



**VEGAN
VISBOER**

**AL HET GOEDE VAN VIS,
MAAR DAN BETER!**



ONZE VISSIE (VISIE, MISSIE)

De foodmarkt is in beweging en verschuift van dierlijk naar plantaardig: met Vegan Visboer bieden wij een duurzaam, plantaardig en visaardig alternatief voor de horeca!

Naast de groep fulltime vegetariërs en veganisten is er een sterk groeiende groep mensen die ervoor kiest om een of meer dagen per week geen vlees en vis meer te eten.

Wij helpen de horeca om lekkere, vegan, visaardige gerechten te serveren, zodat de gasten steeds vaker zullen kiezen voor een alternatief voor vlees of vis.

Team Vegan Visboer

ONZE HERITAGE EN PRODUCTIE

Je zou het niet verwachten, maar onze plantaardige visvervangers zijn bedacht en gemaakt in nauwe samenwerking met het über-Hollandsche familiebedrijf Kramer Fish uit Urk.

Een visbedrijf dat vegan visvervangers produceert?!

Ja, de visaardige Vegan Visboer-producten hebben praktisch gezien inderdaad een connectie met de visserij, maar dan zonder het bijbehorende leed en de vervuiling. Wij geloven dat een vegan wereld mogelijk is, maar dat dit niet van de ene op de andere dag zal gaan. Een visbedrijf dat een vegan product op de markt brengt is een eerste stap die mogelijk leidt tot een overstap naar een volledig vegan assortiment.

100% plantaardig, met de ambacht van de visboer!



FOOD SERVICE INSTITUUT NEDERLAND (FSIN)

De 'gemaksgeneratie' is de toekomst: gezondheid, duurzaamheid en voedselveiligheid is belangrijker dan ooit te voren.

Door klimaatsveranderingen, Covid-19 en andere actuele, zorgwekkende zaken staan we steeds vaker stil bij de noodzaak van duurzame voeding. Dit bevordert de keuze van consumenten voor duurzame voeding!

Netflix-series als Seaspiracy en documentaires als David Attenborough's A life on our planet en The game Changers helpen consumenten inzien dat verandering onvermijdelijk is.

Kortom: we are in the middle of a food revolution!



HET PRODUCT

“Vegan Visboer vis is beter dan échte vis!”

Echt? Ja, dat durven we hardop te claimen. Ruim 3 jaar heeft het ons gekost om de ideale visvervanger te ontwikkelen, maar dan heb je ook wat: de authentieke smaak en realistische structuur van Vegan Visboer visvervangers zijn namelijk niet van echt te onderscheiden.

“Hoe dan?!”

Een hypoallergene rijstkorrel (NON-GMO) bleek de ideale kandidaat voor de metamorfose waar we van droomden en werd het basis-ingrediënt voor de *vis-aardige* transformatie. Deze magische plant-based bron neemt de karaktereigenschappen van witvis/kabeljauw aan als geen ander!

De viskruidenmelange, beproefd door rasechte vissers en bekokstoofd door doorgewinterde chef-koks, geeft de Vegan Visboer visvervangers de onmiskenbare geur, kleur en smaak van vis!

ONS VIS-AARDIGE PRODUCTEN



VISBURGER

»» 120 gram



GARNALENKROKET

»» 30 gram



VISFILET - LEKKERBEK

»» 100 gram



VISFILET OP ZEEWIERHUID

»» 100 gram



VISSTICK

»» 30 gram



VISNUGGET

»» 25 gram



GARNAAL

»» 25 gram



KIBBELING

»» 25 gram

ONS VIS-AARDIGE PRODUCTEN OP AANVRAAG:



VISBURGER
»» 100 gram



VISBURGER
»» 65 gram



CRABCAKE
»» 100 gram



VISFRIET
»» 15 gram



VISCARPACIO
»» 15 gram



VISFILET
»» 100 gram

MORE TO COME...



VISAARDIG.....

De plantaardige visvervangers van Vegan Visboer geven jou die verrukkelijke smaak en structuur van vis *inclusief* die voedingswaarden die we zo nodig hebben. Met de visjes van Vegan Visboer kies jij voor liefdevolle vis op de menukaart van jouw restaurant. Nul micro-plastics en zero horrorverhalen. Een duurzaam, plantaardig én *vis-aardig* alternatief dus: een 100% non-guilty pleasure.

