

Je bent uitgenodigd voor
Jagers voor Jagers

EEN NETWERK EVENEMENT VOOR
HORECAONDERNEMERS EN NEDERLANDSE JAGERS

BBQ + wijnproeverij!

27 MEI | 15:00-20:00



Aankomend evenement!

Aankomend evenement!

Jagers voor Jagers komt eraan.

Podium voor horecaondernemers en jagers gegeven door horecaprofessionals en gepassioneerde jagers. Dit evenement is bedoeld om mensen bij elkaar te brengen die dezelfde passie delen voor natuur, beheer en lekker eten.

De horeca mag niet ontbreken. Het is geweldig om restaurants en koks wild vlees, kleinwild en grofwild te kunnen aanbieden voor hun gasten. Wat als mooi neven effect heeft dat de gewone burger ook meteen betrokken wordt bij de jacht en het beheer van de natuur.



PROGRAMMA

Maandag 27 mei

15:00: Aanvang

16:00: Spreker 1

17:00: BBQ/Wijnproeverij

19:00: Einde BBQ en
wijnproeverij

20:00: Afsluiting



Op de dag zelf zullen er verschillende kraampjes staan en zullen er sprekers komen die meer komen vertellen over het jagen. In de middag zal er een wijnproeverij worden gegeven waar de lekkerste wijnen worden geserveerd in combinatie met heerlijke hapjes.

Het belooft een hele leuk dag te worden.

Geïnteresseerd?

Bestel via de button hieronder één kaartje per bedrijf voor 27 mei, deze dag is speciaal voor mensen uit de horeca. Stuur na de betaling een mailtje naar info@laventa.nl met hoeveel personen je naar het evenement komt. Max 2 personen zijn uitgenodigd per bedrijf voor het evenement.

Bestel je ticket!

Hoe zorg je ervoor dat je exclusiviteit uitstraalt als restaurant en je jezelf zo positioneert op de markt dat mensen jouw restaurant en gerechten niet snel meer zullen vergeten?

Dat doe je met de beste producten! Daarom vertellen wij deze week meer over onze heerlijk Botarga de atún rojo almadraba.

Nieuw product!

Dit doe je met de beste producten!

Wij hebben sinds kort bij La Venta Botarga de atún rojo almadraba. Dit unieke product zorgt voor een smaakexplosie bij de gasten.

Botarga de atún rojo almadraba (Art.nr. 9-038)

De botarga is een ambachtelijke gedroogde kuit van blauwwintonijn uit Barbate,

Cadiz. Gezouten met zeezout en gedroogd door de zeewind. Deze kuit komt van wilde tonijn en voldoet aan het keurmerk IGP Mojama de barbata.



Het wordt vaak gebruikt als smaakmaker in de keukens van landen rond de Middellandse Zee, zoals Italië, Griekenland en Spanje.

Hueva de atún heeft een intense smaak en aroma met een uniek karakter. Vaak wordt het geschaafd of geraspt over gerechten zoals pasta, risotto of salades om een diepe umamismaak toe te voegen. Een delicatessen van de hoogste kwaliteit voor de liefhebbers van de zee smaak.

Almadraba is een ambachtelijke vangstwijze die al ruim 3000 jaar wordt uitgevoerd aan de kust van Cadiz. Deze methode bestaat uit het strategisch plaatsen van boten, kabels en netten in de Straat van Gibraltar. De vis die terechtkomt in de netten wordt door experts geselecteerd. Slechts de tonijnen

die voldoen aan het vereiste minimum gewicht worden 'gelift'. Er is dus nauwelijks tot geen sprake van bijvangst. Daarom staat de Almadraba techniek ook wel bekend als de meest efficiënte, selectieve, duurzame en respectvolle manier van Tonijn vangen.

Vervolgens wordt de snurktechniek toegepast; het handmatig en ambachtelijke slachten van de tonijn met een mes. Het almadraba-seizoen loopt van mei tot juli; de periode dat de blauwvintonijn via de Straat van Gibraltar van de Atlantische Oceaan naar de Middellandse Zee trekt.

Actie!

Nu bij aankoop van 2 dozen Er Boquerón, 1 doos glazen cadeau!

Profiteer nu mee en serveer jouw gasten een heerlijk biertje op het terras!

(Art.nr) 14-0028)

Waarom Er Boquerón?

Cerveza Er Boquerón is een bijzonder blond biertje, omdat dit het eerste en enige bier ter wereld is dat gemaakt is met zeewater volgens de Duitse Rheinheitsgebot van 1516.



