EEN UNIEKE EN BIOLOGISCHE ERVARING

Waarschijnlijk heeft u nog nooit gehoord van de ontwikkelaar achter ons nieuwste biologische product ‘de Barbary eendenborst en eendenbout’? Toch heeft u ongetwijfeld wel gehoord over de 5 sterren hotels Ritz en Four Season Hotel in Parijs. En heeft u dan wellicht ook iets gehoord over Alain Ducasse? Alain is één van de twee chefs wereldwijd die in 21 Michelin sterren heeft verdiend. U zal zich nu afvragen wat al deze dingen met elkaar gemeen hebben. De overeenkomst is dat zij allemaal biologisch gevogelte inkopen bij dezelfde lokale producent in Frankrijk. Wij bieden u nu de kans om in hun voetstappen te treden!

VERKRIJG UNIEKE TOEGANG TOT DE BIOLOGISCHE BARBARY EEND

Euro Poultry is een samenwerking aangegaan met de franse producent die al meer dan 35 jaar ervaring heeft met de biologische productie van gevogelte. Dit bedrijf werkt volledig biologisch en duurzaam, dit doen zij door gebruik te maken van hun eigen molen, boerderij en slachthuis. Dit alles is opgebouwd vanuit franse tradities en met het dierenwelzijn hoog in het vaandel. En wij bieden u nu de kans om dit mooie product te serveren, de Barbary eendenborst en eendenbout is toegevoegd aan ons Chefs Club assortiment!

The Barbary eend is een vogel met in een verhouding een grotere hoeveelheid spiermassa en minder vet dan de Pekingeend, dit leidt tot een betere vleeskwaliteit. Echter wat de Barbary eend echt onderscheidt van de rest is de unieke manier waarop de vogel groeit bij de franse producent. Dit levert een biologisch product op van ongekende klasse!

EEN UNIEKE SMAAKERVARING

De biologische Barbary eend groeit op in een periode van 84 dagen, waarin zij toegang hebben tot vers water en biologisch GMO-vrij voedsel. Daarnaast brengt de Barbary eend de helft van zijn tijd buiten door, dit is significant meer dan de EU richtlijnen voorschrijven. De buitenverblijven zijn gevuld met bomen en struiken, dit geeft de eenden de mogelijkheid om tijdens de zomerdagen schaduw op te zoeken. Ook hebben zij genoeg ruimte om het hele jaar door actief te blijven.
Al deze factoren dragen bij aan de unieke smaak van dit vlees!

Zelfs ondanks dat EU richtlijnen een dosis antbiotica toestaan heeft de producent ervoor gekozen om geen gebruik te maken van deze kans. Nog beter, het gevogelte wordt zo goed verzorgd dat het in de afgelopen 15 jaar niet nodig is geweest om gebruik te maken van antibiotica. Dus u kunt vanuit volle overtuiging aan uw gasten vertellen dat de geserveerde eend antibiotica-vrij is.

U kunt uw gasten het hele jaar door een unieke smaakbeleving bieden met de nieuwe biologische Barbary Duck eendenborst en eendenbout!

NIEUW

Chefs Club® POULTRY Raw2Kitchen

BIOLOGISCHE EENDENBORST BARBARIE, 350-500G
Art.nr.: 1052918 // Verpakking: 5 kg /omdoos

BIOLOGISCHE EENDENBOUT BARBARIE, 250-400G
Art.nr.: 1054498 // Verpakking: 5 kg /omdoos

EURO POULTRY® The unique concept
Jan Quakernaat: +31 622 863 065
Field manager, Benelux
www.europoultry.nl

NIEUW

WRAPS MET EEND

EENDENBORSTFILETS
- 2 eendenborstfilets (1052918)
- Zout en vers gemalen peper

GROENTEN GEMARINEERD IN SESAM
- 1 krop ijsbergsla
- 1 gele paprika
- 1/2 komkommer
- 2 rijpe avocado's
- Geraspte citroenschil van 1/2 citroen
- 3 eetlepels sesamolie
- Zout en vers gemalen peper