Eet vis met een schoon geweten en een happy & healthy hart!



VISFILET OP ZEEWIERHUID

Waarom eenvoudig doen als het ook deftig kan? Deze visfilet is authentiek en chiquer dan ooit en heeft een extra ziltige smaak en ultra-
'vissig' gevoel in de mond door het toegevoegde laagje 'huid' van supergezonde zeewier. Ideaal te combineren met groente, rijst of op een
heerlijke pesto-pasta als volwaardige maaltijd.

»» 100 grams filet

»» Voorzien van een huid van zeewier

»» Ingrediënten:

Rijstbloem (64,7%), TARWEgluten (12,5%), water (11,5%), Aardappel zetmeel (3,1%) Zout (1,8%), TARWEmeel (<2%), Zeewier (<2%), Raapolie (<2%), TARWEvezels (<2%), TARWEzetmeel (<2%), Maismeel (<2%), Knoflookpoeder (<2%), Glucosestroop (<2%), E461 (Emulgator) (<2%), aroma (<2%), natural aroma (<2%), Uienpoeder (<2%)

»» Voedingswaarden per 100 gram:

Energie 512 kJ, Energie 122kcal, Vet 1,2 gram waarvan 0,2 gram verzadigd, Koolhydraten 15,2 gram waarvan suiker 0,1 gram, eiwitten 10,5 gram, Vezels 2,4 gram, Zout 1,8 gram, Omega-3 0,8 gram

»» Allergenen:

Granen die gluten bevatten.



KIBBELING

De kibbeling is de favoriet van iedereen, de ideale vegan fish and chips om aan je gasten te serveren. Of serveer als bucket vol kibbeling met een lekkere, plant-based remoladedip!

»» 25 gram kibbeling

»» Voorzien van een klassiek beslag

»» Ingrediënten:

Rijstebloem (55%) Tarwebloem (24,3%) Water (7%) Raapolie (6,6%) Aardappelzetmeel (2,4%) Tarwegluten (2%) Natuurlijke aroma (<2%) Zout (<2%) Tarwevezels (<2%) Paprikapoeder (<2%) Curcumapoeder (<2%) E461 natuurlijke binder (<2%) Gist (<2%)

»» Voedingswaarden per 100 gram:

Energie 876 KJ, Energie 209 kcal, Vet 6,8 gram waarvan 0,6 verzadigd, Koolhydraten 30,6 gram, waarvan 0,3 suiker, Eiwitten 6,5 gram, Vezels 2,8 gram, Zout 1,1 gram, omega-3 0,7 gram

»» Allergenen:

Granen die gluten bevatten



LEKKERBEK - VISFILET

Ken je onze Vegan Kibbeling al? Dit is de grotere broer of zus, in de vorm van een grotere vis. Het Vegan Lekkerbekje kun je aanbieden als losse snack, als vegan sandwich-optie of als complete maaltijdoptie. Alle trossen los: maak je eigen creaties passend bij jouw smaak en horecazaak, en please je visvriendelijke klanten!

»»» 100 gram visfilet - lekkerbek

»»» Voorzien van een klassiek beslag

»»» Ingrediënten:

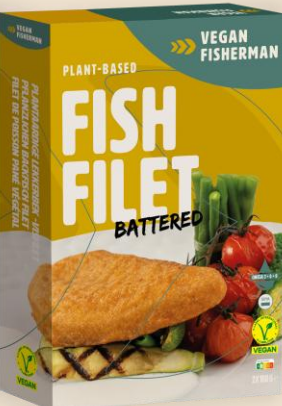
Rijstebloem (55%) Tarwebloem (24,3%) Water (7%) Raapolie (6,6%) Aardappelzetmeel (2,4%) Tarwegluten (2%) Natuurlijke aroma (<2%) Zout (<2%) Tarwevezels (<2%) Paprikapoeder (<2%) Curcumapoeder (<2%) E461 natuurlijke binder (<2%) Gist (<2%)

»»» Voedingswaarden per 100 gram:

Energie 876 KJ, Energie 209 kcal, Vet 6,8 gram waarvan 0,6 verzadigd, Koolhydraten 30,6 gram, waarvan 0,3 suiker, Eiwitten 6,5 gram, Vezels 2,8 gram, Zout 1,1 gram, omega-3 0,7 gram

»»» Allergenen:

Granen die gluten bevatten



VISBURGER

Deze visburger wordt de vegan hit op de menukaart! De burger heeft dezelfde structuur als kabeljauw en wordt omhuld door een extreem knapperig en lekker grof gemalen paneerlaag. Deze burger heeft de ideale maat om op ieder willekeurig hamburgerbroodje de show te stelen!