Dit gedurfde project van deze ambachtelijke bierbrouwers (die ook La Socarrada en Toro maken) heeft uiteindelijk geleidt tot een licht en makkelijk te drinken bier. Het heeft tonen van balsamico en heeft een lage bitterheid. Dit bier is niet zout mocht u dat denken.... Het bier is niet gepasteuriseerd.

Het is een uitstekende begeleider voor gerechten met vis en het biertje is heerlijk voor jouw gasten op het terras!.

Wat moet je weten over Cárnicas Valmorisco

Familiebedrijf, genesteld in de Sierra de Guadalupe, Extremadura. Mooiste natuurgebied voor het wild in Spanje.

Opgericht door Marcelino Plaza in 2014, Marcelino organiseerde toen Monteries in heel Extremadura en hij was verantwoordelijk voor het verzamelen en selecteren van de gejachte dieren, hij bracht ze naar zijn slagerij om de karkassen van de dieren te uitbenen en zo het vlees op de markt te kunnen brengen..



Vandaag heeft het bedrijf 57 slagers die experts zijn in de jacht en een nieuwgebouwd pand van 1975 vierkante meter. IFS gecertificeerd. Zij slachten gemiddeld 700 karkassen per dag.

Cárnicas Valmorisco selecteert, snijdt en distribueert vlees voor de beste chefs van Spanje, zoals Martin Berasategu.

Marcelino Plaza is momenteel een prestigieuze jager, gepassioneerd door de natuur en de kwaliteit van wild vlees.

La Venta nam in 2022 contact op met Marcelino en nam deel aan Monterías in Extremadura, waar leerde over het hele proces van het selectie en verzamelen van dieren, herten, wilde zwijnen en damherten in de bergen en vervolgens het transport van de karkassen naar Cárnicas Valmorisco waar het proces van uitbenen volgt.

Tot op de dag van vandaag worden alle processen van het bedrijf persoonlijk door Marcelino gecontroleerd.

Het wilde vlees uit Spanje verschilt qua smaak en structuur in vergelijking met het wilde vlees uit Noord-Europa. De oorzaak hiervan is dat in Extremadura (“Extreem hard”) je te maken hebt met een hele droge zomers en een extreem koude winter, dieren lopen meer en vechten meer om hun voeding te krijgen. Voeding is ook anders dan in Noord-Europa.

Hertenvlees

Hertenvlees wordt beschouwd als een van de gezondste en magerste rode vleessoorten. Het wordt gekenmerkt door zijn intense smaak en veelzijdigheid als het gaat om het meenemen naar de keuken. De eigenschappen zijn onder meer het lage vetgehalte en het hoge gehalte aan eiwitten en B- Vitamines.

Bij La Venta hebben we sinds kort meerdere soorten vlees van Cárnicas Valmorisco

Vandaag geven we wat extra aandacht aan het vlees van het wilde vlees van het damhert.

Damhertenvlees is een van de meest gewaardeerde op de markt, omdat het ons een breed scala aan kookmogelijkheden biedt. Het is een zachtere vleessoort met een minimaal vetgehalte, ideaal voor mensen met een cholesterolaarm dieet en een hoog eiwitgehalte.

De herten van Valmorisco zijn volledig in het wild opgegroeid en hebben 100% natuurlijke voeding tot hun beschikking gehad.



Bij La Venta zijn onder andere de rug van het volwassen damhert met bot te bestellen

Art.nr. 2-0206

De rug filet van het volwassen damhert, ongevliesd. Art.nr.: 2-0207)



En ragout van volwassen damhert. Dit is voornamelijk afkomstig van de achterham en de schouder. Deze is te bestellen op Art.nr.: 2-0208



Klik voor meer informatie over Cárnicas Valmorisco



Jagers voor Jagers

Zorg dat je erbij bent. Jagers voor jagers vindt plaats op 26 en 27 mei. Op 27 mei houden we een speciale editie voor de horeca waar je in contact komt met horecaprofessionals en meer leert over het proces van wei naar de keuken. Bestel je ticket nu!



Copyright © 2024 La Venta Groothandel BV, All rights reserved.
You are receiving this email because you opted in via our website.

Our mailing address is:

La Venta Groothandel BV
Kombuisweg 5
Amsterdam, Noord-Holland 1041 AV
Netherlands

[Add us to your address book](#)

Want to change how you receive these emails?
You can [update your preferences](#) or [unsubscribe from this list](#).

