



VENDSYSEL
MADE IN EXCELLENCE



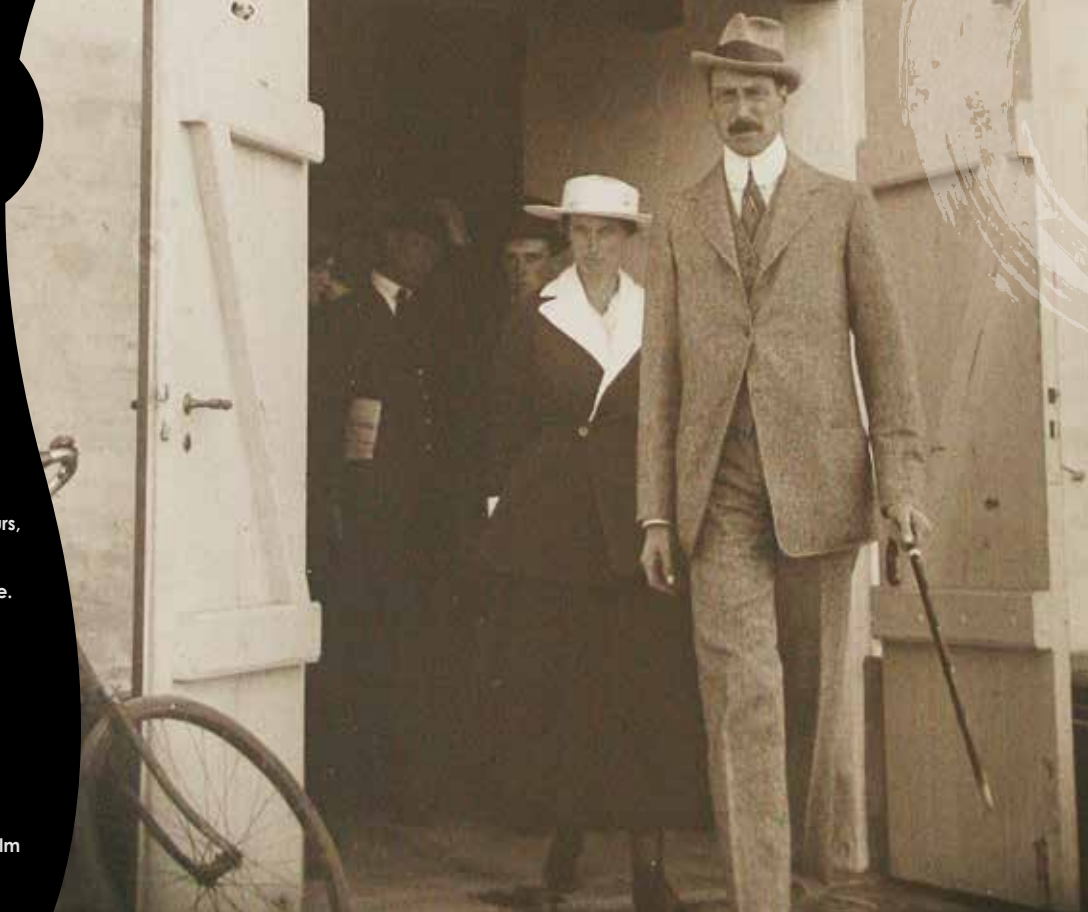
DEPUIS / SINDS 1883

HISTORIQUE

Créée en 1883 par un jeune Danois issu d'une longue lignée de pêcheurs, Vendsyssel perpétue les gestes ancestraux des artisans-saurisseries lors du salage, fumage et tranchage. Depuis 2006, la société Vendsyssel appartient au groupe Salm Invest.

HISTORIEK

Opgestart in 1883 door een jonge Deense afstammeling van een generatie vissers. Vendsyssel staat voor een ambachtelijk zout- en rookproces met verschillende versnijdingstechnieken. Sinds 2006 behoort Vendsyssel tot de groep Salm Invest.





ORIGINE

Pour obtenir les meilleures matières premières, des poissons de grande qualité, nous sélectionnons les pays dont les eaux sont réputées pour leur pureté : Norvège et Écosse.

Nous travaillons également le saumon sauvage pêché dans les eaux de l'océan Pacifique ou de la mer Baltique.

ORIGINE

Wij kopen, op specificatie, duurzaam gekweekte zalm rechtstreeks in Noorwegen en Schotland. Wywerken ook met wilde zalm uit de stille Oceaan en Baltische zee.