»»» 120 – 100 – 65 grams burger

»»» Voorzien van een grove paneerlaag

»»» Ingrediënten:

Rijstbloem (55%) Tarwebloem (24,3%) Water (7%) Raapolie (6,6%) Aardappelzetmeel (2,4%) Tarwegluten (2%) Natuurlijke aroma (<2%) Zout (<2%) Tarwezetmeel (<2%) Gist (<2%) E461 natuurlijke binder (<2%)

»»» Voedingswaarden per 100 gram:

Energie 867 KJ, Energie 209 kcal, Vet 6,8 gram waarvan 0,6 verzadigd, Koolhydraten 30,6 gram, waarvan 0,3 suiker, Eiwitten 5,5 gram, Vezels 2,8 gram, Zout 1,1 gram, omega-3 0,7 gram

Allergenen:

Granen die gluten bevatten.



GARNAALKROKET

Een kroketje op z'n tijd is nergens mee te vergelijken. En al waren er wel al vegan varianten op de vleeskroket, de vegan garnalenkroket moest er hoognodig komen! Gevuld met een romige ragout met vegan garnalen en ons kenmerkende krokante laagje, is dit dé vegan variant om aan te bieden naast de andere kroketten op brood of bij de borrel!

- »»» 30 gram garnalkroket
- »»» Voorzien van een zeer krokante donkere paneer
- »»» Ingrediënten:

Water (53,2%) TARWEmeel (15,6%) Paneermeel (14%) Raapolie (6%) Plantaaridge boter (5%) Maismeel(<2%), Rijstmeel (<2%), Zout (<2%), stabilisator (<2%), natuurlijke aroma (<2%), kleuring aroma (<2%), Groente (ui, knoflook) (<2%), Gist (<2%), E412 (Verdikkinsmiddel) (<2%), kruiden en specerijen (dille, cayenne peper, venkel (<2%), zuurteregelaar(E500 II) (<2%).

- »»» Voedingswaarden per 100 gram:

Energy 874 KJ, Energy 209 kcal, Fat 11,1 gram of which 0,6 saturated, Carbohydrates 24,6 gram of which 0,6 sugars, Proteins 2,9 gram, Fibers 1,6 gram, Salt 1,5 gram

- »»» Allergenen:

Granen die gluten bevatten.



GARNAAL

Er zijn veel verschillende garnalen te vinden op de wereld, maar twee dingen hebben ze met elkaar gemeen: een stevige bite en die onmiskenbare garnalensmaak. Onze garnaal heeft het allebei, maar dan zonder de ellende die bij echte garnalenvangst hoort. Ook in het geval van onze garnaal is de magische GMO-vrije rijstkorrel de basis geweest. De garnaal is voorzien van een fijne paneerlaag voor een extra crispy beleving.

»» 25 gram garnaal

»» Voorzien van een bite en een panko paneerlaag

»» Ingrediënten:

Rijstbloem (55%) Tarwebloem (24,3%) Water (7%) Raapolie (6,6%) Aardappelzetmeel (2,4%) Tarwegluten (2%) Natuurlijke aroma (<2%) Zout (<2%) Tarwevezels (<2%) E461 natuurlijke binder (<2%) Gist (<2%)

»» Voedingswaarden per 100 gram:

Energie 876 KJ, Energie 209 kcal, Vet 6,8 gram waarvan 0,6 verzadigd, Koolhydraten 30,6 gram, waarvan 0,3 suiker, Eiwitten 5,5 gram, Vezels 2,8 gram, Zout 1,1 gram, omega-3 0,7 gram

»» Allergenen:

Granen die gluten bevatten.



