



VANDERMAESEN



RESPECT VOOR KWALITEIT!

In ons vernieuwd afhaalcentrum vindt u alle vis, seafood, schaaldieren, mosselen,... van de hoogste kwaliteit. Al het goede wat de zee te bieden heeft kan u bij ons krijgen. Kwaliteit staat hoog in ons vaandel! Sterrenrestaurants, eetcafés, vishandels en traiteurs kunnen bij ons terecht, maar ook u als particuliere visliefhebber kan bij ons op een goede service en uitstekende kwaliteit rekenen.



DIT NAJAAR STAAT ER VIS OP HET MENU



Vishandel Vandermaesen geeft een woordje uitleg bij de keuze van de chef-koks



KABELJAUW

De kabeljauw (*Gadus Morhua*) is een koudwatervis die in de Noordzee en de noordelijke Atlantische Oceaan voorkomt. Gevangen exemplaren zijn meestal 30 tot 45 cm lang en kunnen een lengte van 2 meter bereiken.

De terugloop van het kabeljauwbestand bracht de kweek op gang. Voor de Noorse kust, voornamelijk rond de Lofoten eilanden, gebeurt dit al verscheidene jaren met succes. De komende jaren zal het gekweekte exemplaar de vraag naar kabeljauw voor een groot stuk invullen.

Deze populaire consumptievis is fijn van smaak, halfvast van structuur en heeft helder wit, sappig vlees.

Voedingswaarden per 100 gr: 344Kj/82 Kcal, 1g vet, 18 g eiwit.

WITTE HEILBOT

Van alle soorten (Groenlandse, zwarte, enz.) is de witte heilbot (*hippoglossus hippoglossus*) de smakelijkste en meest exclusieve.

Het gewicht van een witte heilbot kan oplopen tot 300 kg en de lengte tot 4 meter. Meestal bevat de vangst exemplaren van 5 tot 30 kg. Het beste viswater is het noordwesten en noordoosten van de Atlantische Oceaan. Het vlees van deze zeer gewaardeerde vissoort is stevig, blank en op veel manieren te bereiden.

Voedingswaarden per 100 gr: 2g vet, 19g eiwit.

SINT JACOBSSCHELP OF COQUILLE SAINT-JACQUES

De Sint Jakobsschelp behoort tot de familie van de grote kamschelpachtigen. SHELL maakte van deze schelp haar symbool omdat de oprichter, het Londense handelshuis Samuel & Co, een handelaar in Japanse sierschelpen was.

De coquille komt haast overal ter wereld voor, maar de Belgische consument krijgt de *Pecten Jacobaeus* voorgeschoteld, meestal afkomstig uit de wateren voor de Noorse, Schotse en Franse kusten. Exemplaren uit Canada en Alaska worden per vliegtuig aangebracht.

De vrucht van deze schelp is uiterst gewaardeerd en staat op de kaart van menig restaurant.

Voedingswaarden per 100 gr: 5g vet, 18g eiwit.