OVERIGE INGREDIËNTEN
- 8 kleine tortilla's
- 4 eetlepels Griekse yoghurt
- 1 eetlepel zwarte sesamzaadjes
- Zoete sojasaus

1. We beginnen dit recept met het bereiden van de eendenborstfilets: Braad de eendenborstfilets aan met de huid naar beneden in een koekenpan zonder olie of boter. Draai de filets om en kruid deze met zout en peper. Braad de filets vervolgens circa 15 minuten totdat ze gaar zijn (op 58°C voor medium rare).

2. Vervolgens is het tijd voor het bereiden van de gemarineerde groenten: Begin met het snijden en wassen de sla. Vervolgens is het de bedoeling dat de paprika, komkommer en het vruchtvlees van de avocado in dunne reepjes gesneden worden. Voor het maken van de dressing wordt de citroenschil, sesamolie en de kruidenmix van zout en peper door elkaar gemengd. Meng vervolgens de groenten en de dressing door elkaar.

3. Verwarm de tortilla's volgens de instructies op de verpakking. Snijd ondertussen de eendenborstfilets in plakjes en smeer vervolgens de tortilla's in met yoghurt. Verdeel de groenten en de eendenborstfilets over de tortilla's. Vouw deze vervolgens dicht en besprenkel deze met sesamzaadjes. Serveer de tortilla's met sojasaus en citroenpartjes.

EENDENBOUT IN BBQ MARINADE MET BÁNH MÌ & KIMCHI-MAYO

EENDENBOUT EN KOOLSLA
- 8 eendenbouten (1054498)
- 1/2 Chinese kool
- 1 Bos radijsjes
- 1/2 komkommer
- 1 groot stuk gember
- 1/2 limoen
- Verse koriander
- 6-8 kleine pistolets

KIMCHI-MAYONAISE
- 100gr. Kimchi
- 100gr. Mayonaise

BBQ-MARINADE
- 1 eetlepel gerookte paprikapoeder
- 2 eetlepels ahornsiroop
- 1 theelepel fijngemalen zout
- 1 eetlepel HP-saus
- 1 eetlepel balsamicoazijn

1. Begin met het bereiden van de BBQ-marinade. Om de BBQ-marinade te bereiden mengt u de gerookte paprikapoeder, ahornsiroop, zout, HP-saus en balsamicoazijn door elkaar.

2. Vervolgens is het tijd voor de bereiding van de eendenbouten. Prik met een naald kleine gaatjes in de huid van de eend en besmeer de eend met marinade, bewaar de overgebleven marinade. Braad de eendenbouten met de huid naar boven in de oven op 140°C en smeer deze terwijl zij in de oven liggen in met de overgebleven marinade. Was de Chinese kool, de radijsjes en de komkommer en snijd deze ingrediënten vervolgens in dunne reepjes (hiervoor zou je een mandolinesnijder kunnen gebruiken).

3. Nu is het tijd om de koolsla te maken, hiervoor verwijdert u de schil van de gember en snij ook deze in dunne reepjes. Pers vervolgens het sap van een halve limoen uit en mix de gember en het limoensap, hiermee maak je een soort koolsla. Was, droog en snijd de verse koriander. Snij vervolgens het vlees van de eendenbouten in reepjes.

4. Na de koolsla gaan we beginnen aan de tweede topping van het broodje, de kimchi-mayonaise. Om de kimchi-mayonaise te maken begint u met het snijden van de kimchi in kleine stukken en mengt u deze vervolgens met de mayonaise.

5. Verwarm de pistolets/báhn mi/hotdogbroodjes volgens de aanwijzing op de verpakking en snijd deze aan de bovenzijde horizontaal open. Doe vervolgens de reepjes van de eendenbout in de broodjes en voeg hier de koolsla, kimchi-mayo en verse koriander aan toe.

NIEUW