LE SALAGE

Les artisans Vendsyssel réalisent le salage des poissons entièrement à la main. Ils utilisent du sel sec et, pour certaines recettes dont Vendsyssel a le secret, ajoutent des épices rigoureusement sélectionnées et dosées.

HET ZOUTEN

Droog zouten met een vleugje fijne specerijen geeft Vendsyssel specialiteiten hun typische smaak.





LE FUMAGE

Nos poissons sont fumés artisanalement aux copeaux de hêtre, selon diverses techniques d'antan : fumage traditionnel, fumage long, fumage à chaud.

HET ROOKPROCES

Het roken op beukenhout volgens al oude technieken maakt het verschil. We onderscheiden drie rookprocessen: traditioneel roken, lang roken en warm roken.

LE TRANCHAGE
MAIN OU
MACHINE.

MACHINAAL
VERSNEDEN OF
HANDMATIG
GETRANCHEERD.



SOMMAIRE SUMMIER

1. LES FILETS // ZIJDES 8

2. LES PLAQUETTES //
TRAITEUR PLAATJES 12

3. LES DÉCOUPES SPÉCIALES //
SPECIALE VERSNIJDINGEN 14

4. LES PRODUITS DE FIN
D'ANNÉE // EINDEJAARS
PRODUCTEN 18

5. AUTRES ET RECETTES //
DIVERSE EN RECEPTEN 20

6. LE SHOP 22

NOS PRODUITS

Sans cesse à la recherche de l'excellence en prenant soin de respecter l'authenticité des saveurs, Vendsyssel propose toute une gamme de produits et de préparations diverses à base de saumon et d'autres poissons fumés. Découvrez-les dès à présent...

ONS GAMMA

Een uitgebreid gamma toproducten op basis van diverse vissoorten. Steeds op zoek naar authentieke smaken en toepassingen. Ontdek ze nu...

FILETS ZIJDES

FUMAGE TRADITIONNEL KLASSIEK GEROOKT

Un saumon fumé, salé au sel sec
et tranché à la main ou
à la machine.

Een droog gezouten zalm die
handmatig of machinaal wordt
versneden.

POIDS/GEWICHT:

1-1.4 kg / 1.6-1.8 kg / 1.8-2.2 kg

COLISAGE/VERPAKKING: 10

DLC MIN. GARANTIE À LA LIVRAISON/
GEGARANDEERDE THT BIJ LEVERING:

21

Filets de saumon Zalmzijdes



Flétan Heilbot



FILETS
ZIJDES

AUX PORTES DU
GROENLAND
UIT GROENLAND

Après le saumon,
le flétan vous fait découvrir une
saveur totalement différente

Naast gerookte zalm is ook heilbot
een klassieker.

9

POIDS/GEWICHT:
± 1 kg

COLISAGE/VERPAKKING: 10

DLC MIN. GARANTIE À LA LIVRAISON/
GEGARANDEERDE THT BIJ LEVERING:

FILETS
ZIJDES

«LE» SAUVAGE D'ALASKA
«DE» WILDE ZALM VAN ALASKA
Sa couleur rouge et sa texture
onctueuse sont ses principaux
atouts.

10 Onderscheidt zich door haar
typische rode kleur en stevige
textuur.

POIDS/GEWICHT:
+/-1kg – ficelle 1kg en caisse bois

COLISAGE/VERPAKKING: 10

DLC MIN. GARANTIE À LA LIVRAISON/
GEGARANDEERDE THT BIJ LEVERING:
21

Sockeye



Gravad Lax

FILETS
ZIJDES

MÉLANGE D'ÉPICES SECRET
EEN GEHEIME SPECERIJEN
Légèrement fumé et agrémenté
d'un mélange typiquement
nordique, un classique.

Die wij licht gerookt hebben
en met die typische kruiden
op smaak brengen.

11

POIDS/GEWICHT:
± 1 kg

COLISAGE/VERPAKKING: 10

DLC MIN. GARANTIE À LA LIVRAISON/
GEGARANDEERDE THT BIJ LEVERING

18

PLAQUETTES
PLAATJES

FUMAGE AUTHENTIQUE
AUTHENTIEK GEROOKT
Un goût unique obtenu grâce
à un processus de fumage variant
de 36 à 48 h.

Een unieke smaakbeleving dankzij
een rookproces van 36 à 48 uren.

