

Hofleverancier
van elke
foodie

njomly

#01
januari 2019
njomly.com

ENKELE TOPPRODUCTEN BIJ NJOMLY P2

ONZE HELDEN P6

EEN NIEUW TIJDPERK VAN VERSE VOEDING BREEKT AAN

Wat is Njomly?

Njomly.com is de nieuwe webshop voor alle hobbykoks, foodies en liefhebbers van het goede leven. Je vindt er de beste culinaire topproducten, aangeleverd door de meest gerenommeerde vakmannen uit België. Dry aged beef van Butcher's Store, de beroemde kazen van Van Tricht, Royal Belgian Caviar, exclusieve topwijnen van Vinifera,...

Waar je vroeger het hele land moest doorkruisen om de beste grondstoffen aan te kopen, wordt nu alles verzameld op één website. Met enkele klikken bestel je delicatessen, de volgende dag worden ze (gekoeld) bij jou thuis geleverd. Altijd vers en de beste kwaliteit.

De eerste livestream store van Europa

Op Njomly.com vind je de beste producten van echte ambachtsslui. Er wordt veel informatie voorzien, vaak ook met video, om je stap voor stap in je keuze te begeleiden.

Het persoonlijk contact met de ambachtsmannen blijft heel belangrijk. Daarom heeft Njomly ook nog een andere grote primeur: het wordt de eerste livestream store van Europa.

Via webcamera's kan je rechtstreeks binnenkijken bij de ambachtsslui en ook live advies vragen. Net zoals in een echte winkel, kan je een nummertje trekken en dan jouw vragen stellen via de chatfunctie. De online winkelbeleving wordt hierdoor naar een hoger niveau getild, dit is uniek in Europa!

Wie zit er achter Njomly?

Pascal Anteunis (47) en Dries Vanstraelen (39) zijn twee ondernemers die een passie voor voeding delen. Via een gezamenlijke kennis raakten ze met elkaar in contact en ze volgden samen een cursus start-up begeleiding via IMEC. Dat ze samen iets met voeding zouden doen, stond in de sterren geschreven. Maar waar haalt een sterrenchef zijn topproducten nu eigenlijk? Het idee voor Njomly werd geboren...

“Een sterrenchef kan vaak direct bij de groothandel bestellen. Die service, de topkwaliteit en versheid, willen wij nu ook naar de eindgebruiker brengen.”



PASCAL

Pascal: “Het viel me op dat hobbykoks liever vrienden thuis uitnodigen, dan dat ze samen op restaurant gaan. Net als topchefs gaan die hobbykoks op zoek naar de beste producten, maar die zijn niet altijd gemakkelijk te vinden. Een sterrenchef kan vaak direct bij de groothandel bestellen. Die service, de topkwaliteit en versheid, willen wij nu ook naar de eindgebruiker brengen. Met Njomly willen we het landschap van verse producten veranderen.”



NJOMLY OP JOUW EVENEMENT



Op zoek naar een exclusieve culinaire beleving op jouw evenement, bedrijfsfeest of incentive? Ook daar zorgt Njomly voor! We komen naar je toe of zoeken een unieke locatie voor jouw evenement.

Onze culinaire vakmannen geven demo's, organiseren proeverijen of verzorgen de catering. Een kaviaarproeverij door Royal Belgian Caviar, een whiskydegustatie van The Nectar, een barbecue of showcooking door Luc De Laet,... Het behoort allemaal tot de mogelijkheden. Neem contact op met ons voor een voorstel op maat via info@njomly.com of 011 91 97 87.

Dries: “Mensen zijn meer en meer op zoek naar het verhaal achter een product. De herkomst, de duurzaamheid en de eigen terroir. De ambachtsslui waar wij mee samen werken, hebben elk hun eigen, uniek verhaal. Wij noemen ze ‘Onze Helden’. Door de specialisten samen te brengen, kunnen we ook nog eens zorgen voor een uitzonderlijke kruisbestuiving. Als je bijvoorbeeld een geweldig stuk vlees van bij Butcher's Store aankoopt via Njomly, kunnen we ervoor zorgen dat je ook de juiste wijn daarbij aangeraden krijgt.”



“Door specialisiten samen te brengen, ontstaat er een uitzonderlijke kruisbestuiving.”



DRIES

Hoe werkt Njomly?

Eens je je bestelling geplaatst hebt, gaat het heel snel. Er is geen stock, de producten komen rechtstreeks van bij de ambachtsslui, dus ze zijn kraakvers. De producten worden de dag nadat je besteld hebt, gekoeld bij jou thuis geleverd. Je krijgt ook een SMS met het exacte uur van levering. Handig toch?



