

# MICHIELSEN

## ANTWERPEN

V.J. DIETER SMEULDERS, ANSELMOSTRAAT 43, 2018 ANTWERPEN



---

boxes for special people

---

# DOCHNI

|                                               |    |
|-----------------------------------------------|----|
| Voorwoord                                     | 3  |
| Wijn, geschenkbboxen                          | 4  |
| Sweeter than sweet                            | 6  |
| Mama Mia                                      | 8  |
| Let's go apero                                | 8  |
| La grande dame                                | 8  |
| Truffeltje, truffeltje aan de wand            | 9  |
| Ibiza with love                               | 9  |
| Exentis cadeaubox                             | 10 |
| Vic Geganta                                   | 10 |
| Abruzzese                                     | 10 |
| La Taperia                                    | 11 |
| Mini Reserva Serrano Set Medium               | 11 |
| Mini Reserva Serrano Set Luxe                 | 11 |
| Spaanse kazen                                 | 11 |
| La Cueva del Abuelo                           | 11 |
| Le Noir de Bigorre, met been en poot          | 12 |
| Jamón de Teruel, met been en poot             | 13 |
| Jamón de Trevelez, met been en poot           | 13 |
| Jamón Serrano, met been en poot               | 13 |
| Jamón Mangalica, met been en poot             | 14 |
| Jamón Iberico Bellota Jabugo Pata Negra       | 15 |
| Jamón "El Unico", met been en poot            | 16 |
| Jamón Presunto Porco Bisaro, met been en poot | 16 |
| Hamklemmen                                    | 16 |
| De kunst van ham snijden                      | 17 |

## Cadeaubon

Weet je niet wat kiezen? Kies voor een geschenkbbon.  
Altijd een schot in de roos!

Van wat we krijgen kunnen we bestaan,  
maar van wat we geven kunnen we leven.

Arthur Ashe

# Pure smaken om **cadeau** te geven!

Is het niet telkens een hele beproeving om het gewenste of het gepaste cadeau te zoeken voor vrienden, relaties, geliefde of zomaar voor een speciaal gebaar?

Al jaren krijgen wij de vraag: "Kunnen jullie geen mooi pakket samenstellen met lekkers waar we iedereen een plezier mee doen en dat niet zomaar in de kast of op eBay of marktplaats beland. Natuurlijk kunnen we dat!



Met deze brochure willen wij jullie inspireren met een aantal suggesties en ideeën. Natuurlijk werken we graag op maat naar wens en budget. Is het een truffel liefhebber, dan maken we een mooi pakket met diverse truffel producten. Is het een keukenprinses dan is een pakket met diverse suggo's, tapenades, pasta's, olijfolie of vinaigrettes een mooi geschenk om af te geven.

Voor diverse bedrijven maken we pakken op maat en volgens budget, al dan niet gepersonaliseerd. De mogelijkheden zijn oneindig, maar het is een feit dat 95% van onze pakketten volledig worden genuttigd. Dus twijfel zeker niet en geef een mooi maar vooral nuttig geschenk.

*groeten,  
Dieter*





# 125

Cosimo en Maria Teresa Varvaglione zijn de derde generatie wijnmakers van de familie Varvaglione. Feudi Salentini zorgt voor een constante kwaliteit door telkens een selectie te maken van alleen de beste druiven en elk proces continu te monitoren. Puglia kent een perfect klimaat voor wijnbouw en dat proef je duidelijk terug in de wijnen. Elke wijn heeft een heerlijk zondoorstoofd karakter en mooie fruitige tonen. De druiven die ze gebruiken zijn voornamelijk inheems. Voorbeelden hiervan zijn Negroamaro, Malvasia Nera, Malvasia Bianca, Aglianico en Verdeca.

Stel zelf uw geschenkbbox samen met een fles rode, witte en bio wijn.  
€ 12,50/fles

## Matsu

Giftbox  
Picaro & Recio 2x75cl € 34,90

Giftbox  
Picaro & Recio & Viejo 3x75cl € 79,90



## Meat Lovers

Ventas Las Vacas  
in een mooie geschenkdoo  
met een leuke Cadeaubon  
voor een heerlijke stuk gerijpt vlees.  
Een feest voor elke vleesliefhebber!