Saumon norvégien & écossais Noorse & écossais zalm



POIDS/GEWICHT:
150 g - 500 g

COLISAGE/VERPAKKING: 6

DLC MIN. GARANTIE À LA LIVRAISON/
GEGARANDEERDE THT BIJ LEVERING:

21

Exotic

PLAQUETTES
PLAATJES

LES «EXOTIQUES»
POUR VOUS DÉPAYSER !
GEROOKTE EXOTISCHE VISSEN
OM UW HORIZONTEN TE
VERBREDEN!

Bloc entier ou tranché, nos poissons
exotiques vous feront voyager sur
d'autres mers.

Op z'n geheel in blok of
voorgesneden, vissen uit andere
zeen die je doet reisen naar
exotische plaatsen.

POIDS/GEWICHT:
150 g - ± 1 kg

DLC MIN. GARANTIE À LA LIVRAISON/
GEGARANDEERDE THT BIJ LEVERING:

21



DÉCOUPES
VERSNIJDINGEN

L'INDESCRITIBLE SAVEUR
EEN HEMELSE ONTDEKKING
La partie la plus noble du filet de
saumon fumé, pour un moment
inoubliable.

14 Uit het edelste en zachtste deel
van de zalmzijde is dit een ware
delicatesse.

POIDS/GEWICHT/ WEIGHT:
150 g - 200 g - 250 g

COLISAGE/VERPAKKING: 6

DLC MIN. GARANTIE À LA LIVRAISON/
GEGARANDEERDE THT BIJ LEVERING:
21

Cœur de saumon Zalmhaasje



Dés de saumon fumé Gerookte zalmblokjes

DÉCOUPES
VERSNIJDINGEN



LES DÉS À TOUT MOMENT
GEROOKTE ZALMBLOKJES
ALS CRÉATIEF INGREDIËNT

De l'apéro en passant par
l'entrée, sans oublier le plat, ils
vous accompagnent chauds ou
froids.

Koud of warm in apéro
toepassingen of voor warme of
koude gerechten.

15

POIDS/GEWICHT:
200 g - 2 x 100 g

COLISAGE/VERPAKKING: 6
DLC MIN. GARANTIE À LA LIVRAISON/
GEGARANDEERDE THT BIJ LEVERING :

18

DÉCOUPES
VERSNIJDINGEN

LES INCONTOURNABLES
ÉMINCÉS
ZALMREEPJES ZIJN VAN DE
PARTIJ

Leur tranchage vertical et leurs
différentes variétés apporteront
de l'originalité à vos repas.

De verticale versnijding en talloze
smaken brengen originaliteit aan
tafel.

Aiguillettes Reepjes



POIDS/GEWICHT/ WEIGHT:
140 g

COLISAGE/VERPAKKING: 6

DLC MIN. GARANTIE À LA LIVRAISON/
GEGARANDEERDE THT BIJ LEVERING :
18



Plancha

DÉCOUPES
VERSNIJJDINGEN

LA PLANCHA DES MERS
OP DE STEENGRILL, BBQ,
GOURMET OF IN DE PAN
Sur pierrade, gourmet, BBQ ou à
poêler en 10 secondes, le délice
est à votre portée. Délicieux en
accompagnement d'une salade.

Max 10 secondes verhitten aan
beide zijden en u geniet van een
unieke zuiderse specialiteit.
Heerlijk als begeleiding met een
rauwkostsalade.

17



POIDS/GEWICHT: 250 g

COLISAGE/VERPAKKING: 6

DLC MIN. GARANTIE À LA LIVRAISON/
GEGARANDEERDE THT BIJ LEVERING: 18

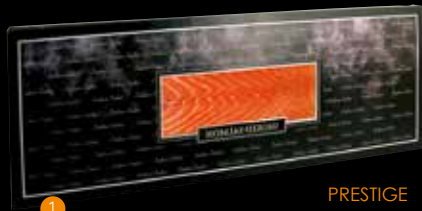
FIN D'ANNÉE
EINDEJAARS

18

BESOIN D'IDÉES
CADEAUX
ORIGINALES ?

OP ZOEK NAAR EEN
BIJZONDER EINDE-
JAARSGESCHENK?





