



DELICATESSEN

3

EVEN VOORSTELLEN

In deze brochure laten we u kennismaken met waar we voor staan en wat we voor u kunnen betekenen.

Geyskens Delikatessen behoort tot de Groep Geyskens (waaronder ook Bloemmolens Geyskens), een familiebedrijf dat 3 generaties geleden werd opgericht. Geyskens Delikatessen is op 30 jaar uitgegroeid tot een betrouwbare en allround versleverancier in uw keuken.

De eigen beenhouwerij kan een groot assortiment van producten op maat versnijden en bereiden. Daarnaast selecteert Geyskens Delikatessen zorgvuldig partners voor een betrouwbare aanvoer van verse producten van over de hele wereld tot lokale streekproducten.

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

Axel Geyskens

www.geyskens.be





Meér dan 2500 producten!

Geyskens Delikatessen heeft meer dan 2500 producten voor professioneel gebruik in voorraad.

We bieden een mix van klassieke en eigentijdse producten zoals 'vergeten delen' van diverse vleessoorten en specialiteiten zoals ganzenlever, truffel en kaviaar. Welke producten u ook kiest, ze zijn allemaal van topkwaliteit!

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!



SPECIALITEITEN

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, Gold, Osietra, Beluga en White Pearl.



Truffels

SPECIALITEITEN

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.

Ook de zomertruffel of tuber aestivum wordt veel aangeboden. Deze zijn verkrijgbaar van mei tot oktober.

Als goede handelaar in deze branche kenen wij de eerlijke truffelzoeker en weten dus ook de kwaliteit te bepalen bij aankoop.

Kalfsvlees

Zowel blank als rosé kalfsvlees zitten in het gamma van Geyskens.

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.



Rundvlees

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

**Alles kan, alles mag,
maar kies eerst uw favoriete runderras.**



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.



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.



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 vlees kwaliteit en smaak.

B
BATALLÉ
el Único

Lamsvlees

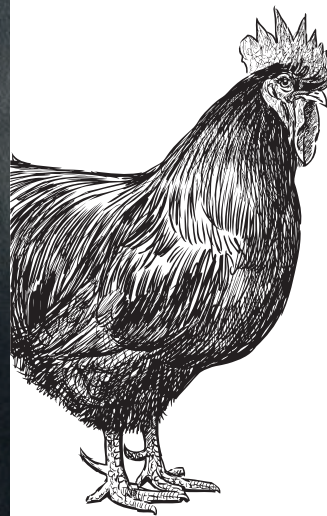
Ons sappig, rozig lamsvlees komt vooral uit Ierland, het Verenigd Koninkrijk en Nieuw-Zeeland waar lammeren het hele jaar door buiten grazen en natuurlijke voeding krijgen. Geyskens biedt ondermeer het lamsras Texelaar aan.



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.



Wild



Op 1 september ligt het eerste wild voor u klaar: wilde eend. Vanaf die datum tot eind maart 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

Versnijdingen

Filet, haasje, rug, kroontje, gebraad, steak, stoofsel

Smaak

Fijne structuur, vetarm vlees



REEBOK

Versnijdingen

Filet, rug, gebraad, stoofsel

Smaak

Mals en subtiel van smaak, heerlijk rosé



EVERZWIJN

Versnijdingen

Filet, rug, gebraad, rack, stoofsel

Smaak

Stevige vleesstructuur en uitgesproken wildsmaak



VEDERWILD

Versnijdingen

In z'n geheel, filet, suprême

Smaak

Op z'n best gemarineerd of gelardeerd, want het lichte vlees droogt snel uit



HAARWILD

Versnijdingen

In z'n geheel, filet, rug, achterbout en stoofsel

Smaak

Zacht en licht, net zoals de kleur van het vlees.

REEGEIT EN KALF

Versnijdingen

Filet, rug, gebraad

Smaak

Mals en subtiel van smaak, heerlijk rosé



WILD KONIJN

Versnijdingen

In z'n geheel

Smaak

Iets steviger van smaak dan haarwild. Heerlijk als u 't bakt en erna langzaam gaart



Kroketten



De hoogwaardige gastronomische kroketten van Gastronello of Don Bocarte Croquetas zijn altijd een feest. De minimale bereidingstijd maken ze tot een perfect aperitiefhapje, voorgerecht en zelfs hoofdgerecht!