VISNUGGET

De visnugget is een perfecte, plantaardige snack die een lekkere vegan twist geeft aan een borrelgarnituur of de ideale, voedzame salade afmaakt als crispy garnering met een crunchy bite. Of serveer als bucket vol visnuggets met een lekkere, plant-based dip!

»»» 25 gram nugget

»»» Voorzien van een extra crunchy paneerlaag

»»» Ingrediënten:

Rijstebloem (55%) Tarwebloem (24,3%) Water (7%) Raapolie (6,6%) Aardappelzetmeel (2,4%) Tarwegluten (2%) Natuurlijke aroma (<2%) Zout (<2%) Tarwevezels (<2%) Paprikapoeder (<2%) Kurkumapoeder (<2%) E461 natuurlijke binder (<2%) Gist (<2%)

»»» Voedingswaarden per 100 gram:

Energie 876 KJ, Energie 209 kcal, Vet 6,8 gram waarvan 0,6 verzadigd, Koolhydraten 30,6 gram, waarvan 0,3 suiker, Eiwitten 5,5 gram, Vezels 2,8 gram, Zout 1,1 gram, omega-3 0,7 gram

»»» Allergenen:

Granen die gluten bevatten.



VISSTICK

Visstick: het oudste en wereldberoemde stukje vis in Nederland: wie is er niet groot mee geworden? En hoe mooi is het dat we kinderen van nu groot kunnen brengen met gezonde, vis-aardige en plant-based visvervangers?

»»» 30 gram stick

»»» Voorzien van een fijne paneerlaag

»»» Ingrediënten:

Rijstebloem (55%) Tarwebloem (24,4%) Water (7%) Raapolie (6,0%) Aardappelzetmeel (2,4%) Tarwegluten (2%) Natuurlijke aroma (<2%) Zout (<2%) Tarwevezels (<2%) Paprikapoeder (<2%) Kurkumapoeder (<2%) E461 natuurlijke binder (<2%) Gist (<2%)

»»» Voedingswaarden per 100 gram:

Energie 848 KJ, Energie 203 kcal, Vet 6,5 gram waarvan 0,6 verzadigd, Koolhydraten 29,7 gram, waarvan 0,9 suiker, Eiwitten 5,5 gram, Vezels 3,0 gram, Zout 1,2 gram, omega-3 0,7 gram

»»» Allergenen:

Granen die gluten bevatten.



VISFILET GEPARNEERD

Onze Vegan Visboer Visfilet kan als verrukkelijke basis van een culinair creatief gerecht geserveerd worden: geef de visfilet de hoofdrol op een mooi opgemaakt bord met tasty side dishes voor een echte vis(vrije), culinaire ervaring op tafel!

»» 100 grams filet

»» Voorzien van een crunchy cornflake-laag

»» Ingrediënten:

Rijstebloem (55%) Tarwebloem (15%) (Mais 9,6%) Water (7%) Raapolie (6,0%) Aardappelzetmeel (2,4%) Tarwegluten (2%) Natuurlijke aroma (<2%) Zout (<2%) Tarwevezels (<2%) Gist (<2%) Suiker (<2%) Paprikapoeder (<2%) Kurkumapoeder (<2%) E461 natuurlijke binder (<2%) Barley malt extract (<2%)

»» Voedingswaarden per 100 gram:

Energie 858 KJ, Energie 205 kcal, Vet 6,4 gram waarvan 0,6 verzadigd, Koolhydraten 30,5 gram, waarvan 0,7 suiker, Eiwitten 5,3 gram, Vezels 2,9 gram, Zout 1,2 gram, omega-3 0,7 gram

»» Allergenen:

Granen die gluten bevatten.



VISFRIET

Fingerfood en streetfood zijn de laatste jaren enorm in opkomst. De visfriet kan als hapje of borrelgarnituur geserveerd worden, maar kan ook prima als een op zichzelf staand frietje door het leven gaan door de lange, smalle vorm.

