GEYSKENS
DELIKATESSEN

EVEN VOORSTELLEN

Geyskens Delikatessen is onderdeel van de Geyskens Groep, waartoe ook Bloemmolens Geyskens behoort; een familiebedrijf dat vier generaties geleden werd opgericht. Geyskens Delikatessen heeft zich in de afgelopen 40 jaar ontwikkeld tot een betrouwbare en veelzijdige leverancier van verse producten voor uw keuken.

Met een assortiment van meer dan 2500 verschillende artikelen voor professioneel gebruik, presenteren wij een combinatie van traditionele en moderne producten, inclusief specialiteiten zoals ganzenlever, truffel en kaviaar.

Onze eigen slagerij kan een breed scala aan producten op maat snijden en bereiden. Daarnaast selecteren we zorgvuldig partners om zowel verse producten van over de hele wereld als lokale streekproducten betrouwbaar te kunnen leveren.

Een snelle en betrouwbare levering in eigen beheer maakt het plaatje compleet om van Geyskens Delikatessen uw ideale horecapartner te maken. En dat alles tegen eerlijke, competitieve prijzen.

Axel Geyskens
www.geyskens.be

Geyskens Delikatessen levert het ganse jaar door verse truffels. De soorten hangen af van het seizoen en de beschikbaarheid.
De meest bekende kwaliteitstruffel is de zwarte wintertruffel of tuber melanosporum. Verkrijgbaar vanaf eind december tot maart.
De zomertruffel of tuber aestivum is verkrijgbaar van mei tot oktober.
Als goede handelaar in deze branche kennen wij de eerlijke truffelzoeker en weten dus ook de kwaliteit te bepalen bij aankoop.

Specialiteiten

Foie Gras

De culinaire mogelijkheden met ganzenlever zijn quasi onbeperkt.
Als specialist met méér dan 33 jaar ervaring in foie gras, biedt Geyskens Delikatessen ganzen- en eendenlever van uitermate hoge kwaliteit. De tientallen afgeleide producten zullen uw creativiteit zeker kunnen voeden!

Belgische kaviaar

De productie van gekweekte kaviaar is gestegen, onder meer in België dankzij het harde werk van Aqua Bio uit Turnhout en bioloog dr. Willy Verdonck.
Royal Belgian Caviar produceert verschillende soorten kaviaar van topkwaliteit: Platinum, Osietra, Beluga en White Pearl.

BUTCHER'S LAB

BY GEYSKENS DELIKATESSEN

Butcher's Lab is de vernieuwde slagerij van Geyskens Delikatessen. Vleeswaren worden met de grootste zorg geselecteerd en bereidingen worden vakkundig verwerkt om zo de hoogst mogelijke kwaliteit bij u te leveren.

Gerijpt vlees (dry aged) en het zouten, pekelen en drogen van vleeswaren zijn de stokpaardjes van onze meesterslager en bieden een onmiskenbare meerwaarde in uw keuken. Let's meat!

Vier goede redenen om voor gerijpt vlees te kiezen

Smaakverbetering

Gerijpt vlees heeft een rijkere, intensievere smaak en aroma door de natuurlijke verdamping van vocht en het uitspoelen van bepaalde stoffen.

Zachter vlees

Het vlees wordt door het rijpingsproces zachter en malser, wat het comfort bij het eten verhoogt.