1

PRESTIGE

± 1 kg



2

COFFRET + COUTEAU
KIST MET MES

800 g



3

TRANCHÉ
VOORGESNEDEN

min. 15 tranches/ sneetjes



4

TRANCHÉ MAIN
HANDGESNEDEN

min. 12 tranches/ sneetjes



5

TRANCHÉ MAIN
HANDGESNEDEN

min. 18 tranches/ sneetjes



6

TRANCHÉ MAIN
HANDGESNEDEN

min. 20 tranches/ sneetjes

AUTRES ET RECETTES
AUTRES ET RECETTES

Anchois et salades Anjsovis en salades

DIFFÉRENTES VARIÉTÉS
D'ANCHOIS ET DE SALADES
DIVERSE VARIËTERTEN VAN
GEMARINEERDE ANJSOVIS EN
ZEEVRUCHTEN

Anchois nature, à l'ail,
à l'oriental, à la provençale.
Les banderilles d'anchois.
La salade de poulpe.
La salade de Calamars.

Ansjovis natuur, provençaals,
orientaals, met look en en spiesjes.
Inktvis salade en octopus salade.

POIDS/GEWICHT/ WEIGHT:
200 g - 1kg

COLISAGE/VERPAKKING: 6

DLC MIN. GARANTIE À LA LIVRAISON/
GEGARANDEERDE THT BIJ LEVERING:
90





SALADE DE CHICONS, ANANAS ET DÉS DE SAUMON FUMÉ (4 PERS).

WITLOOFSLAATJE MET ANANAS EN GEROOKTE ZALM BLOKJES. (4 PERS).

PRÉPARATION

- 1 Coupez la tomate en 4 et enlevez tous les pépins. Coupez ensuite les quartiers en petits dés.
- 2 Coupez les chicons en deux et enlevez le cœur dur. Coupez ensuite les chicons très finement. Ajoutez quelques gouttes de citron pour éviter la décoloration.
- 3 Coupez les tranches d'ananas en petits morceaux.
- 4 Coupez les tranchettes de plancha en lardons.

Garniture

Mélangez les chicons, l'ananas, les lardons de saumon et la crème fraîche. Disposez le mélange dans le saladier.

Garnissez cette salade avec les amandes grillées, les dés de tomate et quelques brins de cerfeuil.

VOORBEREIDING

- 1 Snij de tomaat in 4 en verwijder alle pitjes. Snij vervolgens de kwartjes in gelijke dobbersteentjes.
- 2 Snij het witlof middendoor en ontdoe het van het harde hart en vervolgens snij het witlof langgewijs zeer fijn. (enkele druppels citroensap om verkleuring te vermijden).
- 3 Snij de ananas schijven in kleine stukjes.
- 4 Snij de plancha reepjes in spekjes.

Afwerking

Meng het witlof, ananas, zalm-spekjes en de room door elkaar en schik dit in een kom of verdeel dit op vier borden.

Versier deze salade met de gegrilde amandelschilfers, tomatendobbelsteentjes en wat kervelpluksels.

RECETTES
RECEPTEN

INGRÉDIENTS INGREDIËNTEN

- 4 Chicons/Witlof
- 2 Tranches d'ananas/
Schijven ananas
- ½ Jus de citron/Citroensap
- 6-7 Tranchettes de plancha/
Plancha reepjes
- 1 dl Crème fraîche/Room
- 2 Cuillères à soupe d'éclats
d'amandes grillées/Eetlepels
gegrilde amandelschilfers
- 2 Tomates/ Tomaten
- Quelques brins de cerfeuil /
Wat kervelpluksels

PLUS DE RECETTES SUR/
MEER RECEPTEN OP ON
TASTYNEWS.BE

SHOP



1 FLÉTAN / HEILBOT



2 SAUMON SAUVAGE
WILDE ZALM



3 THON
TONNIJN



4 SAUMON FUMÉ/GEROOKTE ZALM



5 GRAVAD LAX



6 NORWAY



7 SCOTLAND



8 ASSIETTE NORDIQUE
NOORSE SCHOTEL



DÉS DE SAUMON FUMÉ
GEROOKTE ZALMBLOKJES

9



TRANCHES TOAST RECTANGULAIRE
RECHTHOEKIGE LAKJES TOAST

10



SAUMON BELLE-VUE
ZALM BELLE-VUE

11

CŒUR DE SAUMON / ZALMHAASJE



12



13



14



15

CARPACCIO



hungryminds.be



www.vendsyssel.be

Pour en savoir plus sur nos gammes et nos produits, contactez-nous !
Neem gerust contact met ons op voor meer informatie.



www.fastynews.be

MAISON VENDSYSSEL

Avenue de Lambusart, 11 - 6220 Fleurus – Belgique
T. : + 32 71 822 731 - F. : + 32 71 810 376

SINCE 1883