GERENOMEERDE
vakmannen



TOPPRODUCTEN
van de hoogste kwaliteit



AAN HUIS GELEVERD
binnen 24u



ALTIJD VERS
en de beste kwaliteit

ENKELE TOPPRODUCTEN BIJ NJOMLY



Benieuwd welke topproducten je voortaan kan bestellen op Njomly.com?
We lijsten enkele van onze favoriete exclusiviteiten op.

VERSE GANZENLEVER

Nivo Finess

De ganzenlever van Nivo Finess is erg populair bij de Belgische topchefs, omdat hij tijdens het bakken zo goed als geen vet verliest, waardoor de smaak in het product blijft. Ook is hij mooi zacht van textuur, zonder vetstukjes of korrel. De lobben verse ganzenlever zijn fantastisch als kort gebakken escalope. Ook de ideale basis om zelf terrines mee te maken.



PRALINES

Jitsk

De beste samenwerkingen met kleinschalige leveranciers, dat is hoe Jitsk het verschil maakt met zijn pralines. De pure smaak van elk ingrediënt primeert en alles wordt met de hand gemaakt. De beste, meest verfijnde smaken zijn altijd het doel. “Met mijn chocolade wil ik voor kwaliteit en eenvoud staan. Geen onnodige praal, maar wel liefde voor het product en het vak. Ik wil 100% smaak en vooral eerlijke producten”, aldus Jitsk.



BAROLO ‘LE VIGNE’ 2012

Vinifera

Luciano Sandrone viert dit jaar zijn 40ste verjaardag als wijnmaker. In 1977 kreeg hij de buitenkans om een stuk grond van het bekende perceel Cannubi in Barolo te kopen. Vanaf het eerste oogstjaar is zijn wijn altijd enthousiast onthaald. Deze Barolo ‘Le Vigne’ combineert de kracht van 4 verschillende wijnbouwgebieden. De druiven worden pas gemengd tijdens het finale blendproces. Een echte typische Barolo-wijn: elegant, uitstekend in evenwicht, fluweelzacht, goed versmolten tannines, veel sap en rijp fruit.



RON STEELPAN GIETIJZER

BergHOFF

De perfecte pan voor alle soorten gerechten in kleine hoeveelheden. Gietijzer behoudt de warmte heel goed: ideaal om traag te garen en stoofpotjes te maken, zowel op het vuur als in de oven. Het houten handvat zorgt voor een comfortabele greep en wordt niet warm. De Ron lijn bestaat uit 4 verschillende stijlen die perfect gecombineerd kunnen worden. Designer Pieter Roex heeft elk item als uniek stuk ontworpen, maar rekening gehouden met de harmonie van stijl en materialen.

GOLD LABEL

Royal Belgian Caviar

Licht gezouten kaviaar van de Siberische steur of een kruising tussen Russische en Siberische steur, bereid op de traditionele wijze. De eitjes zijn 2,7 mm tot 3,2 mm groot en hebben een diep donkergroene tot zwarte kleur. Ziltig, gevolgd door een rijke, romige smaak met een aangename subtiele nasmaak. De bestseller van Royal Belgian Caviar.



SECRETO 07

Butcher's Store

Het paradepaardje van Luc De Laet. Het Spaanse runderras Rubia Gallega biedt de perfecte vlees/vetverhouding die nodig is om de Secreto 07 te maken. Het vlees wordt met de hand ingewreven met 7 verschillende specerijen en kruiden. Vervolgens wordt het vlees 7 weken lang gedroogd. Een uitzonderlijk stukje mals vlees met een diepe, intense smaak.



HANDGEDOKEN COQUILLES

De Jager nv VIS

Deze coquilles worden effectief opgedoken door Schotse duikers, die elk hun eigen gebied hebben. De schelpen zijn heel proper en worden getransporteerd in een watertank, waardoor ze nog levend toekomen. Ze geven wat meer weerstand om open te steken, maar het prachtige witte vruchtvlees is dat zeker meer dan waard.



BUTCHER'S GIN

Butcher's Store

Uit de gelijkenissen tussen het marinieren van rundsvlees en het maceratieproces bij de productie van gin, ontstond bij Butcher's Store het idee om een gin op basis van de kruiden- en specerijenmengeling van de Secreto 07 te ontwerpen. Butcher's Gin is een kruidige gin met een eigenzinnig karakter. Perfecte foodpairing met een bordje Secreto 07.



CAMEMBERT CALVADOS

Van Tricht Kaasaffineurs

Een exclusieve kaas, ontwikkeld door Van Tricht zelf. Als basis de mooie Camembert van Le Gaslonde. Die wordt geweekt in een bad van 100% pure Calvados. Om de kaas af te werken, wordt er een notenmengeling rond de kaas gedaan, deze houdt de Calvados goed vast. Ook nadien wordt de Camembert nog verder gewassen, om de rijke smaak van de drank te versterken en de kaas mooi smeug te laten rijpen.



