

Veluwse Eend "Canature"



Een prachtig product uit eigen land. De Veluwse Eend Canature, mals mager en geweldig van smaak.

Eend is een dier dat van oudsher veel op de Veluwe wordt gehouden. Met het dichtten van de Afsluitdijk in de 20er jaren van de vorige eeuw gingen er in de visserij veel arbeidsplaatsen verloren. Om dit op te vangen, werd er overgeschakeld naar de eendenhouderij. Hier is in de loop der jaren een enorme expertise opgebouwd: dit wordt vertaald

in een schone sector die op diervriendelijke wijze produceert en een zeer smaakvol product aflevert met brede gebruiksmogelijkheden: zoals 'de Veluwse eend onder het merk Canature'.

Totaal gecontroleerde productie

De "Canature" Veluwse Eend wordt geproduceerd door Tomassen Duck-To B.V. te Ermelo. Een bedrijf dat zich in de loop der jaren heeft toegelegd op de productie van eenden voor de gastronomie. De totale productieketen is in eigen beheer en het hoogwaardige verwerkingsproces zorgt voor een eindproduct van bijzonder hoge



kwaliteit. Dit betekent onder andere dat van elke Veluwse Eend de afkomst en de productieomstandigheden volledig bekend zijn. Dat de moedereenden in eigen beheer worden grootgebracht en gehouden en de eieren in de eigen broederij worden uitgebroed. Vervolgens worden de dieren ondergebracht bij aangesloten eendenhouders die conform de strenge kwaliteitseisen van de Tomassen Duck-To B.V. werken. De dieren krijgen gecontroleerd voedsel dat speciaal voor de Veluwse Eend wordt samengesteld en geproduceerd. Als de dieren slachtrijp zijn worden ze in de eigen slachterij verwerkt. Deze moderne slachterij voldoet aan de eisen die worden gesteld volgens HACCP-BRC-IFS certificeringen.

Kwaliteit en duurzaamheid

De eenden groeien op in ruime en lichte diervriendelijke stallen, leven op stro en worden verzorgd door zeer deskundige, je zou kunnen zeggen gepassioneerde boeren. Het resultaat is dat er onder de Veluwse Eenden nauwelijks ziekten voorkomen, in tegenstelling tot dieren die in de buitenlucht worden gehouden. De dieren hebben de gehele dag beschikking over vers water en voer. De voeding bestaat voor een belangrijk deel uit graan, is volledig plantaardig, vrij van medicijnen en antibiotica. Detail hierbij is dat het stro voor de stallen wordt gehaald uit de aangrenzende Flevopolder. Na het ruimen van de stallen gaat de mest met stro weer terug naar onder andere diezelfde polder om daar als een natuurlijke bodemverbeteraar te dienen.

Voortdurende productcontrole alsmede het verwerken van producten door eigen vakspecialisten, is de waarborg voor constante kwaliteit.

Assortiment

Het assortiment "Canature" Veluwse Eend bestaat naast filet, bouten en hele eend uit nog vele andere mogelijkheden.

Vraag onze medewerkers naar de product & concept mogelijkheden