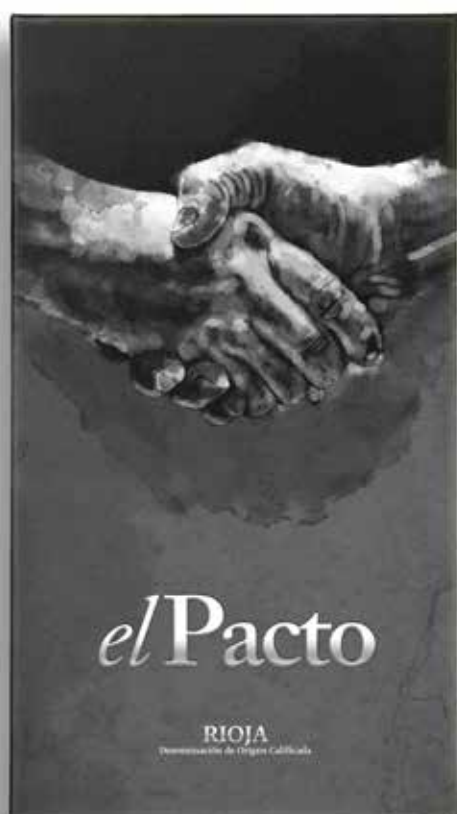
## Machoman

75cl | € 29,80  
 1,5 liter | € 69,00  
 3 liter | € 169,00  
 5 liter | € 269,00  
 6x75cl | € 149,00



## El Pacto

El Pacto Rioja 75cl | € 16,80  
 Giftbox El Pacto 2x75cl | € 38,90





Sweeter  
than  
Sweet

## Sweeter than Sweet

Vanaf € 29,00 tot ...  
Een box gevuld met de lekkerste  
zoetigheden  
van Philips Biscuits, Delrey,  
Home Sweets en Corneel.  
Een droom van een geschenk!









Verwen uw relaties met een heerlijk geschenk dat ze kunnen delen met de mensen rondom hen.  
Want eten brengt mensen samen en zorgt voor onvergetelijke herinneringen.  
Deze geschenken werden geselecteerd omwille van hun uitstekende kwaliteit en smaak en zullen de ontvangers ervan ongetwijfeld laten watertanden.

## Mama Mia

Vanaf € 39,00 tot ...

Zeg nu zelf, geen betere keuken dan de keuken van "la mama"!

Vandaar deze leuke cadeaubox gevuld met heerlijke pasta's, sugo's, kruiden, pesto's, olijven, tapenades en nog veel meer met een Italiaanse twist.

## Let's go Apero

€ 39,00

Alles voor een geslaagde apero-time: olijfjes, truffelsalami, Parmaham, hummus, broodkoekjes ... tot de heerlijke bubbels van Prosecco Pronol.

## Grande Dame

€ 125,00

Mag het iets meer zijn!

Uw entree zal niet ongemerkt voorbijgaan. Deze wonderbox zijn gevuld met lekkere wijnen, pasta's, sugo's, tapas's, zoet, zout en diverse presents. Een "must have".

... of stel zelf uw pakket samen volgens uw budget en smaak!





## Truffeltje, truffeltje aan de wand ...



... wie heeft het meest exquise smaak van het land?

Deze box is voor de truffelfanaat, gevuld met een heerlijke fles Machoman van het huis Casa Rojo, truffel olie, tartuffata, truffelcarpaccio, chips met truffel en een gepasteuriseerde truffel op nat.

Vanaf € 49,00 tot ...

Verse truffels kan u als supplement erbij nemen aan dagprijs.



## Ibiza with Love

Vanaf € 49,00 tot ...

Zeg niet zomaar "zout" tegen het prestigieuze zout Sal de Ibiza!

