en kruiden we de bereiding af met mosterdzaadjes, verse peterselie en zwarte olijven. Voor een knapperig korstje paneren we met panko. Klaar, en bakken maar!

16 x 35 x Apero 30 g
16 x 30 x Tapas 30 g
16 x 20 x 50-55 g
16 x 15 x 65-70 g



DIEPVRIES

Prosciuttos / hamkroket

Voor deze fijne vleeskroketjes met gedroogde Duroc d'Olives prosciutto crudo ham starten we met een heerlijke ragout op basis van een krachtige vleesbouillon met volle melk en verse kruiden. Samen met de ham voegen we gedroogde tomaatjes, groene asperges, citroenschil en -sap, paprika en olijven toe. Met panko en rood paneermeel zorgen we voor een knapperig korstje. Serveer de smeuiige en smakelijke cochonnets bij het aperitief, als snack of om je maaltijd extra feestelijk te maken. Een ware traktatie!

16 x 35 x Apero 30 g
16 x 15 x 65-70 g



Pulled pork

Deze smakelijke streetfood bereiding wordt gemaakt met traag gegaarde Duroc d'Olives varkensschouders en een lichtzoete barbecuesaus. Dankzij het traag garen valt het heerlijke vlees perfect uit elkaar. Comfortfood op z'n best.

Verkocht per 6 kg
(12 x 500 g)



Olijfolie

Duroc d'Olives legt de lat hoog. Zo kan jij van het lekkerste varkensvlees genieten: mals en sappig, zoals het hoort. Het geheim? Een superieur varkensras en hoogwaardige, natuurlijke voeding. Om je bereidingen nog meer smaak te geven, kan je nu ook kokerellen met olijfolie van Duroc d'Olives. De 100 % pure extra Arbequina die onze voorkeur geniet, is olijfolie van eerste, koude persing. Dit is een product van eerste kwaliteit, zuiver en zacht van smaak.

24 x 500 ml





Opgevuld kerstvarken

Kerstbig of speenvarken, zoals het soms wordt genoemd, is tegenwoordig in veel landen een speciale delicatessen. Dit uniek stuk charcuterie is een prachtige eyecatcher in jouw zaak tijdens de feestdagen.

We starten het proces door het varken uit te benen. Belangrijk dat er geen snijwonden in het zwoerd zijn aangezien het big gebruikt wordt als opvuldarm. Na het uitbenen wordt het big dichtgebonden en gepekeld. Na het pekelen, vullen we het kerstbig met een heerlijke paté. De paté bestaat uit parijzeworstvulling afgewerkt met truffel. Nadat ze uit de steamer komen werken we ze af met een prachtige kerstversiering.

Duroc d'Olives luxe hamhouder

Deze roestvrijstalen luxe hamhouder van Arcos is een perfecte aanvulling op onze Duroc d'Olives prosciutto crudo. Om het meeste uit je ham te halen, heb je een goede hamhouder nodig waarmee je hem gemakkelijk en veilig kunt snijden. Deze hamhouder is ontworpen om het vlees van moeilijk bereikbare plaatsen te halen, terwijl u uw ham stevig en veilig vasthoudt.





Tapasbox Pur Porc

Het zuiverste Duroc d'Olives varkensvlees in de meest verrukkelijke vormen: dat vind je in de Tapasbox Pur Porc.

Deze box bevat:

- Halve prosciutto crudo
- 1 Salame Montagna Artigianale +/-450 g
- 1 potje smout 120 g
- 1 potje rillette 180 g
- 1 potje paté 180 g
- 1 potje kop 180 g



Aperobox

Maak van een drink of aperitief een bijzonder en smakelijk gebeuren met dit pakket heerlijke hapjes op basis van Duroc d'Olives varkensvlees:

Deze box bevat:

- 1 potje smout 120 g
- 1 potje rillette 180 g
- 1 potje paté 180 g
- 1 potje kop 180 g
- 1 pakje Duroc sticks
- 1 pakje sliced prosciutto
- 1 pakje sliced salame artigianale
- 1 apero dipper natuur 65 g



Tapasbox Deluxe

Een origineel idee voor een geslaagd aperitief of een heerlijk tussendoortje: de Duroc d'Olives Tapasbox Deluxe.

Deze box bevat:

- 1 potje smout 120 g
- 1 potje rillette 180 g
- 1 potje paté 180 g
- 1 potje kop 180 g
- ¼ prosciutto
- 1 Salame Montagna Artigianale +/-450 g
- 1 busje olijfolie
- 1 apero dipper natuur 65 g



Spreadbox

Het loopt gesmeerd met de Duroc d'Olives Spreadbox: onze selectie van de heerlijkste charcuteriebereidingen om te smeren op een toast of een boterham.

Deze box bevat:

- 1 potje smout 120 g
- 1 potje rillette 180 g
- 1 potje paté 180 g
- 1 potje kop 180 g



Duroc d'Olives en dierenwelzijn

Wie vlees van topkwaliteit wil, moet in de eerste plaats zijn dieren goed verzorgen en behandelen. Daarom hechten we veel belang aan goede huisvesting, gezonde voeding, rustige behandelingen, diervriendelijk transport en een behoedzaam slachtproces.

