

DE KUNST VAN HET BEREIDEN

Rutting Versspecialiteiten biedt de versspecialist een ambachtelijk geproduceerd assortiment producten op basis van vlees, wild en/of gevogelte, indien gewenst ook onder privat label én volgens receptuur van de opdrachtgever. Rien Rutting is trots op zijn bedrijf en collega's: „Samen produceren we gewoon uitstekende producten die elke vorm van kritiek kunnen doorstaan.“

ASSORTIMENT

Kip vleeswaren
Kalkoen vleeswaren
Kipfilet (gerookt)
Kipgrilworst
Gevulde kip
Kalkoen (gerookt)
Gerookte eend
Gebraden spareribs
Hertenham: gerookt, gerookt & gekookt
Ambachtelijke kiprollade: koud gerookt, gerookt & gekookt
Struisvolgelcarpaccio (Bulk en snijpaal)
Wildpepers – hertengoulash, hazenpeper, wildzwijnragout

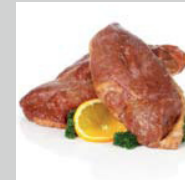


Van links naar rechts

Ambachtelijk gerookte eendenrollade

Mini kiprollade

Gerookte eendenborst



door Klaas Dijkstra

„Door onze ambachtelijke manier van werken kan de vorm van onze product niet steeds identiek zijn. De smaak is echter wel altijd constant,“ vertelt Rien Rutting, die al sinds het jaar 2000 de leiding heeft over het vijftig jaar bestaand familiebedrijf. Dat hij het goed voor elkaar heeft, bewijzen de certificeringen: H.A.C.C.P. goedgekeurd en EEG gecertificeerd (EEG 3273).

BARBERIE-EEND

Het roken van eend is een van Rutting's specialiteiten, en vindt plaats volgens het principe van koud roken. „Koud gerookt geeft een sterker smaak karakter mee aan het product.“ In de rookkast wordt een droogproces op gang gebracht, dat vocht onttrekt aan het rauwe vlees. Dat bevordert de houdbaarheid van de eend en zorgt ervoor dat het vlees makkelijk te snijden is. „We gebruiken voor dit product de Barberie-eend, die zijn oorsprong heeft in Frankrijk. We doen al jarenlang zaken met steeds dezelfde leveranciers. Ook zij staan garant voor de kwaliteit waarmee we onze naam intussen hebben gevestigd,“ aldus Rien Rutting.

VOOR SALADEFABRIKANTEN

„Met de herfst en de feestdagen in het vooruitzicht bieden wij de versspecialist tal van halffabricaten en kant-en-klare producten waar uitstekend rendement mee te behalen valt,“ wil Rien nog eens benadrukken. „Hiermee komen we tegemoet aan de stijgende vraag van convenience van excellente kwaliteit. De kant-en-klare hertengoulash bijvoorbeeld, of hazenpeper, en wildzwijnragout, verpakt in 1, 2, 3 en 5 kilogram verpakking. We hebben panklare wildschotels en een heerlijke wildgoulash.“ Wild en diverse varianten van kip en kal-



Struisvogel carpaccio

koen vormen overigens ook uitstekende bestanddelen voor salades, weet Rutting. „Wat dacht je bijvoorbeeld van hertensalade, heel origineel in deze periode!“

A-KWALITEIT

Rien Rutting is enthousiast over 'zijn' A-kwaliteit kip uit ons eigen land. „Hiermee scoren we al veel jaren. Gerookte kipfilet bijvoorbeeld vraagt om aandacht en vakkundige bewerking. Wist je dat we tijdens het productieproces bijvoorbeeld ook de luchtvochtigheid buiten de productieruimte in de gaten houden? Als het regent of mistig is, zijn we extra alert, omdat de rook in de rookkast neerslaat en het resultaat hele bleke gerookte kipfilets zijn, die we niet aan onze klanten willen en mogen verkopen.“

E-NUMMERVERRIJE VLEESWAREN

Rutting Versspecialiteiten is op dit moment in samenwerking met de andere twee collega's van het Gouden Label druk met



Rutting Versspecialiteiten B.V., Bunnik
(030) 688 21 93
info@rutting.nl
www.rutting.nl

HET GOUDEN LABEL



Rutting Versspecialiteiten is een van de drie participanten in de verkooporganisatie Het Gouden Label. Deze organisatie werd bijna drie jaar geleden in het leven geroepen. De twee andere deelnemers zijn de vleeswarenproducenten: Nico Sluis Vleeswaren bv uit Maarssen en Zwiers Vleeswaren uit Oss. Het Gouden Label verzorgt de promotie en ondersteunt de verkoop van de drie producenten.

DE SPEERPUNTEN VAN RUTTING