Een mooi assortiment bestaande uit Sal de Ibiza chips zout, truffel, ceramisch potje met Ibiza zout navulling, gearomatiseerde zouten en Ibiza Chocolate.

Let the party begin!



## Exentis cadeaubox

Can Duran I € 19,80

Cadeaubox met 4 fijne vleeswaren. Het Exentis label garandeert dat er geen allergenen aanwezig zijn in de producten.

Longaniza 300g IGP Vic

Fuet exentis 155g

Fuet finger 50g

Fuet chorizo 50g



## Vic Geganta

Can Duran I € 29,80

De 'reus' heeft al onze traditionele smaak en kwaliteit, maar in een meterslange vorm, waardoor het een ideaal product is voor geschenken. Bevat varkensvlees van fijne kwaliteit, met zout en kruiden in een natuurlijke darm.

## Abruzzese

Villani I € 15,99

Klein geschenk met een fenomenale smaak. Deze Italiaanse Abruzzese is een fijne droge worst, met witte wijn en gemalen zwarte peper. In geschenkverpakking met een snijplankje.







## La Taperia

€ 29,80

Serrano Reserva  
Chorizo  
Manchego  
Cabro al vino  
Leisteen  
Mes



## Mini Reserva Serrano Set medium

La Taperia I € 39,80  
Mini Reserva Serrano  
Hamklem  
Mes

## Spaanse kazen

Spanish Cheese I € 26,90  
Cabra al vino  
Manchego  
Schapenkaas met truffel  
Houten kistje  
Kaasmes  
Leisteen  
Vijgenkonfijt



## Mini Reserva Serrano Set Luxe

La Taperia I € 49,00  
Mini Reserva Serrano  
Hamklem  
Laguiole mes  
Houten kist

## La Cueva del Abuelo

Manchego DOP set  
Spanish Cheese I € 22,00

La Cueva del Abuelo is een Manchego kaas gemaakt in de regio van La Mancha. Gemaakt van gepasteuriseerde schapenmelk, met noten van yoghurt, room en hooi. Cadeauverpakking met stolp en mes.





## Le noir de Bigorre

20 maanden met been en poot  
+/- 9kg  
€ 625/stuk



Kenmerkend voor een ham van deze zeldzame klasse is het eerder donkerrode vlees dat beschermd is met een mooie vetmantel. De aanblik ziet er veelbelovend uit en de ham smelt als het ware in de mond.

De kwaliteit van het vlees, zijn streek en zijn afwerking brengen duizelingwekkende smaaksensatie met zich mee. Elke hesp is uniek, evolueert op zijn ritme, ontwikkelt aroma's, verfijnt zich tussen 20 en 36 maanden om de perfectie te bereiken.

Een delicate smaak met complexe aroma's, een smeltende textuur en een licht gemarmerd vlees. Degusteren is genieten van de streek van de Bigorre, is genieten van zijn ecosysteem en van een unieke expertise. Het versnijden is een kunst geworden, de dunne sneden verhogen de smaak nog meer. Alle smaakpapillen komen los en telkens wordt het opnieuw een heerlijke belevenis.

Rijk aan onverzadigde vetzuren, net zoals in olijfolie, heeft de ham een unieke smaak die de smaakpapillen overspoelt. Net als een grote wijn, proeft u ook de Noir de Bigorreham best op kamertemperatuur.



# Gedroogde ham met been

Een delicatessen waar elke slager blij van wordt!



## Jamón de Teruel D.O.

Met been en poot

Alto Mijares

24 maanden

+/- 8 kg

€ 285/stuk

Ruimschoots overschrijdt Alto Mijares de vereisten van de 'Benaming van oorsprong' bij het gehele productieproces van hun befaamde Teruelham. Alto Mijares is gelukkig met hun regio waar ze hun hammen te drogen hangen. Daarnaast zijn ze fier op een combinatie van ambachtelijke traditie en nieuwe technologie om zo een ongekende kwaliteit te garanderen. Een echt pareltje met een mooie geoliede marmering en een zachte pure smaak die dan ook de eigenschappen zijn van deze prachtige Spaanse ham.