THE DALMORE 15Y

The Nectar

Deze whisky wordt eerst gerijpt in Amerikaanse witte eik ex-bourbon vaten. Dit geeft de whisky een basisaroma van zachte vanille en honing. Het karakter wordt dan verder ontwikkeld door de whisky zorgvuldig te verdelen tussen 3 verschillende soorten sherry vaten. Nadien worden de 3 vaten dan terug samengebracht of "gehuwd" in 1 enkel vat. Een fantastische highland single malt.



VERSE HERFSTTRUFFEL

Nivo Finess

Deze truffelsoort is nauw verwant aan de zomertruffel, maar intenser qua geur en smaak. Met lichtbruin vruchtvlees, lichte dooradering en een grillige, donkere schil. Een subtielere truffelsmaak als bijvoorbeeld de zwarte truffel. Hij smaakt het lekkerste rauw geschaafd over pasta of salades.



DEL CETINO ARBEQUINA OLIJFOLIE

Vinifera

Puur natuur olijfolie uit Spanje. De olie van de sterrenchefs, met een zachte smaak en een duidelijk uitgesproken aroma. Deze olijfolie wordt gemaakt volgens de aloude lokale tradities. De olijven vallen nooit op de grond en worden snel en koud geperst. Del Cetino olijfolie won de 'Gold Award' op de NY International Olive Oil Competition. Perfect voor vis op de grill, op verse sla of in een lekkere puree ter vervanging van boter.

ONZE HELDEN

BUTCHER'S STORE

De Laet & Van Haver

In 1992 openden Luc De Laet en zijn vrouw Peggy Van Haver hun eigen beenhouwerij in Hove. Een bloeiende zaak die uitgroeide van lokale publiekstrekker tot internationale referentie. Luc koos er resoluut voor om enkel samen te werken met de beste kwekers die de hoogste kwaliteit vlees leveren. De ambacht van het slagersvak wordt er hoog in het vaandel gedragen. Het merendeel van de charcuterie wordt in huis bereid en Luc is beroemd voor zijn dry aged rundsvlees en 'Secreto 07'. Hij mag wereldchefs als Albert Adria en Gordon Ramsay tot zijn klanten rekenen. De Laet & Van Haver werd omgedoopt tot 'Butcher's Store' en heeft nu ook een restaurant, 'Butcher's Dining' en een tweede vestiging van de beenhouwerij in de Antwerp City Brewery.



In het assortiment van Butcher's Store vind je meer dan 20 verschillende rassen rundsvlees, van lokale topproducten zoals Belgisch Witblauw of West-Vlaams Rood tot exclusiviteiten zoals Wagyu Kobe en Salersrund. Het vlees wordt in speciale daarvoor bestemde koelcellen gerijpt, het zogenaamde 'dry aging'. Door luchtvochtigheid, temperatuur en droogtijd (dat voor elk ras anders is) te reguleren, wordt het vlees heel mals en krijgt het een volle, intense smaak. Daarnaast vind je bij Butcher's Store ook varkensvlees, lams-, kalfs- en paardenvlees, wild en gevogelte van primaire kwaliteit.



Huisbereide charcuterie maken is een kunst die vele hedendaagse slagers niet meer beheersen. Bij Butcher's Store blazen ze deze ambacht nieuw leven in. Het samenbrengen van de juiste ingrediënten, de juiste verhoudingen, roken, pekelen,... Het paradepaardje is de 'Secreto 07', een edele charcuteriesoort die Luc en zijn team zelf ontwikkeld hebben en ondertussen wereldwijd gesmaakt wordt. Luc en Peggy ontwikkelden zelfs een gin op basis van de kruidenmengeling die wordt gebruikt voor de Secreto.

“Luc De Laet mag wereldchefs als Albert Adria en Gordon Ramsay tot zijn klanten rekenen.”

Van een eenvoudige preparé tot een exclusieve dry aged entrecôte van Wagyu rund, ben je bij Butcher's Store ervan verzekerd dat je de hoogste kwaliteit in huis haalt, en dat proef je ook!

Voor Njomly.com hebben we 11 ambachtslui of bedrijven geselecteerd die één belangrijke eigenschap gemeen hebben: ze hebben allemaal een pure passie voor hun vak. Stuk voor stuk hebben ze zich meester gemaakt in één heel specifieke discipline en hebben ze er (wereld)faam mee bereikt. Maar altijd met hetzelfde doel voor ogen: om het best mogelijke product aan hun klanten te kunnen aanbieden. Daarom noemen we ze 'Onze Helden'. Ontdek de unieke verhalen achter de merken en wat deze ambachtslui drijft om elke dag het beste van zichzelf te geven. Het is een eer om met hen te kunnen samenwerken!