Vis

Het visaanbod omvat heel wat kwalitatieve originele producten waarmee u in een handomdraai een topgerecht op tafel tovert. Denk daarbij aan de heerlijke kibbeling, kant-en-klare geferiteerde oesters, UHP kreeftdelen, sneeuw- en kingkrab, ...



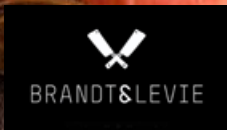
Oosters

De Aziatische keuken heeft de nodige invloed gehad op de Europese en blijft zich verder ontwikkelen. Vandaag zijn vooral de Chinese, Thaise en Vietnamese keuken populair en is de Koreaanse in opkomst. Dankzij culinaire kruisbestuivingen ontstaan nu verrassende concepten als fine dining, burgers en barbecue met een Aziatische tint. De Oosterse keuken leent zich perfect voor de nieuwste trends.



Charcuterie

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

De ruime selectie gastronomische vlees-, vis- en wildterrines en ficelles zijn een grote troef in uw keuken door hun makkelijke portionering en eindeloze mogelijkheden.



Brood



Dankzij ons bake-off gamma word je onafhankelijker zonder in te boeten aan kwaliteit! Je hebt steeds broodproducten in je diepvriezer staan en kan dus makkelijk inspelen op de vraag van de dag. Bovendien werk je steeds met ultraverse producten.

Deegwaren



Naast een uitgebreide keuze aan verse pasta's bieden we ook gevulde diepgevroren pasta aan.



Smaakmakers

Smaakmakers zijn de sleutel tot het geven van een eigen identiteit aan een gerecht. Het enorme aanbod aan fonds, kruidenproducten, oliën, azijnen, ... bieden je mogelijkheden zonder grenzen.



Belberry
FRUIT PRESERVERS
Est. 1956 Belgium



Garnituren



Traiteur de Paris

Traiteur de Paris verzorgt versnaperingen (canapés, petits fours), desserts, bereide groenten en culinaire basisbereidingen van topkwaliteit voor professionele vakgenoten.



Didess

Creative taste experience

Van boterkoekje tot
'creative taste experience'



Nagerechten



EIGEN PRODUCTIE

Buiten een eigen beenhouwerij waarin we een groot assortiment van producten voor u op maat kunnen versnijden en bereiden, hebben we onder andere wekelijks toevoer van verse truffels en Fassona Piemontese uit Italië tot Rubia Gallega en Duroc de Batallé uit Spanje.

Naast deze delicatessen trachten we trendy streekproducten in het daglicht te brengen. Zo is Geyskens Delikatessen exclusief verdeler van graangevoerd Haspengouw Beef alsook van de fijnste Belgische kazen die voor ons worden geselecteerd door Kaasmeester Peter Verbruggen.



ZELF LEVEREN, 6 DAGEN PER WEEK

Wij beleveren u snel en betrouwbaar.

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



BESTEL IN 1, 2, 3



Via de webshop

We hebben geïnvesteerd in een overzichtelijke webshop die 24/7 beschikbaar is met uw persoonlijke gebruikersnaam en wachtwoord.

Elk product is voorzien van een foto. Zo kunt u overzichtelijk producten selecteren, maar ook favorieten bewaren zodat u niet bij elk bezoek uw bestelling opnieuw moet ingeven. Kortom: gebruiksgemak en snelheid voorop!

www.geyskens.be



Via de telefoon

Tijdens de kantooruren (van 7 tot 17u) kunt u uw bestelling ook telefonisch doorgeven. We noteren uw bestelling en plannen ze meteen in. Als u na de kantooruren belt, kunt u uw bestelling achterlaten op ons antwoordapparaat.

Tel: 011 45 80 70



Via e-mail

Tijdens en buiten de kantooruren (van 7 tot 17u) kunt u uw bestelling ook via e-mail doorgeven. Na het lezen van uw e-mail doen wij dan het nodige.

orders@geyskens.be



Terbekstraat 16
B-3580 Beringen
Tel. 011-45 80 70
Fax 011-42 42 19
www.geyskens.be
bestellingen: orders@geyskens.be
algemeen: delika@geyskens.be