



Nel corso degli anni, il Groep De Brauwer ha costruito un rapporto duraturo con i propri clienti, e la soddisfazione del cliente è prioritaria. Qualità e servizio sono fondamentali e vanno di pari passo con un prezzo competitivo e i più severi criteri di selezione.

Tagliatore esperto in mezzene di Suino

Vannieuwenhuysse nv è specializzata nel taglio e disosso delle mezzene di suino. L'azienda, a carattere familiare, ha due stabilimenti di taglio: uno a Zarren con una capacità di 5.000 suini a settimana e uno a Ruiselede (presso Exportslachthuis De Coster) con una capacità di 10.000 suini settimanali. Vannieuwenhuysse unisce da più di sessant'anni artigianato e un eccellente servizio ai clienti.

“Più di 45 anni di esperienza nella selezione della giusta mezzena di suino.”

Un macello moderno

Exportslachthuis De Coster NV (EG 51) è un moderno macello di suini con un alto rispetto per la qualità, l'igiene e il benessere degli animali.

Il macello è completamente attrezzato con un sistema di telecamere a circuito chiuso con cui vengono registrate tutte le attività di trasformazione. Ogni anno vengono macellati circa 1,2 milioni di suini. Oltre alle mezzene di suino può offrire vari prodotti commestibili come teste di suino, orecchie e cosce.

Exportslachthuis De Coster ha inoltre una sala di taglio e confezionamento in loco, nonché una

installazione di congelamento rapido e stoccaggio. In questo modo, la qualità delle merci destinate all'estero è perfettamente garantita.

Specialista in mezzene di suino fresco

Groep De Brauwer NV ha più di 45 anni di esperienza nello smistamento e selezionamento della giusta mezzena di suino per i suoi clienti.

Ogni settimana macelliamo circa 25.000 suini per uso interno e per il mercato estero e con questo rappresentiamo circa 1/5 del commercio totale di esportazione di mezzene suine fresche dal Belgio.

Suino della più alta qualità

Danis fornisce il mercato delle carni suine con due marchi:

Con The Duke of Berkshire®, Danis vuole riportare nel piatto l'autentico sapore di una volta. Questa carne, di massima qualità, dimostra che la carne di suino merita un posto nel menu di ristoranti stellati e al bancone delle migliori macellerie. Il segreto del gusto specifico e raffinato sta in una idonea alimentazione e alle caratteristiche uniche della razza Berkshire. Il suino Duke of Berkshire è molto tenero e ha un gusto morbido.

Inoltre, Danis offre Slagersvarken®. Questo suino è allevato per il miglior macellaio che offre ai suoi clienti un delizioso quotidiano pezzo di suino ad un prezzo accessibile. Questi suini da macelleria racchiudono tutta la conoscenza e l'esperienza dell'intero Gruppo Danis. Il suino da macelleria è allevato con uno specifico Piétrain, caratterizzato da un basso contenuto di grassi nella carne e un'elevata capacità di trattenere l'acqua. In combinazione con una sana dieta, con una base di 75% di cereali naturali, questo si traduce in carne gustosa e succosa.

Ufficio vendite in Italia: COMMINT SRL
Via per Modena 55/C2, 41014 Castelvetro di Modena (MO)
Tel. 059-702727, Email: sales@commint.net

danis.be

danis
pork masters