BUTCHER'S STORE

Luc De Laet

“Eén van de huisspecialiteiten is het uitgebreide aanbod van ruim 20 verschillende Europese runderrassen. Al ons rundsvlees komt van boerderijen die we zelf geselecteerd en bezocht hebben. We werken uitsluitend met vrouwelijke dieren die maximaal twee keer gekalfd hebben. Bovendien kiezen we voor terroir gebonden rassen.

Bij dry aging wordt vlees, gedurende een bepaalde periode, eerst in koelcellen gehangen en daarna op rekken weggelegd. Hierbij wordt er rekening gehouden met 3 belangrijke pijlers: relatieve luchtvochtigheid, temperatuur en droogtijd. Tijdens het gehele dry aging proces circuleert koude lucht rondom het vlees. Hierdoor ontstaat er een droge korst aan de buitenkant. Deze korst vormt een natuurlijke bescherming. De afgestemde lage relatieve luchtvochtigheid en de temperatuur (0 – 2°C) in de koelcel zorgen ervoor dat de wateractiviteit op de oppervlakte zo laag is, dat enkel goede bacteriën de kans krijgen om te groeien. Tijdens het dry agen ontstaan er natuurlijke enzymen die het spierweefsel afbreken, waardoor het vlees uitzonderlijk mals wordt. De duurtijd van het dry agen zorgt er ook voor dat het vocht in het vlees verdamp, waardoor het geconcentreerde vlees een rijke, intense smaak krijgt. Deze dry aging periode varieert van 3 tot 9 weken en is bovendien afhankelijk van het runderras, het vetgehalte en de diameter van het vlees.”

VINIFERA FINE WINES

Benieuwd waar de sterrenchefs hun topwijnen halen? Ze zijn kind aan huis bij Renaud en Nathalie Thirion van Vinifera Fine Wines in Tongeren. Het koppel leerde elkaar kennen in het voormalige tweesterrenrestaurant Clos St Denis. Renaud was er sommelier, Nathalie maître en dochter van de zaakvoerder. 14 jaar geleden startten ze hun eigen wijnhandel, met een focus op de beste prijs-kwaliteitsverhouding in wijnen. Ze werken voornamelijk samen met gastronomische restaurants en staan tal van sommeliers bij in het kiezen van aangepaste wijnen bij menu's en het samenstellen van de wijnkaart.



Naast de grote wijndomeinen met internationale uitstraling, gaan Renaud en Nathalie ook altijd op zoek naar minder bekende en exclusieve wijnen van kleinere domeinen, die toch uitblinken in smaak en kwaliteit. Nieuwe ontdekkingen uit voornamelijk Frankrijk, Italië en Spanje, maar ook exclusiviteiten uit minder gekende wijnlanden zoals Libanon, Oostenrijk en Duitsland. Het persoonlijk contact met de wijnboer is dan ook heel belangrijk, steevast gepassioneerde wijnproducenten. Soms gaan er hele lange onderhandelingen aan vooraf, om een bepaalde wijn te kunnen aanbieden.

Voor Renaud Thirion, die zijn sommelier opleiding volgde aan de universiteit van Bordeaux, is het evenwicht in de wijn heel belangrijk. Zo moeten alle smaakcomponenten perfect in balans zijn: niet te veel houtlagering, geen te hoge alcoholpercentages en niet te geconcentreerd. Wijnen die perfect bij een topgerecht passen en niet gaan overheersen. Er zitten dan ook

“Vinifera gaat altijd op zoek naar minder bekende en exclusieve wijnen van kleinere domeinen, die toch uitblinken in smaak en kwaliteit.”

heel wat bio- en biodynamische wijnen in het assortiment van Vinifera. Op zoek naar de perfecte food-wijn pairing? Renaud en Nathalie stellen je telkens drie wijnen in verschillende prijsklassen voor.

Bij Vinifera vind je niet enkel de klassieke grote wijnhuizen, maar ook nieuwe, exclusieve ontdekkingen bij kleinere wijnboeren, die hoog scoren op prijs-kwaliteitsverhouding. Wijnen die altijd mooi in balans zijn, ideaal voor foodpairings. Dé referentie voor topchefs en sommeliers, maar ook voor wie houdt van exclusieve klassewijnen thuis.

ROYAL BELGIAN CAVIAR

Kaviaar moet uit Rusland of Iran komen? Think again! De lekkerste en beste kaviaar vind je tegenwoordig in België, dat zal menig topchef van bij ons beamen! Sinds 2002 is Royal Belgian Caviar uit Turnhout dé referentie, zelfs ver buiten onze landsgrenzen, voor kaviaar van topkwaliteit. Het volledige kweekproces van de steuren, van de bevruchting van de eitjes tot de uiteindelijke oogst van de kaviaar, wordt nauwgezet opgevolgd. Zo is Royal Belgian Caviar een volledig duurzaam alternatief voor kaviaar van wilde steuren uit de Kaspische Zee, waarvan de vangst trouwens officieel verboden is. En dankzij de unieke samenwerking met Njomly, kan je 'het zwarte goud' nu ook bij je thuis laten leveren!



