



Gegaard gevogelte héérlijk & gemakkelijk



THT
6 weken
in gesloten
verpakking



Voorgegaarde gevogelteproducten: uw dubbel voordeel in competitieve tijden

Voorgegaarde producten zitten duidelijk in de lift. Ze leveren tijdswinst, minder verspilling, uniforme kwaliteit én hebben een voordelig kostenplaatje. En ook de consumptie van gevogelte kent een sterke groei omwille van de inherente kwaliteiten: eiwitrijk, mager, vitaminen en mineralen.

Voorgegaarde gevogelteproducten van Volys: een slimme keuze.

Volys is specialist in voorgegaarde gevogelteproducten met een ervaring van meer dan 70 jaar. Wij bieden een heel ruim assortiment aan kip- en kalkoenproducten die zowel in portie als grootverpakking te verkrijgen zijn.

Naast oa de gekende Kalkoen Pavé en Kippentournedos bieden we met de Suprême sinds kort een uniek stukje natuurlijk en mals kalkoenvlees in porties van 65 g. Als specialist maken we maximaal gebruik van alle delen van de kip en kalkoen. Op pg 5 - 6 tonen we u van welke delen een aantal van onze topproducten worden gemaakt.

In dit magazine bieden we u een handig overzicht van ons assortiment in diverse gewichten, formaten en verpakkingen (zie pg 11 - 13). En we willen u graag ook wat inspiratie bieden om uw aanbod uniek te maken door onze producten te gaan combineren met ambachtelijke sauzen (zie pg 14).

Graag meer weten? Onze sales advisor komt graag naar u toe:
051/33 50 33.





Troef 1 Eiwitrijk

Meer nog dan ander vlees, zijn kip en kalkoen rijk aan eiwitten.

Eiwitten zijn de bouwstenen voor de spieren.

150 g kalkoen, bijv. levert genoeg proteïnen om de hele dag door te komen.

Kalkoen en kip zijn bovendien licht verteerbaar, ideaal dus voor een sportdieet.

Licht
verteerbaar
Mager

Troef 2 Vitaminenboost

Het vlees bevat een waaier aan vitamines.

Zo zorgen onder meer vitamine B3 voor een goed metabolisme, vitamine B6 voor een gave huid, vitamine B12 voor een goed functionerend zenuwstelsel en vitamine D voor stevige botten.

Waarom kiezen voor kip en kalkoen

Troef 3 Caloriearm

Kalkoen en kip zijn de onbetwiste caloriekampioenen.

100 g kalkoenfilet zonder vel bevat 101 kcal. Een identieke portie kipfilet bevat 103 kcal.

Ook qua vet scoren beide diersoorten zeer goed: voor kalkoen gaat dit over ± 1 g vet per 100 g, voor kip is dit 1,3 g vet per 100 g.



Troef 4 Bron van mineralen

Kalkoen en kip zijn uitstekende leveranciers van mineralen en sporenelementen.

Beiden leiden de stofwisseling in goede banen.