## Jamón de Trevelez

Met been en poot

Antonio Alvarez

23 maanden

+/- 9 kg

€ 285/stuk

Ambachtelijk en natuurlijk. Geen additieven, geen kunstmatige toevoegingen, geen e-nummers, geen suiker enzovoort. Gedurende de eerste 2 weken (afhankelijk van het gewicht) worden de verse hammen traditioneel gezouten met natuurlijk zeezout en bevatten ze geen andere toevoegingen. Nadien en gedurende een 3-tal maanden worden luchtvochtigheid en temperatuur punctueel gecontroleerd. Vanaf de 4de maand is het de natuurlijke luchtvochtigheid en de temperatuur bepaald door het klimaat van het dorpje dat zijn werk doet. Het totale pek- en rijpingsproces duurt 17 tot 30 maanden, hierdoor komen alle aroma's en smaken bij deze ambachtelijke en natuurlijke hammen volledig tot ontwikkeling.



## Jamón Serrano

Met been en poot

Monte Nevada

24 maanden

+/- 8 kg

€ 265/stuk

De smaak van Monte Nevada hammen wordt bereikt door een nauwgezette en strenge selectie van de grondstof: de verse ham. Daarop volgt een voorzichtig productieproces en bovenal ongelooflijk veel geduld. Monte Nevada is geëquipeerd met de laatste technologieën die hen samen met hun knowhow toelaten hammen te rijpen op de manier zoals hun voorvaders dit deden. Het resultaat is een nog verfijnder product en een constante kwaliteit. Het bewijs: tientallen erkenningen voor hun topklasse binnen het Spaanse hamsegment maar vooral een wereldwijd hoogstaand cliënteel.

De Bernuy is dezelfde ham als de Serrano Legado de Liedos, maar nog eens twaalf maanden langer gerijpt. Hier wenst Monte Nevada geen label te gebruiken van het Serrano Consortium. Dit omdat ze niet wensen dat de consument de ham op eenzelfde kwaliteitsniveau plaatst als deze met het Consortium certificaat.

# Jamón Mangalica

Met been en poot

Monte Nevado

28 maanden

+/- 8 kg

€ 525/stuk



Zoals de hammen van het Ibéricovarken zijn de hammen van het Monte Nevado Mangalicavarken niet zo immens zwaar en hebben ze vrij veel inwendige vet-doorwevingen. Monte Nevado is er uiteindelijk in geslaagd om het eerste lot van Mangalicahammen en lendenstukken op de markt te brengen. Dit werd uiterst positief onthaald. Zowel de ham als het lendenstuk zijn kwalitatief zeer hoogwaardige producten, te danken aan een zorgvuldig gecontroleerde voeding en een perfecte indringing van het vet.

Het lange droogproces, dat het product zijn karakteristieke smaak geeft, is mogelijk dankzij een verhoogde vet verhouding. Het is een ongewoon en exclusief product dat alle troeven in handen heeft voor een echte delicatess: een uitmuntende grondstof, de ideale klimaat-omstandigheden waar het rijpen van de ham plaatsvindt en het, meer dan een eeuw oude, vakmanschap van Monte Nevado om gedroogde hammen te ontwikkelen.





# Jamón Iberico Bellota Jabugo Pata Negra

Met been en poot | het wereldbepaalde prestigieuze huis Domecq | 42 à 60 maanden | +/- 8 kg | € 860/stuk



Hun familie leuze is: "Streven naar het bereiken van excellentie". Na vijf generaties en sinds 1730 respecteert de familie Domecq hun eigen tradities in de wereld van excellente voeding. Het huis 'Jamones Juan Pedro Domecq' is één en al traditie. Hun topproduct is de pure Pata Negra Ibérico Bellota ham, gerijpt in Jabugo. Hun producten zijn zeer exclusief, met een superieure hoge kwaliteit als gevolg van het gebruik van enkel en alleen hun eigen unieke Lampiño varkens (100% pure Ibérico), hun gelimiteerde productie, de directe controle op het gehele proces en het gemiddelde natuurlijke rijpingsproces van 51 maanden.