Royal Belgian Caviar is de enige Belgische producent van kaviaar. Het bedrijf specialiseerde zich voorheen in veevoeder. Wereldwijd was de vraag groot naar hun speciaal ontwikkelde voeding voor steuren. Met die kennis in huis, besloten ze ook zelf over te gaan tot het kweken van steuren voor kaviaar. Na een intensieve voorbereiding van tien jaar en uitgebreid onderzoek, kon Royal Belgian Caviar zijn eerste kaviaar voorstellen in 2002. Sinds de succesvolle lancering, is de productie significant uitgebreid, met net geen 4 ton kaviaar in 2017.

Dankzij de voorkennis en het ontwikkelen van de perfecte kweekomstandigheden voor de steuren, levert Royal Belgian Caviar 5 verschillende soorten kaviaar van topkwaliteit. Elke stap in het productie-

proces wordt heel precies opgevolgd. Zo wordt de waterkwaliteit voortdurend gecontroleerd, gezeefd, gespoeld en lichtjes gezoeten door een echte kaviaarmeester. 'Malossol', zoals dat dan heet. Nadien is de kaviaar klaar voor consumptie. En met succes, want bij tal van Belgische topchefs, waaronder Peter Goossens en Gert De Mangeleer, is Royal Belgian Caviar een vaste waarde op het menu. Maar ook ver buiten de landsgrenzen, vooral in Azië, wordt Royal Belgian Caviar goed gesmaakt!

In de speciaal ontworpen productieruimte, wordt de kaviaar met de grootste zorgen gecontroleerd, gezeefd, gespoeld en lichtjes gezoeten door een echte kaviaarmeester. 'Malossol', zoals dat dan heet. Nadien is de kaviaar klaar voor consumptie. En met succes, want bij tal van Belgische topchefs, waaronder Peter Goossens en Gert De Mangeleer, is Royal Belgian Caviar een vaste waarde op het menu. Maar ook ver buiten de landsgrenzen, vooral in Azië, wordt Royal Belgian Caviar goed gesmaakt!



BERGHOFF

Selected by the Mastercooks of Belgium

The Mastercooks of Belgium zijn de ambassadeurs van het Belgisch culinair erfgoed. BerghOFF is een Belgische fabrikant van hoogwaardige keuken- en tafelartikelen, waarbij zowel ergonomie, kwaliteit als design een belangrijke rol spelen. BerghOFF vroeg aan The Mastercooks of Belgium om hun producten aan een serie strenge praktijktests te onderwerpen. 5 Mastercook topchefs, Felix Alen (Hof te Rhode), Mario Aerts (Het Komfoor), Daniel Molmans (Les Cuisines Bruxellois), Mario Holtzem (Culinair Atelier) en Joris Wils (De Repertoire) namen uitgebreid de tijd voor deze audit. De criteria: kwaliteit, gebruiksgemak, onderhoudsvriendelijkheid en design. Het resultaat is het nieuwe kwaliteitslabel 'Selected by the Mastercooks of Belgium®'.



Als vereniging van topchefs verbinden the Mastercooks of Belgium enkel hun naam aan producten waar ze voor 100% achter staan. Het label werd dan ook enkel toegekend aan de producten die de chefs zelf ook in hun keuken of restaurant zouden gebruiken. Deze producten werden opgenomen in het Mastercooks gamma: RON keukennesen, RON '5ply' kookpotten, RON gietijzer set en de BerghOFF keramische barbecues.



RON is een prachtige collectie kookpotten, messen en keukenaccessoires met minimalistisch design in natuurmaterialen en rustgevende kleuren. Ideaal voor elke (thuis)kok die van eenvoud en betaalbare kwaliteit houdt. Veel van de producten van de RON-collectie kregen eerder ook al een Red Dot Design Award. De Mastercooks bekroonden ook de keramische barbecues van BerghOFF, die qua design, gebruiksvriendelijkheid en performantie gerust naast de veel duurdere modellen kunnen staan.

NIVO-FINESS

"Luxeproducten zijn pas echt een luxe, als ze van topkwaliteit zijn.", dat is het credo van NIVO-finess, een bedrijfje uit de Antwerpse Kempen dat zich sinds 1994 specialiseert in ganzenlever en truffels. Hans Van Den Auwelant is zaakvoerder en dé referentie bij de Belgische horeca voor de beste ganzenlever uit eigen kweekprogramma en voor truffels uit Frankrijk en Italië. Voortaan kan je ook rekenen op zijn expertise om deze topproducten zelf in huis te halen.



