

# Natuurlijk gekweekt vlees van boer tot bord





## Uw klant verlangt meer

Niet alleen verlangt hij dat u hem verwent met heerlijk vlees en verrast met originele bereidingen. Hij stelt ook steeds hogere eisen aan de herkomst van het vlees dat hij koopt. Vanuit een groeiend streven naar een gezonde voeding en een toenemend milieubewustzijn, wil uw klant weten waar zijn vlees vandaan komt. En hoe de dieren daar zijn opgegroeid.

Steeds meer consumenten veranderen zelfs hun vleesconsumptie. Zo eten ze minder vlees. Maar als ze het wel doen, dan mag het iets meer zijn; dan kiezen ze voor premiumvlees waarvan de kwaliteit en de herkomst verzekerd zijn. Bovendien zijn ze bereid om voor die superieure kwaliteit meer te betalen.

## Daar speelt u samen met ons op in

Als vakman komt u tegemoet aan de wijzigende behoeftes van uw klanten, dus ook aan hun groeiende vraag naar premiumvlees. Samen met ons verwent u uw klanten met de unieke kwaliteiten van natuurlijk gekweekt vlees.

# Me(a)tier

## Ons vakmanschap

Meer dan twintig jaar geleden – lang voor het begrip *korte keten* ingang vond – kochten we onze eerste runderen om ze met de beste zorgen te omringen. Vandaag groeien runderen, varkens, schapen en kippen bij ons en onze geaffilieerde kwekers in de beste omstandigheden op.

In ons eigen slagersatelier versnijden onze ervaren ambachtslui het vlees en maken er heerlijke bereidingen. Ons bedrijf heet dan ook niet toevallig Meatier, waarin *meat* (vlees) en *métier* (vakmanschap) samenvloeien. Het is het *métier* van onze kwekers en onze medewerkers die u en uw klanten verzekeren van heerlijk, natuurlijk gekweekt vlees.

*Philippe en Veerle, oprichters en eigenaars van Meatier*



## Unieke rassen

### Thuis in open lucht

We kweken enkel runderrassen die weidegras goed verteren. Blonde d'Aquitaine, Limousin, Parthenais en West-Vlaams Rood voelen zich op onze weides helemaal thuis. Net zoals de Schorenaer, het unieke hoenderras dat we zelf cultiveren en afstamt van de traaggroeiende Hubbard. Hij voelt zich in open lucht *kiplekker*.

Ook alle andere dieren die we voor onze klanten zorgvuldig selecteren bij duurzame kwekers, hebben bijzondere stambomen. Zoals het Duke of Berkshire-varken. Wat ook de herkomst is van onze dieren, ze krijgen allemaal de weidse leefruimte die ze tot gelukkige en gezonde dieren maakt.



# Gelukkige dieren

Met alle zorgen omringd

Dieren hebben behoefte aan rust en een warm nest. Daarom waken wij erover dat ze in de beste omstandigheden groot worden, zonder stress en niet geforceerd. Zo worden onze kalveren zonder keizersnede geboren en groeien ze samen met hun moeder op. En krijgen onze Schorenaer-kuikentjes veel meer tijd dan andere kippen om groot te worden.

Onze dieren groeien op in gesloten boerderijen waar ze worden geboren en hun hele leven blijven: onze eigen historische Schoorbakkehoeve of de familiale bedrijven van onze geaffilieerde kwekers die in een charter ons unieke kweekprogramma onderschrijven.



# Gezonde dieren

Zelfgeteelde, natuurlijke voeders

Je bent want je eet. En dat gaat ook op voor onze dieren. Daarom eten zij lekker en gezond. Zo verwennen we onze runderen met voedzame spelt en eiwitrijke luzerne. En suikerbiet-topjes als snoepjes.

Omdat we absoluut zeker willen zijn dat onze dieren alleen natuurlijke voeders eten, telen we ze zelf. Of kopen we ze aan bij zorgvuldig geselecteerde leveranciers die we persoonlijk kennen.

## Dat proef je

Eerlijke kweek, heerlijke smaak

We weten dus perfect wat onze dieren eten. En daar voegen we niets schadelijks aan toe. Antibiotica en groeiversterkers komen bij hen niet op het bord! Ook uw klant weet dus wat hij of zij eet: vlees van natuurlijk gekweekte, gelukkige en gezonde dieren. Dat smaakt heerlijk!



## Ons aanbod op maat

### Eigen slagersatelier

Van kwartier tot kogel

U wil zelf ontbenen? Dan leveren we u kwartieren en andere karkasdelen. In het andere geval, laat u het uitbenen aan onze ervaren versnijders en leveren we u handige PAT-delen (prêt-à-trancher) vacuüm verpakt.

### Professionele webwinkel

Snel en feilloos

Wat u ook verlangt – rund, varken, schaap of kip in de portionering die u verkiest: u bestelt het snel en feilloos via onze beveiligde e-commerce webapplicatie.

### Optimale logistiek

Gegarandeerd vers

Alleen vers vlees behoudt zijn sappigheid en zijn smaak. Diepvries is absoluut uit den boze! Onze optimale logistieke keten verzekert daarom dat ons natuurlijk gekweekte vlees in de kortst mogelijke tijd tot bij u komt.

# Met Meatier

geniet u van deskundig advies

U kan altijd een beroep doen op onze *meat artisans*: onze expert-adviseurs met een jarenlange ervaring in het slagersvak. Bovendien nodigen we u uit op een belevingsreis langs de boerderijen van onze kwekers. Zo ontdekt u zelf de herkomst van ons natuurlijk gekweekte vlees.

Verder reiken we u tal van promotiematerialen aan om in uw winkel uw aanbod van Meatier eruit te doen springen. Zo lezen uw klanten in verhelderende consumentenfoldertjes over de herkomst en de kwaliteiten van ons natuurlijk gekweekte vlees.

# Met Meatier

verdient u meer

Klanten die bewust kiezen voor natuurlijk gekweekt vlees, zijn bereid om voor de superieure kwaliteiten ervan een gepaste prijs te betalen. Bovendien leent ons premiumvlees zich uitstekend tot heerlijke bereidingen waarmee u mooie opbrengsten maakt.

Als u uw assortiment verrijkt met het aanbod van Meatier, stemt u uw klanten die bewust kiezen voor natuurlijk gekweekt vlees, tevreden. We verzekeren u ook: via mondaanmondreclame van die klanten vinden nieuwe kopers de weg naar uw winkel of slagerij.

Meatier | Limousin Puur BV  
Schorestraat 61b, 8330 Schore  
+32 (0)51 55 55 41 | [info@meatier.be](mailto:info@meatier.be)