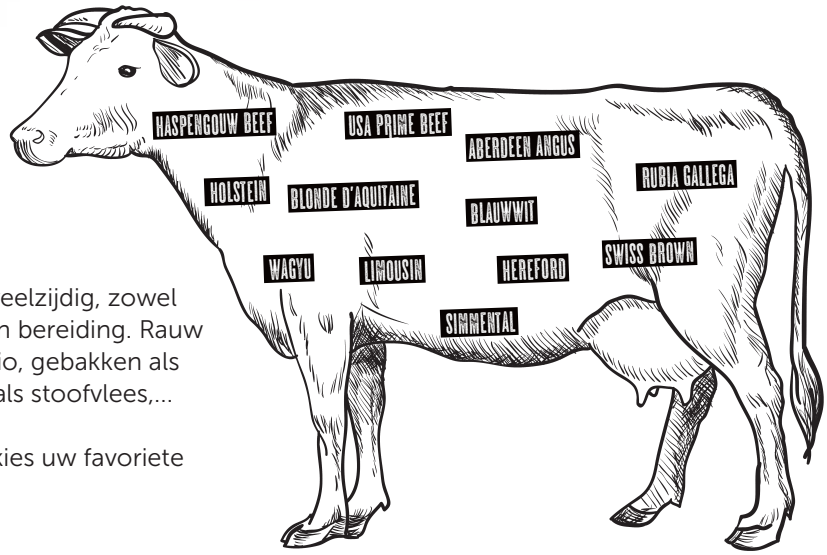
Vereenvoudigde bereidingsmethode

Gerijpt vlees heeft minder vocht, waardoor het sneller gaart.

Verbetering van de voedingswaarde

Gerijpt vlees bevat meer smaakvolle en voedzame stoffen door de natuurlijke veranderingen die tijdens het rijpingsproces plaatsvinden.

PREMIUM QUALITY
19
85
WWW.GEYSKENS.BE



Rundvlees

Rundvlees is enorm veelzijdig, zowel qua ras, versnijding en bereiding. Rauw als tartaar of carpaccio, gebakken als steak, traag gegaard als stoofvlees,...

Alles kan, alles mag, kies uw favoriete runderras!

Kalfsvlees

Zowel blank als rosé kalfsvlees zitten in ons gamma. Door zijn jonge leeftijd en speciale voeding is kalfsvlees mals, sappig en blank van kleur. De jonge dieren hebben weinig bindweefsel, waardoor het vlees mager en licht verteerbaar is.

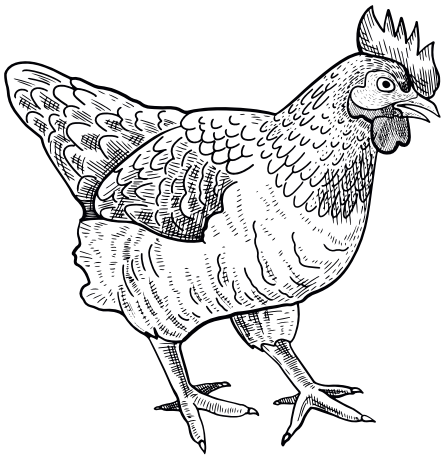
BRASVAR varkensvlees heeft een unieke, karaktervolle smaak. Keer op keer ware pareltjes op uw bord. De keuze voor een Duroc-beer, in combinatie met 'bras'voeding (aardappelen, draf en maïs, aangevuld met graan, olijfolie en vers hooi), resulteert in zeer smaakvol en sappig vlees. BRASVAR overstijgt zo de smaakverwachtingen van varkensvlees, elke keer opnieuw.

Varkensvlees

Varkensvlees is toe aan een revival door populaire Amerikaanse bereidingen zoals pulled pork.
De veelzijdigheid ervan zorgt ervoor dat iedereen er zijn gading in vindt.

100% raszuiver Duroc | 100% kwaliteit Batallé 100% unieke smaak

Het Duroc varken van Batallé kan je herkennen aan de lange donkere haren en zwarte hoeven. Het grote geheim zit echter onderhuids: een perfecte en uitgesproken infiltratie van vet in de spieren waardoor het vlees onvergelijkbaar mals, sappig en smaakvol is. Een uitzonderlijk varken verdient een perfecte behandeling... er wordt veel zorg besteed aan de gezondheid en het welzijn van de Duroc varkens. Het is de enige garantie op maximale vleeskwaliteit en smaak.