De ganzenlever van NIVO-finess staat op de kaart bij topzaken als Hof van Cleve en 't Zilte. Niet enkel omwille van de topkwaliteit – tijdens het bakken verliest de ganzenlever zo goed als geen vet, waardoor de smaak in het product blijft – maar ook vanwege van het ethische aspect. De hoogste ethische normen worden gehanteerd bij het kweken van de ganzen. Ze brengen het grootste deel van hun leven in de buitenlucht door en krijgen natuurlijke voeding zoals volle maïs. Ze worden tijdens de 'gavage' slechts matig en met veel respect en tijd voor het dier bijgevoederd. Dit wordt steeds gedaan bij kleinere boeren, en niet in grote productiefaciliteiten. Enkel deze correcte en respectvolle kweekmethode kan resulteren in een absoluut topproduct. En dat proef je! In de ganzenlever vind je quasi geen vetstukjes, hij is niet korrelig en houdt mooi zijn vorm tijdens het bakken, een must voor elke chef!

Naast ganzenlever, is NIVO-finess ook gespecialiseerd in de verkoop van truffels. Dat is historisch zo gegroeid, omdat de twee producten vroeger samen uit Frankrijk aangevoerd werden. Tegenwoordig komen de truffels voornamelijk uit Italië. Dankzij de goede communicatie met de Italiaanse truffelboeren, komt er twee maal per week een nieuwe lading truffels binnen, gegarandeerd vers en van topkwaliteit. De truffels kunnen besteld worden per 10 gram. Afhankelijk van het seizoen en de weersomstandigheden, zijn er verschillende soorten truffels beschikbaar, zoals de herfsttruffel, de zwarte wintertruffel en de witte Albatruffel.



DE JAGER NV VIS

De Jager nv is een groothandel in vis, schaal- en schelpdieren. Het is een familiebedrijf dat sinds 1934 bestaat. Alle verse vis komt bij De Jager in zijn geheel ('bruto' zoals ze dat dan noemen) binnen. Dit is dé garantie om de meest verse vis te kunnen aanbieden. Alle vissen worden ter plekke gefileerd en geportioneerd door ervaren vakmensen, dat is uniek in België. Het assortiment verse en diepgevroren vis is zeer uitgebreid, maar wel steeds van de beste kwaliteit. De Jager is een gekende leverancier van vis bij tal van toprestaurants, maar dankzij deze unieke samenwerking met Njomly, is het voortaan ook mogelijk om als particulier bij De Jager te bestellen.

Een vissersboot vaart klassiek een week uit. De eerste vangsten worden op ijs bewaard. De vis die de laatste nacht gevangen wordt, is uiteraard de meest verse vis. Het is enkel die vis, met het 'E-kwaliteitslabel', die bij De Jager wordt aangekocht. Bovendien staat het label ook garant voor duurzame visvangst en volgt deze visleverancier de seizoenen. Is jouw favoriete stuk vis niet beschikbaar wegens het paaiseizoen? De Jager denkt met je mee en voorziet een waardig alternatief!

Naast het uitgebreide assortiment verse Noordzeervis, vind je bij De Jager ook exclusieve diepgevroren producten, zoals king crab en langoustines. Deze schaaldieren worden ingevroren onder stikstof, wat zorgt voor een hele snelle bevroering. Zo verkrijg je zo weinig mogelijk glaçage, dit is een laagje water, op de producten. Hierdoor gaan ze bij bereiding niet verwateren.



"Dankzij deze unieke samenwerking met Njomly, is het voortaan ook mogelijk om als particulier bij De Jager vis, schaal- en schelpdieren te bestellen. "



DE JAGER NV VIS

Alec De Weerd

"Eén van onze populairste producten zijn coquilles, oftewel sint-jacobsvruchten. Ze komen ofwel uit Dieppe in Frankrijk, waarbij de schelpen met een net gesleept worden, of uit de Schotse wateren, waar ze met de hand gedoken worden. Die laatste zijn absoluut onze favoriete soort. De schelpen worden effectief opgedoken door Schotse duikers, die elk hun eigen gebied hebben. De schelpen zijn heel proper en worden getransporteerd in een watertank, waardoor ze nog levend bij ons toekomen. Verser vind je niet. Deze coquilles geven dan ook heel wat weerstand om ze open te steken, net omdat ze zo vers zijn. Maar dat doen we bij De Jager ook met plezier voor jou."

Coquilles zijn in het seizoen van eind september tot ongeveer midden maart. Soms zijn er geen beschikbaar, door de weersomstandigheden, zoals storm in Schotland. Dan zijn de Franse coquilles zeker een goed alternatief. Die zijn vuiler, omdat ze met netten gesleept worden, maar de nootjes zijn wel heel mooi wit. Buiten het seizoen bieden we ook 'clearwater' coquilles aan, die worden ingevroren onder stikstof, er komt geen water aan te pas. Dus ook een puur natuurproduct. Maar bij De Jager zijn we er sowieso voorstander van om de seizoenen te volgen."