»» 15 gram friet

»» Voorzien van een fijne paneerlaag

»» Ingrediënten:

Rijstebloem (55%) Tarwebloem (24,4%) Water (7%) Raapolie (6,0%) Aardappelzetmeel (2,4%) Tarwegluten (2%) Natuurlijke aroma (<2%) Zout (<2%) Tarwevezels (<2%) Paprikapoeder (<2%) Kurkumapoeder (<2%) E461 natuurlijke binder (<2%) Gist (<2%)

»» Voedingswaarden per 100 gram:

Energie 848 KJ, Energie 203 kcal, Vet 6,5 gram waarvan 0,6 verzadigd, Koolhydraten 29,7 gram, waarvan 0,9 suiker, Eiwitten 5,5 gram, Vezels 3,0 gram, Zout 1,2 gram, omega-3 0,7 gram

»» Allergenen:

Granen die gluten bevatten.



CRABCAKE

De nieuwe hit op je vegan menukaart: deze crabcake is een (h)eerlijke snack op zichzelf of als volwaardig, visaardig en hoog-proteïne component van een gezonde maaltijd. De bite is semi-soft en semi-crunch. Een perfecte, verslavende balans die supersnel fans zal krijgen.

»»» 40 gr Crabcake

»»» Naturel product

»»» Ingrediënten:

Rijstebloem (46%), water (34,3%), plantaardig eiwit (TARWE, pea) (10%), Witte suiker (2,4%), Raapolie (<2%), Natuurlijke kruiden (<2%), Aardappelzetmeel (<2%), Kruiden (onion, garlic)(<2%), Hydrolize vegetable protein (<2%), Zout (<2%), E461 (<2%)

»»» Voedingswaarden per 100 gram:

Energie 447kJ, Energie 106 kcal, Vet 2g waarvan 0,2g verzadigd,
Koolhydraten 13,7g waarvan 2,81g suiker, Eiwit 8,1%, vezels 1,2g, Zout 1g.

»»» Allergenen:

Granen die gluten bevatten.



SERVEERSUGGESTIES

(KLIK OP DE AFBEELDINGEN VOOR DE RECEPTEN)



VERPAKKING MOGELIJKHEDEN:

Standard options:	Format in mm	KG	Europallet max
Small box – frozen	395 x 295 x 85	2-3 KG	176 colli
Normal box – frozen	395 x 295 x 115	4-6 KG	128 colli

Possible packing options:

- In full colour plastic bag – frozen
- In small retail box – frozen
- Gastro / MAP packed – refreshed

- 300g – 1,5 KG
- 200g – 600g
- 200g – 2 KG





DE BEREIDINGSWIJZE

Frituur: Het beste resultaat krijg je door 2-4 minuten te bakken in plantaardig frituurvet op 180 °C.

In de elektrische oven: op 220 °C 13-15 minuten bakken bij voorkeur met 10% stoom. (heteluchtoven op 200 °C)

In de Airfryer: 15 minuten bakken op 180 °. Vergeet niet regelmatig te keren.

High-speed oven

In de pan of op de bakplaat



CERTIFICERINGEN

Hygiëne en kwaliteit staan bij ons op de eerste plaats. De productielocaties van Kramer Fish hebben de meest moderne technieken en hoogste certificeringen. Alle locaties zijn onaangekondigd IFS higher level (onaangekondigde controles) en BRC AA gecertificeerd.

**BRC certified
'AA level'**

Our factories are certified according to high demands of BRC FOOD



**IFS certified
'higher level'**

Our factories are certified according to high demands of IFS FOOD



ONZE USP'S OP EEN RIJTJE

- »»» Duurzaam en milieuvriendelijk
- »»» Vegan
- »»» Vegetarisch
- »»» Plant-based
- »»» Ocean-Free
- »»» Vrij van soja
- »»» Vrij van palmolie
- »»» Vrij van schuldgevoel
- »»» Bijna gelijk aan voedingswaarde van vis
- »»» Inclusief omega vetzuren 3, 6 en 9
- »»» Gezonder dan echte vis
- »»» Vrij van chemische stoffen en GMO
- »»» No animal got hurt in the process!



VIS MET EEN SCHOON GEWETEN EN EEN HAPPY & HEALTHY HART

- »»» Vegan Visboer B.V.
- »»» Händellaan 24, 8031 EP Zwolle
- »»» Telefoon: 038-7858843
- »»» E-mail: hello@veganvisboer.nl
- »»» KVK: 83492836
- »»» BTW nummer: NL862894712B01
- »»» Website: www.veganvisboer.nl [doelgroepen](#)



**VEGAN
VISBOER**