# 15

# Jamón 'EL UNICO'

Met been en poot

Batallé

+/- 7 à 7.2 kg

Met houten hamklem, mes, wetstaal en USB-stick met info over de productie en hoe de ham aan te snijden.

Beginnend met een zorgvuldige selectie van de hammen en schouders "el Único", die opvallen door hun vleestextuur en optimaal intramusculair vetgehalte, vindt het uithardingsproces plaats in onze droogfaciliteiten op de hellingen van Sierra Nevada, Granada, een gebied met een droog en koud klimaat, de perfecte ambiance voor het droogzouten van vlees.



## Jamón Presunto Porco Bisaro

Met been en poot

Bisaro (Portugal) | 24 maanden

+/- 7 kg | € 380/stuk

Het Bísaro varkensvlees uit Trás-os-Montes graast 14 tot 16 maanden in volledige vrijheid in het "Eikenbos" van Trás-os-Montes en profiteert van 100% natuurlijk voedsel. Tijdens het kastanje seizoen, van november tot december, voedt hij zich voornamelijk met kastanjes, rijk aan oliezuur en het belangrijkste voedsel voor zijn organoleptische kwaliteit. Zijn lange races op zoek naar voedsel geven het een spierconsistentie die essentieel is voor de concentratie van smaken en aroma's.



Afinox hamklem  
met witte marmeren steen  
€ 699



Luxe hamklem  
Monte Nevado hout basis  
€ 139



# De kunst van het ham snijden

Een goede stevige hamklem staat bovenaan de lijst. Het is de basis om de ham in te plaatsen en op een veilige en gemakkelijke manier te versnijden.

De twee belangrijkste types hamklemmen zijn enerzijds de Italiaanse hamklem, waar je de ham horizontaal in plaatst en anderzijds de Spaanse hamklem waar de ham schuiner in geplaatst wordt. Het belangrijkste bij de hamklem is de basis, deze moet stevig (en zwaar genoeg) zijn om zo stabiel mogelijk te kunnen snijden.

Italiaanse beenhammen worden zowel met been en poot als zonder de poot (afgezaagd voorbij de schenkel) aangeboden. Spaanse beenhammen worden meestal met poot aangeboden. Bij de typische Spaanse hamklem is er een beugel waar de poot in vastgezet wordt. Je kan hierop dus onmogelijk een beenham zonder de poot snijden, hiervoor heb je steeds het Italiaanse type nodig.

Daarnaast heb je drie soorten goede messen nodig om mooi te kunnen snijden en een goed rendement te halen uit de ham. Een stevig mes met een breed lemmet dat gebruikt wordt om de ham op te starten. Een tweede, zeer scherp en flexibel hammes met lang en smal lemmet, al dan niet met inkepingen, perfect voor het snijden van zeer dunne plakjes. Als derde een uitbeenmes, dat is vrij smal, stevig en met een kort lemmet. Dit mes wordt gebruikt om het hamvlees los te maken van het been en om plakjes te versnijden in de moeilijkste hoekjes.

Als laatste is een goed aanzetstaal of wetstaal essentieel voor het regelmatig scherp houden van de messen.

Hoe ga je nu te werk?

De positie waarin de ham gezet wordt is afhankelijk van de tijdsperiode waarin de ham versneden zal worden en het aantal plakjes dat je er uit wil halen. Als de ham naar boven gezet wordt, start je met het dikste stuk van de ham (cobourg). Dit is de beste positie als de ham onmiddellijk volledig versneden wordt. Wanneer de ham over meerdere weken versneden zal worden, zal de ham ondertussen verder drogen en is het beter met de ham naar onder, zo ligt de noot (smalste deel) bovenaan.