VAN TRICHT KAASAFFINEURS

“Beste kaaswinkel van Europa”, een International Cheese Award, hofleveranciers van tal van sterrenchefs... De lijst van nationale en internationale erkenningen is lang voor vader Michel en zoon Frederic Van Tricht. Noem ‘Van Tricht’ trouwens ook geen kaaswinkel: Michel en Frederic zijn kaasaffineurs. Dat wil niet zeggen dat ze de kaas zelf maken, maar wel het ganse proces – van het persoonlijke contact met de kaasboer tot de uiteindelijke rijping van de kaas in hun eigen rijpingscellen – uiterst nauwkeurig gaan opvolgen. Met als resultaat exclusieve kazen die perfect op smaak zijn.



“Vader en zoon Van Tricht zijn kaasaffineurs. Ze volgen het ganse proces - van het persoonlijke contact met de kaasboer tot de uiteindelijke rijping van de kaas in hun eigen rijpingscellen – uiterst nauwkeurig op.”



VAN TRICHT KAASAFFINEURS

Frederic Van Tricht

Vader en zoon Van Tricht gaan zelf op zoek naar *fermiers*, dat zijn boeren die zelf kaas maken van de melk van hun eigen koeien, om mee samen te werken. Zo kunnen ze het productieproces van bij het begin goed opvolgen. De voorkeur gaat uit naar onpasteuriseerde zomermelk. In de winter eten koeien voornamelijk hooi, in de zomer grazen ze op de wei, met veel sappig gras, bloemen en kruiden. Dat proef je in de melk, en het zorgt voor een aromatische, fruitige kaas.

Naast de selectie van de juiste kazen, ligt de specialiteit van vader en zoon Van Tricht erin om de kaas tot de perfectie te laten rijpen. Daarvoor hebben ze 8 rijpingscellen met elk hun eigen klimaatsysteem bij Brouwerij De Koninck in Antwerpen laten bouwen. Ze werken op maat van hun klanten en gaan verder ook zelf experimenteren met ontwikkelen van kazen, in samenspraak met de kaasmaker. Zo won hun Duvelkaas die prestigieuze International Cheese Award.



Vader Michel bouwde zijn kaasperium uit sinds 1978. Hij liet onlangs weten dat hij zelf een stap terugneemt, samen met zijn vrouw Jeannine, die de beroemde kaaswinkel op de Fruithoflaan in Antwerpen runt. Ze zijn momenteel op zoek naar een koppel die de zaak kan overnemen. Ondertussen houdt zoon Frederic de ambacht en expertise in de familie in de kaasrijperij in Brouwerij De Koninck.

“We hebben een unieke samenwerking met kaasmakerij Karditsel. Magda Bauweleers en Giedo De Sniijders zijn 2 kaasmakers met 35 jaar ervaring in het vak, die hun eigen kaasmakerij Karditsel opstartten in 2015. Ze verwerken de geitenmelk van 't Goerenhof, een biologisch gecertificeerd melkgeitenbedrijf in Lummen, tot rauwmelkse, zachte geitenkazen.

Magda en Giedo werken bewust kleinschalig om garant te kunnen staan voor de ambachtelijke kwaliteit van hun geitenkazen. Ze werken uitsluitend met de melk van één geitenkudde en kunnen dankzij de samenwerking met de geitenmelkboer een volledig transparant productieproces garanderen: van gras tot geit, van geit tot melk en van melk tot ambachtelijke, rauwmelkse geitenkaas. Kortom, echte duurzame kazen.

Wij als kaasaffineurs ontwikkelen ook soms kazen met kaasmakers om zo onze eigen stempel ergens op te kunnen drukken. De Kato, een smeugige toegankelijke geitenkaas, is zo tot stand gekomen in samenwerking met Giedo van Karditsel.”

GROOTHANDEL CLAESSENS

Groothandel Claessens is dé referentie voor wie op zoek is naar het meest uitgebreide en unieke aanbod groenten en fruit. Minigroenten, moeilijk te vinden paddenstoelen, exotisch fruit, eetbare bloemen of een verfijnde cress-soort om een gerecht mee af te werken, je vindt het er allemaal.



Groothandel Claessens is een echt familiebedrijf. Het begon met de grootouders van de huidige zaakvoerder, die een fruithandel en boomgaarden in het Waasland in de jaren '60 hadden. De volgende generatie breidde uit met winkels in Antwerpen en Brussel. De huidige generatie, met Tom Claessens aan het roer, besloot zich meer en meer toe te spitsen op de horeca. Met momenteel meer dan 1000 horeca-klanten

weten ze bij Groothandel Claessens perfect wat veeleisende chefs nodig hebben. Ze voeren versheid, service en kwaliteit dan ook hoog in het vaandel.