Ontdek er alles over op durocdolives.com/duurzaamheid



VRIJLOOPHOKKEN



GECONDITIONEERDE
STALLEN



NATUURLIJK
DAGLICHT



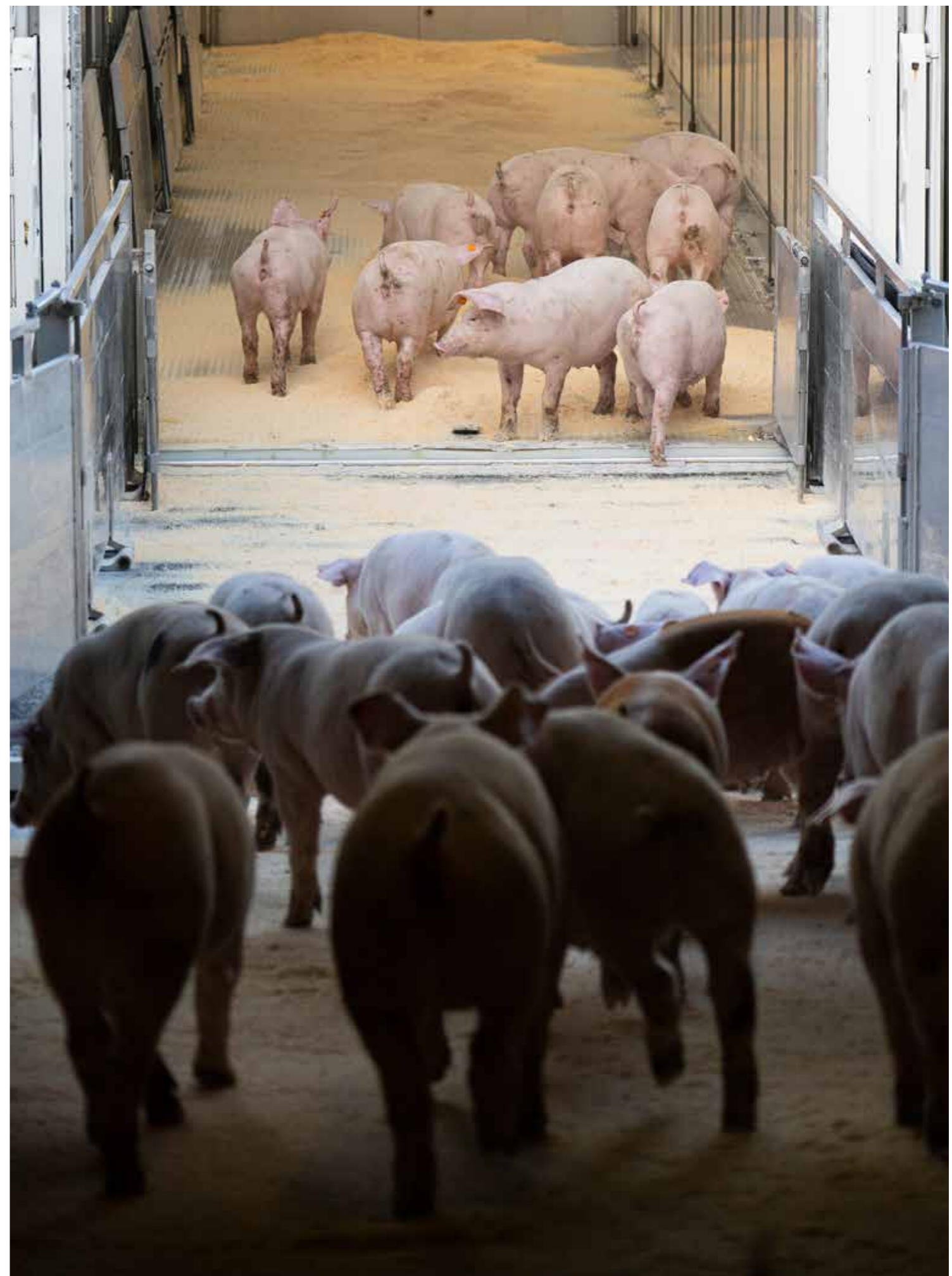
VERS VOER
EN DRINKWATER



VERRIJKINGSMATERIAAL



DIERVRIENDELIJK
TRANSPORT



Zuivere, verse voeding

We voederen onze dieren uitsluitend met zuivere, natuurlijke granen van eigen productie en kwalitatief hoogstaande olijfolie als vetbron. Er is voortdurend vers voer en water; ze kunnen dus eten en drinken wanneer ze er zin in hebben.



Verstrooiing

In de stallen voorzien we speelgoed en verrijkmateriaal: een lange metalen ketting, een bakje stro om in te woelen, een rubberen bal, een jutezak ... Zo krijgen de dieren prikkels en afleiding, en gaan ze zich niet vervelen of elkaar irriteren.



Verzorgde stallen

Onze varkens leven in goed verzorgde, geventileerde ruime stallen met natuurlijk licht. Dankzij deze geconditioneerde huisvesting kunnen we zeer hygiënisch werken en ziektes door bijvoorbeeld luchtandoeningen tot een minimum beperken.



CAGE FREE



Lokaal en familiaal

Duroc d'Olives is een familiale boerderij, met vaste en toegewijde medewerkers die dezelfde waarden delen. We werken samen met ervaren varkenskwekers en ambachtelijke slagers verspreid over België. Als vakman is je slager in de buurt het best geplaatst om jou kwaliteitsvol en lekker varkensvlees aan te bieden.



Overtuigd?
Ontdek ons assortiment en meer op
www.durocdolives.com

Contact:

Koen Van Bouchaute (Vlaanderen): kvb@durocdolives.be | +32(0) 476 735 469
Dominique Vanzeebroeck (Wallonië): dv@durocdolives.be | +32(0) 495 510 808

Olivier Mouton: om@durocdolives.be | +32(0) 492 58 82 41
Maxime Mouton: mm@durocdolives.be | +32(0) 497 58 03 17
Axelle Mouton: am@durocdolives.be | +32(0) 0491 37 80 55

Deel je Duroc d'Olives gerechten en tag ons:





Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>