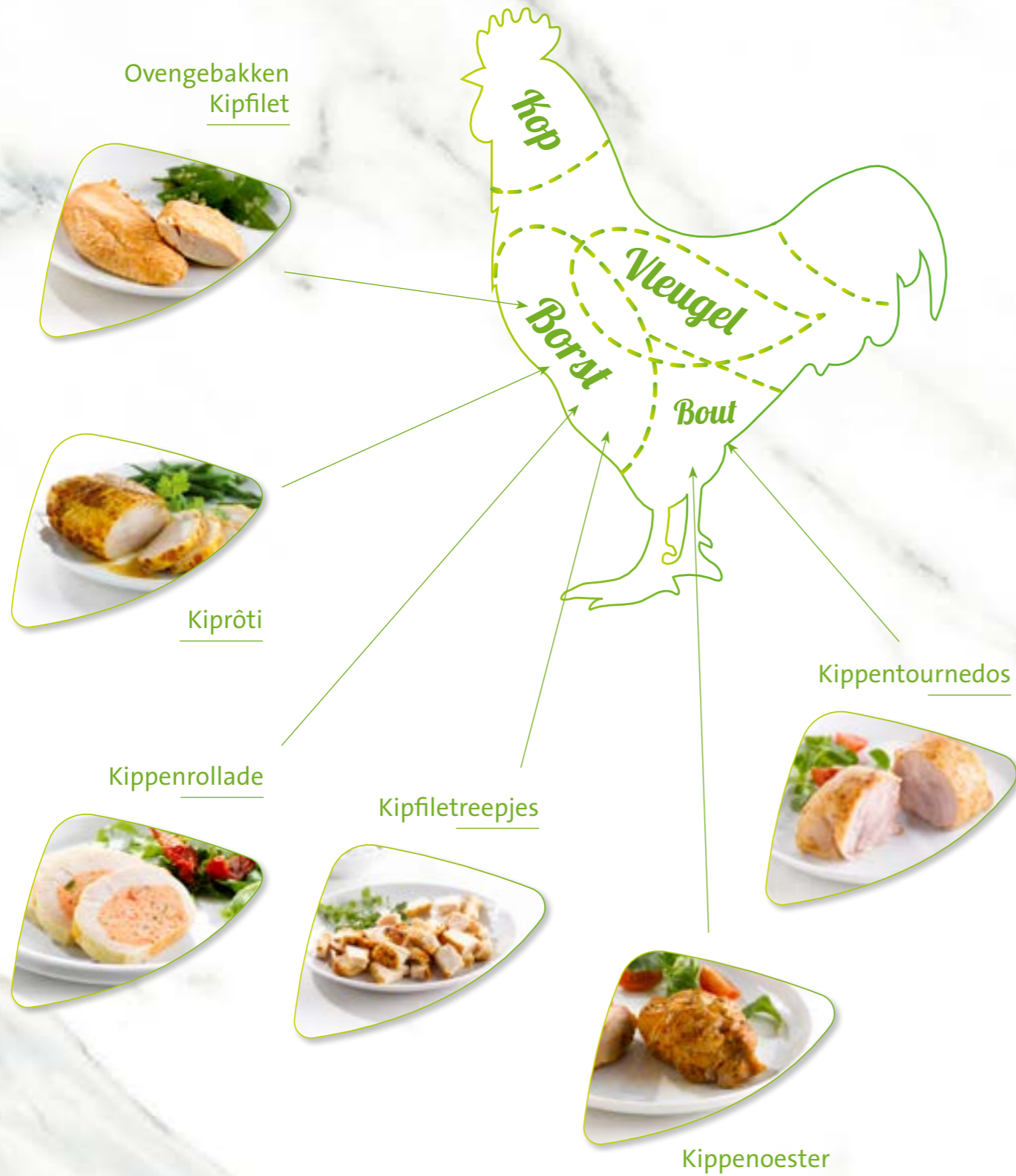
Eén portie kalkoen vb. bevat fosfor, seleen, calcium, kalium, zink en ijzer.

Essentiële voedingsstoffen voor het lichaam.

Sappig
Eiwitrijk
Rijk aan mineralen
& proteïnen



Delen van de kip Oorsprong product



Delen van de kalkoen Oorsprong product





Ontbeend
Convenience
mals & sappig

Tip 1

Huisbereide Stoofpotjes

Kalkoen op z'n vlaams, kip op grootmoeders wijze, kalkoenragout met champignons... stuk voor stuk vertrouwde klassiekers die uw traiteursassortiment verrijken.

De voorgemaakte porties lenen zich uitstekend tot een waaier aan stoofpotjes:

- u wint tijd want de porties zijn reeds voorgemaakt.
- de porties zijn lang houdbaar (6 weken).
- het vlees blijft mals en sappig (door het voorgaren in de verpakking).

Saustip

Maak je saus in grote hoeveelheden, trek deze vacuüm en pasteuriseer deze om de houdbaarheid te verlengen.

*Kippentournedos met vel
(art. 284 - 285, ca 175 g)
zelf bereide grootmoeders saus
(recept p. 14)*

Tip 2

Ambachtelijke Kippenbrochettes

Waarom niet eens de traditionele varkensbrochette vervangen door een lekker, verrassend en vooral gezond alternatief.