Groenten en fruit krijgen terug meer en meer belang op het bord. Dan kan je maar beter zorgen dat je de beste kwaliteit in huis haalt. Bij Groothandel Claessens vind je ongetwijfeld jouw gading, en nog veel meer!



BALTIC BERRIES

Vermoedelijk nog een nobele onbekende voor vele hobbykoks, maar de sterrenchefs zijn al mee: bessen en hennepzaden uit de Baltische staten hebben ongelofelijke culinaire- en gezondheidsvoordelen. De heilzame werking, smaak en kwaliteit van deze organische producten is ongeëvenaard.

De producten van Baltic Berries worden rechtstreeks uit de Baltische staten ingevoerd. De natuur en moerassen hebben er de ruimte en brengen bijzondere en vooral smakelijke ingrediënten voort. Bessen, groente- en fruitpoeders, sappen en gekonfijte groenten en fruit worden er geteeld of in het wild geplukt. Hennepzaad in allerlei verschijningsvormen zoals geroosterd, gepeld of als olie maken het indrukwekkende gamma van Baltic Berries compleet.



THE NECTAR

The Nectar biedt exclusieve ‘spirits’ en distillaten aan. Wat in 2006 begon met een passie voor whisky van alle oorsprong, groeide uit tot een veel breder interesseveld. Nu vind je bij The Nectar ook een ruim aanbod aan armagnac, cognac, calvados en grappa. Met meer dan 2000 referenties, waarvan 600 in exclusiviteit, vind je bij The Nectar ongetwijfeld je gading.



JITSK

Met 27 jaar op de teller is chocolatier Jitsk Heyninck jong, maar hij kan al een indrukwekkend curriculum voorleggen. Reeds op 17-jarige leeftijd werd hij uitgenodigd op de Belgische ambassade in Tsjechië en proefde de consul van Qatar van zijn pralines, en riep enthousiast uit: “They are like a circus in your mouth”. Woorden die Jitsk sindsdien altijd in zijn achterhoofd houdt: de beste, meest verfijnde, pure smaken zijn altijd het doel. Ondertussen zijn we 10 jaar later en heeft Jitsk zijn eigen chocolade-atelier in de Antwerp City Brewery.



De beste samenwerkingen met kleinschalige leveranciers, dat is hoe Jitsk het verschil maakt met zijn pralines. De beste smaak van elk ingrediënt primeert en alles wordt met de hand gemaakt. Zo gebruikt Jitsk enkel hazelnoten uit Piëmonte. Voor de boter in de koekjes, werkt hij samen met Van Tricht, die de bekende handgevormde boter van Bordier in Bretagne laat aanvoeren. Additieven of artificiële smaakstoffen worden gemeden, daarom vind je ook geen kleurstoffen terug in de pralines van Jitsk.

“Met mijn chocolade wil ik voor kwaliteit en eenvoud staan. Geen onnodige praal, maar wel liefde voor het product en het vak. Ik wil 100% smaak en vooral eerlijke producten”, aldus Jitsk. “Ik ga niet onnodig met luxeproducten

werken, omdat het kan.” Deze lijn trekt hij ook door in de vorm en verpakking van zijn pralines. “Chocolade is een populair geschenk. Onze verpakkingen zijn eenvoudig, mooi en functioneel. Je wilt de klant niet het idee geven dat hij meer voor de verpakking dan voor de chocolade betaalt.”

“Met mijn chocolade wil ik voor kwaliteit en eenvoud staan. Geen onnodige praal, maar wel liefde voor het product en het vak. Ik wil 100% smaak en vooral eerlijke producten”

In dezelfde filosofie creëert Jitsk roomijs. Zonder bewaarmiddelen en stabilisators, enkel pure smaken. Met melk rechtstreeks van een boerderij in Lint. Het roomijs is ondertussen ook zeer gegeerd bij chefs. Op hun vraag hen ontwikkelt Jitsk nieuwe exclusieve smaken.



JITSK

Jitsk Heyninck

“Ik werk samen met Cacao Barry, een Frans bedrijf onder de Callebaut groep, om nieuwe chocolade te ontwikkelen en samen te stellen. Het project heet ‘Or Noir’. In kleine ‘batches’ experimenteren we in het labo met fermentatie van de chocoladebonen, om tot unieke nieuwe chocoladesoorten te komen. Zo kan ik als chocolatier mijn eigen signatuurchocolade ontwikkelen. In de toekomst ga ik ook rechtstreeks naar de chocoladeboeren toe, zodat ik hun passie kan meenemen in het verhaal.”

