

SCOREN MET **CAR**



PACCIO

Van een gewoon broodje pure verwennerij maken? Dát vraagt om vier lekkere varianten vleeswaren. In de gemiddelde cafetaria en lunchroom ligt het nog niet: juist voor ondernemers die hun zaak een upgrade willen geven, biedt carpaccio echter prima handvatten.

Runderbeef, rosbief, zalm en kalfsvlees – Selektmeat rolt het vlees en snijdt er flinterdunne plakjes van. Perfect voor carpaccio op een luxe broodje. Enthousiast vertelt accountmanager Arend Nijland van het bedrijf erover. “Speciaal voor broodjes hebben we deze carpaccio’s nu in sandwichsize, dus rechthoekig. Heel makkelijk voor broodjeszaken en cafetaria’s om zich te onderscheiden met verrassende smaken.”

Vlees maar dan anders

Wat het broodbeleg verder zo bijzonder maakt? “We houden het vlees zo puur mogelijk. Dat geeft de horeca ruimte er zelf mee aan het werk te gaan; bijvoorbeeld door er een eigen dressing overheen te doen of er een andere eigen draai aan te geven.” Het mooiste voorbeeld hiervan is wellicht de exclusieve vitello tonnato, het gekookte kalfsvlees. Hier past de fabrikant het principe van slow cooked food op toe, zodat het vlees langzaam in de oven op temperatuur wordt gebracht. “Zelfs zonder tonijnmayonaise smaakt dit al om je vingers bij af te likken. Wil je er toch zelf nog iets mee doen, maak er dan je eigen tonijnsaus of -mayo bij.”

Roken voor deze horeca níet verboden

Hetzelfde langzame kookproces voert het bedrijf ook uit bij de malse rosbief van de achtermuis. Voor de Noorse zalmcarpaccio werkt Selektmeat met eigen rookkasten. “Hier roken we de duurzame kweekvis met ASC-certificaat koud. Serveer de zalmcarpaccio daarna eens op een lekkere ciabatta. Dan heb je echt iets bijzonders”, straalt de accountmanager.

Meer smaak van ‘gewerkt’ vlees

De krachtig smakende runderbeef in het assortiment komt van Europese runderen. “Op beurzen springt deze regular er altijd als lekkerste boven uit. Hij is gemaakt van mooie vleesdelen met net iets meer smaak. Als je onze ossenhaascarpaccio op de kaart zet, kun je weliswaar een iets hogere prijs vragen. De ossenhaas heeft echter geen werkspijeren en heeft dus ook geen werk gedaan. Dat maakt hem weliswaar mals, maar het geeft weinig smaak. Het runderbeef heeft wél gewerkt en dat geeft hem zijn sappige smaak. Het is dus niet altijd het duurste vlees dat het lekkerst is”, voegt hij er met een knipoog aan toe. “Met de runderbeef op de kaart hou je de carpaccio bovendien toegankelijk voor iedereen.”

Dartel hertje op brood

Voor cafetariahouders en lunchroommanagers die nog een stap verder willen, presenteert Selektmeat nog zes andere carpaccio's. Van Zuid-Amerikaanse ossenhaas en tonijn uit de Pacific tot Braziliaanse grasgevoerde rundercarpaccio van de achtermuis. "In het wildseizoen bieden we zelfs hertencarpaccio, voor wie echt iets exclusiefs wil." Bij de voorbereiding werkt het met de vleeswaren praktisch, want deze bevroren soorten zitten in doosjes met vijf porties van elk 80 of 100 gram.

Slim rekensommetje

Bij de sandwichsize presenteert het merk doosjes met vijf porties van elk 50 gram. "We snijden op gewicht, dus dat maakt de calculatie heel makkelijk. Dankzij onze portionering klopt je kostprijs altijd."

FF wachten a.u.b.

De bevroren porties zijn in tien tot vijftien minuten ontdooid. "Net zo snel als je je broodjes afbakt." Er zit wel één maar aan de vleeswaren. "Als je niet hygiënisch kunt werken, moet je dit niet gebruiken. Het is immers een rauw product en je wilt niet dat er iemand ziek van wordt." ■

> Zelf aan de slag met samples?

Selektmeat stelt graag proefpakketjes beschikbaar. Ook is het mogelijk een demomiddag – exclusief voor relaties van Horesca – bij te wonen. Vraag uw Horesca horeca-adviseur.

> Recept voor wrap met carpaccio

Smeer twee wraps in met groene pesto. Leg op iedere wrap een portie gesneden Fortuna Zuid Amerikaanse achtermuis-carpaccio. Snijd 125 gram mozzarella in plakjes en leg dit op de carpaccio. Rol de wrap nu stevig op en wikkel hem in plastic folie. Laat dit een uurtje rusten in de koelkast. Serveer met rucola slamix, olijfolie, truffelmayonaise en Parmezaanse kaas.



ARENDE NIJLAND VAN SELEKTMEAT



> Verhaal bij uw broodje carpaccio

Carpaccio komt uit Italië. Toch eten Italianen niet zo veel rood vlees. Het dingesneden vlees ontstond er in de jaren vijftig van de vorige eeuw voor medicinaal gebruik. In Venetië was een gravin met bloedarmoede. Zij mocht daarom geen gekookt, maar alleen nog rauw, rood vlees eten. De eigenaar van een bar pakte daarop een dunne lendenbiefstuk, haalde het vet eraf en sneed het in heel dunne plakjes. Daar deed hij een witte saus bij van eidooiers, azijn, mosterd en olie, wat we nu kennen als mayonaise. Op dat moment was er een tentoonstelling in de stad van schilder Vittore Carpaccio. Zijn schilderijen waren beroemd vanwege hun rode en witachtig/gele kleur. Zo ontstond de naam van dit gerecht met rood vlees en witte saus. Een leuk weetje voor uw gasten!