Een brochette met Kippenoesters is al volledig doorgaard en hoeft enkel nog even opgewarmd te worden. Het vlees is in een mum van tijd klaar, blijft sappig en mals.

*Kippenoesters
(art. 261 - 262, ca 75 g),
paprika, kastanje
champignon, rode ajuin,
marinade, bieslook*

Vetarm
Voedselveilig
Rijk aan mineralen
& proteïnen

Barbecue tip

Voorgemaakte kalkoen en kip zijn gegarandeerd voedselveilig, ook bij zomerse temperaturen. De brochette hoeft enkel even opgewarmd te worden en aangebrand vlees blijft tot een minimum beperkt.





Tip 3 **Schepklare bereidingen met een ambachtelijke saus**

Kippentournedos, Pavé mignon, Ovengebakken kipfilet, ... Alle zijn ze beschikbaar in een vast portiegewicht. Combineer geportioneerde kalkoen- en kipproducten met diverse ambachtelijke of traditionele sauzen.

Dubbel voordeel:

- Verkoopseenheid makkelijk te bepalen: verhouding 50-50 vlees-saus vb Kippentournedos 120g - 120 ml saus.
- Breed Volys gamma voorgedaarde producten > waaier aan variatie.



Saustip

Warm de saus lichtjes op en oversaus dan het product, zo creëert u een mooie glans op de saus.

Kalkoenfilet-gebraad Royal (art. 143, ca 1.5 kg) met tomatensaus



Suggestie

Werk uw dagschotel af met wat Kalkoenlardinettes. Ze geven een boost van smaak en kleur aan uw dagschotel. (Art. 16810: 1 kg / zak - 16805: 500 g / zak)



Tip 4 **Zelfbereide dagschotels**

Onze voorgedaarde gevogelteporties zijn een ideale oplossing wanneer u een verse dagschotel wilt samenstellen.

Pavé Mignon, Kippenoesters, gegaard Kalkoenvleesbroodje... Alle laten zich gemakkelijk combineren met een waaier aan groenten en een smeugige puree of verse pasta.

Pavé Mignon met vel (art. 159 - 174, ca 185 g) Kalkoenlardinettes, puree, witlof en bruine jus



Kalkoen

Portie - verpakking

► Kalkoen Suprême art. 16521		
	Natuurportie met vel	✓
	Gewicht / stuk	ca 65 g
	Stuks / flap	(2x18) st.
► Kalkoenhammetje (met been) art. 198		
	Natuurportie met vel	✓
	Gewicht / stuk	ca 625 g
	Stuks / flap	4 st.
► Pavé Mignon art. 159		
	Natuurportie met vel	✓
	Gewicht / stuk	ca 185 g
	Stuks / flap	8 st.

Grootverpakking porties

► Gegaard Kalkoenvleesbroodje art. 97821			
	Gevormd zonder vel	✓	
	Gewicht / stuk	110-120 g	
	Stuks / flap	16 st.	
► Gegaard kalkoenbiefstukje art. 140 - 138			
	Gevormd zonder vel	✓	✓
	Gewicht / stuk	105-115 g	85-90 g
	Stuks / flap	20 st.	28 st.
► Pavé Mignon art. 174			
	Natuurportie met vel	✓	
	Gewicht / stuk	ca 185 g	
	Stuks / flap	10 st.	
► Pavé Mignon art. 26521			
	Gevormd zonder vel	✓	
	Gewicht / stuk	90-95 g	
	Stuks / flap	40 st.	
► Pavé Mignon art. 184 - 132			
	Gevormd zonder vel	✓	✓
	Gewicht / stuk	120-130 g	150-160 g
	Stuks / flap	10 st.	10 st.
► Kalkoennootje met kruiden art. 99721			
	Gevormd zonder vel	✓	
	Gewicht / stuk	120-130 g	
	Stuks / flap	10 st.	