Gevogelte

Gevogelte is met stip de sterkste stijger als we het hebben over vleesverbruik in alle sectoren. Het is namelijk mager vlees en past dus in een verantwoord voedingspatroon.
Geyskens biedt een waaier aan gevogelte aan: kip (Bresse, Landes, Mechelse Koekoek,
Label Rouge, La Belle Flamande...), parelhoen, duif, kwartel, eend,... zonder de wilde varianten in het jachtseizoen te vergeten.

Lamsvlees

Ons sappig, rozig lamsvlees komt vooral uit Nieuw-Zeeland en Texel.
Texels lamsvlees staat bekend om zijn delicate smaak en malsheid, doordrenkt met een subtiele zoetheid dankzij het grasland dieet en de kustvegetatie. Nieuw-Zeelands lamsvlees is milder van smaak, iets steviger van textuur.

Wild

Op 1 september ligt het eerste wild voor u klaar: wilde eend. Vanaf die datum tot half februari kunt u via ons genieten van het beste klein en grof wild dat ons land en het buitenland te bieden heeft, net als diverse bereidingen.

Hert - Reebok - Everzwijn
Vederwild - Haarwild
Reegeit en kalf - Wild konijn ...

Charcuterie & kazen

Geyskens Delikatessen biedt een ruime keuze in charcuterie aan. Italiaanse, Spaanse, Belgische en Nederlandse vleeswaren van uitmuntende kwaliteit zijn een grote meerwaarde voor uw keuken. Terrines en ficelles van eigen fabrikaat vervolledigen het gamma.
Vaste waarden en nieuwe lokale ontdekkingen maken dat u een verrassende kaaskeuze kan aanbieden aan uw gasten.

BUTCHER'S LAB

BY GEYSKENS & DELIKATESSEN

Huisbereide charcuterie

Met onze huisbereide charcuterie van gerijpt vlees haal je een ster in huis. Dankzij de unieke smaken die afkomstig zijn van de unieke recepten van onze meesterslager bied je kwaliteit aan aan je gasten.

De intense smaken van gerijpte charcuterie lenen zich uitstekend voor gastronomische creativiteit en culinaire exploratie. Bovendien is het een uitstekende toevoeging aan kaasplanken, tapas en gastronomische gerechten. Kortom, gerijpte charcuterie belichaamt de kunst van verfijning en genot, en biedt een smaakvolle ervaring die de zintuigen verheft.

En nog zoveel meer...

Deegwaren en **broodproducten**, **smaakmakers** zoals azijnen en oliën, **garnituren** zoals gratins en crumbles, **visproducten**, **vegetarische** producten, alles voor uw **nagerecht**, ... Geyskens Delikatessen biedt een ruim aanbod van de hoogste kwaliteit voor elke horecaprofessional.

Ga op ontdekking in onze webshop: www.geyskens.be

bestel in 1, 2, 3

Via de webshop
Onze overzichtelijke en gebruiksvriendelijke webshop is 24/7 voor u beschikbaar.

www.geyskens.be

Via de telefoon
Tijdens de kantooruren (van 7 tot 17u) kunt u uw bestelling ook telefonisch doorgeven.

Tel: 011 45 80 70

Via e-mail
U kunt uiteraard ook steeds uw bestelling via e-mail aan ons doorgeven.

orders@geyskens.be

WIJ LEVEREN ZELF, 6 DAGEN PER WEEK

Wij kozen er bewust voor om uw bestelling te bezorgen met kleinere koelwagens, met een klein vriescompartiment, waarmee we ook in drukkere centra probleemloos tot in uw koelcel kunnen leveren. En dat alles aan eerlijke, competitieve prijzen.

Geyskens Delikatessen NV
Terbekstraat 16
B-3580 Beringen
Tel. 011-45 80 70
www.geyskens.be

bestellingen: orders@geyskens.be
algemeen: delika@geyskens.be