Bij het aansnijden van de ham moet tussen de ham en de schenkel een inkeping gemaakt worden. Daarna wordt de huid (zwoerd) en het geelachtige vet van de ham verwijderd. Je snijdt het witte vet best zo weinig mogelijk weg omdat dit de smaak geeft aan de ham. Tijdens het verdere rijpingsproces kunnen natuurlijke schimmels ontstaan, het volstaat om deze weg te snijden. Indien de ham niet in één dag volledig wordt opgesneden, wordt enkel het aan te snijden deel van de ham snijklaar gezet. Nu kan de snijzone gepeld worden door in dunne plakken de eerste top-laag vet te verwijderen tot het magere vlees zichtbaar wordt. De dikte van deze toplaag (vetlaag) is afhankelijk van het type ham. Indien de ham niet direct volledig versneden zal worden, spaar je dit weggesneden vet om op het snijvlak te leggen. Zo voorkom je, tijdens de periode waar je niet aan de ham snijdt, mogelijke uitdroging.

Al doende leert men.

Nu kunnen we écht beginnen met snijden. Best in plakjes van ongeveer 5 cm lang. Bij het versnijden starten we telkens aan de hof om aan de heup te eindigen. Dit telkens zo horizontaal mogelijk. Dit herhaal je tot je op het been komt. Nu kan je de ham draaien. Hou het mes altijd zo horizontaal mogelijk zodat elk sneetje flinterdun is, bijna doorzichtig. De textuur en smaak van elk plakje is steeds verschillend en afhankelijk van het deel van de ham waarvan ze afgesneden werd, daarom is het ideaal deze te combineren. Hou het snijvlak van de ham ook mooi horizontaal, zo kan je makkelijker fijn snijden.

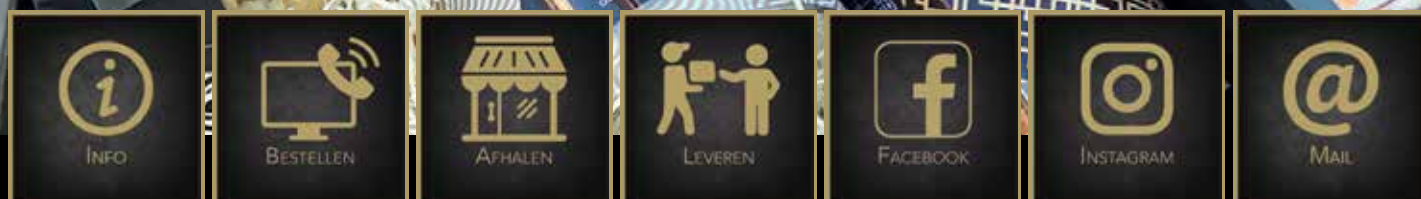
Tijdens het snijden is het ook belangrijk om telkens het vlees los te maken van het been met je uitbeenmes tot het laatste stukje mooi opgesneden is.

Voor het snijden van een voorpoot (schouder, paleta, spalla) volg je dezelfde handelingen als bij de achterpoot. Hier maakt het niet uit aan welke kant je begint. Wanneer de ham is opgesneden volgt nog een aangename verrassing of een heerlijk extraatje.

Als beide kanten van de ham opgesneden zijn, is het fantastisch om de botten te gebruiken in een soep of voor de bereiding van een heerlijke bouillon. Deze bouillon kan ondermeer de basis zijn voor het maken van originele kroketjes. Snij vooraf al het resterende vlees in kleine stukjes (taco's) om deze te vermengen met het deeg op basis van de heerlijke bouillon. Deze bereiding in kleine stukken paneren om zo tot een verrassende kroket te komen van Ibérico, Mangalica, Serrano, Noir de Bigorre, ...

Heerlijk genieten.

Dieter



**BESTEL ONLINE**  
**WWW.KEURSLAGER-MICHIELSEN.BE**



### **Keurslager Michielsen**

Anselmostraat 43 # 2018 Antwerpen # Tel: 03 238 51 13 # Fax: 03 238 38 49

bestel@keurslager-michielsen.be # www.keurslager-michielsen.be

Alle dagen doorlopend open van maandag t/m zaterdag van 8u tot 18u.

Afhalen kan tot 19u.

Donderdag, zon- en feestdagen gesloten.