Kip

Portie - verpakking

► Kippenoester art. 261		
	Natuurportie met vel	✓
	Gewicht / stuk	ca 75 g
	Stuks / flap	(8 x 2) st.
► Ovengebakken Kipfilet art. 128		
	Natuurportie zonder vel	✓
	Gewicht / stuk	ca 95 g
	Stuks / flap	(4 x 4) st.
► Kippentournedos art. 284		
	Natuurportie met vel	✓
	Gewicht / stuk	ca 175 g
	Stuks / flap	8 st.
► Kipröti art. 20121		
	Natuurportie met vel	✓
	Gewicht / stuk	ca 400 g
	Stuks / flap	4 st.
► Kipfiletreepjes art. 81729		
	Natuurportie met vel	
	Gevormd zonder vel	
	Gewicht / bak	1 kg
	Stuks / flap	

Grootverpakking porties

► Kippenoester art. 262		
	Natuurportie met vel	✓
	Gewicht / stuk	ca 75 g
	Stuks / flap	(2 x 15) st.
► Ovengebakken Kipfilet art. 130		
	Gevormd zonder vel	✓
	Gewicht / stuk	110-120 g
	Stuks / flap	20 st.
► Kippentournedos art. 285		
	Natuurportie met vel	✓
	Gewicht / stuk	ca 175 g
	Stuks / flap	10 st.
► Kippentournedos art. 286		
	Gevormd zonder vel	✓
	Gewicht / stuk	90-95 g
	Stuks / flap	20 st.
► Kippentournedos art. 287		
	Gevormd zonder vel	✓
	Gewicht / stuk	120-130 g
	Stuks / flap	10 st.



Kip

Te portioneren - rollades

<p>► Kiprollade zongedroogde tomaten art. 89721</p> 			
	Gevormd zonder vel		✓
	Gewicht / stuk	ca 1,5 kg	
	Stuks / flap		
<p>► Kiprollade Philadelphia lardinetten art. 92421</p> 			
	Gevormd zonder vel		✓
	Gewicht / stuk	ca 1,5 kg	
	Stuks / flap		
<p>► Kiprollade natuur art. 93421</p> 			
	Gevormd zonder vel		✓
	Gewicht / stuk	ca 1,5 kg	
	Stuks / flap		

Kalkoen

Te portioneren - gebraad

<p>► Kalkoenfiletgebraad Royal art. 143</p> 			
	Natuurportie met vel		✓
	Gewicht / stuk	ca 1,5 kg	
	Stuks / flap		

3 ambachtelijke topsauzen die perfect samengaan met gevogelte



Klassieke grootmoeders saus

► Voor 10 porties - Klaar in 15 minuten

200 g Parijse champignons, 200 g sjalot gesneden in maantjes, 100 g Kalkoenlardinettes Volys (art. 16810 - art. 16805), 5 cl vetstof, 5 cl bruin bier, 1 takje tijm, 1 blaadje laurier, 6 dl demi-glacesaus, peper en zout.

- Bak de champignons op zijn geheel aan in wat vetstof, tot deze mooi bruin zijn aangebakken.
- Voeg er de sjalot, de Kalkoenlardinettes, de tijm en de laurier aan toe.
- Bak alles mooi aan en blus met bruin bier.
- Voeg er nu de demi-glacesaus aan toe en laat eventjes doorkoken.
- Kruid af met peper en zout.



Druivensaus

► Voor 10 porties - Klaar in 10 minuten

5 dl basis bruine saus, 1,5 dl room, 0,25 dl cognac, 250 g druiven zonder pit, peper & zout.

- Breng de bruine saus aan de kook en doe er de room en de cognac bij.
- Was de druiven, snij ze in twee en doe ze bij de saus. Laat de saus zacht inkoken tot ze de gewenste dikte heeft en kruid met peper en zout.



Champignonroomsaus

► Voor 10 porties - Klaar in 10 minuten

5 dl basis bruine saus, 1,5 dl room, 0,25 dl porto, 250 g witte champignons, boter, peper & zout.

- Breng de bruine saus aan de kook en doe er de room en de porto bij. Laat de saus inkoken tot ze de gewenste dikte heeft.
- Snij de champignons in partjes, bak ze krokant aan in boter en doe ze bij de saus. Kruid naar smaak met peper en zout.



Volys, Oudstrijderslaan 11 - 8860 Lendeledede - België
volys.be

