

vleesproducten

rundvlees varkensvlees kalfsvlees lamsvlees maaltijdcomponenten vleeswaren
voor het grootverbruik



De klant is keizer bij De Koning

Kalfsvlees

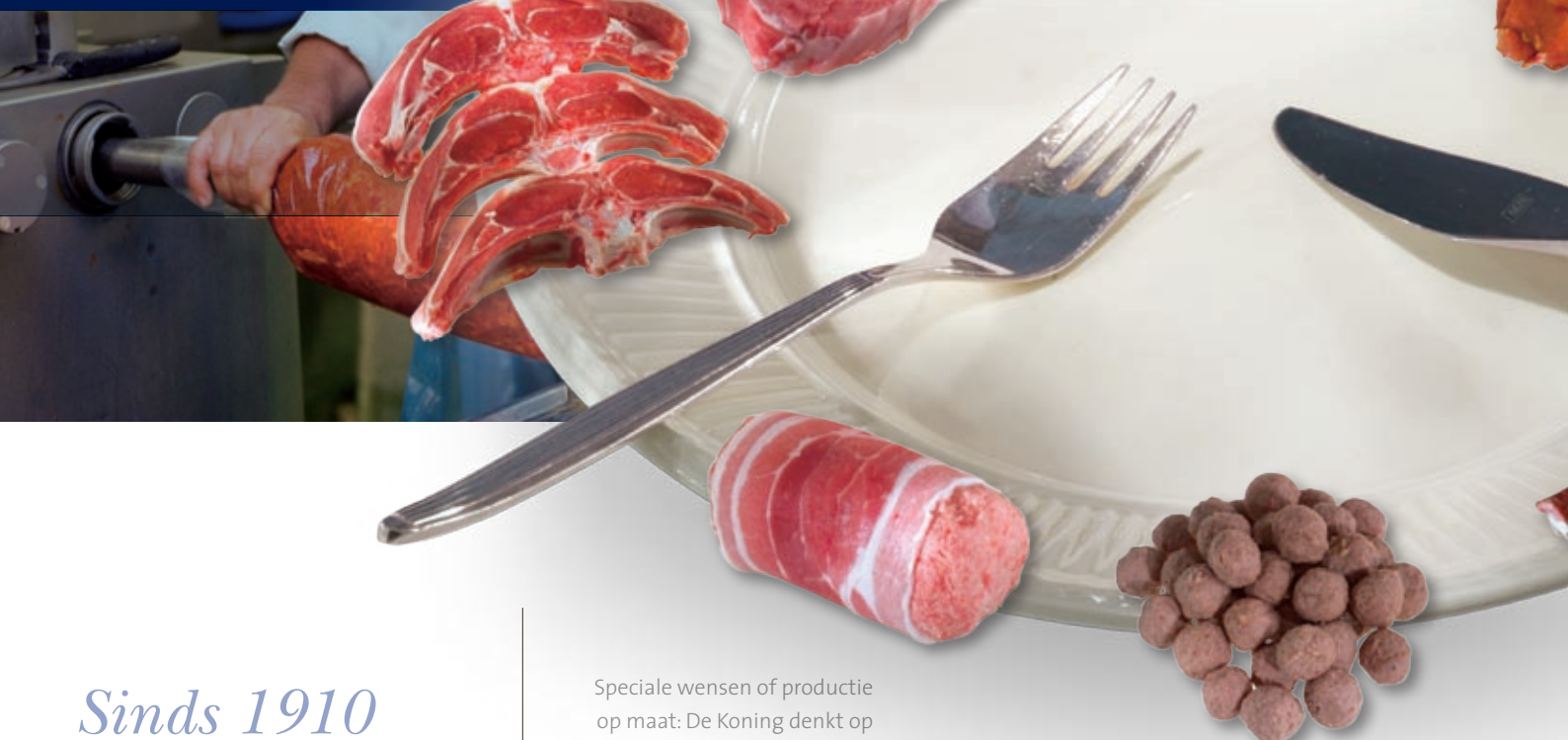
- van Hollandse origine
- speciaal voor u en ons geselecteerd

Varkensvlees

- rechtstreeks van de slachterij
- optimale kwaliteit en houdbaarheid

Lamsvlees

- zowel Hollands als Nieuw-Zeelands
- in alle voorkomende snitten



Sinds 1910

Al bijna een eeuw lang levert De Koning kwaliteit in vlees.

In die 100 jaar is veel gebeurd. Stormachtige ontwikkelingen met het groeien van de welvaart, nieuwe technieken die hun intrede deden; recentelijk het betrekken van een nieuw pand met hypermoderne productietechnieken.

Eén constante factor is er in al die jaren gebleven: De Koning is een familiebedrijf. Met medewerkers die trots zijn op hun vakmanschap, die betrokken zijn en staan voor kwaliteit.

Speciale wensen of productie op maat: De Koning denkt op betrokken wijze mee.

Maatwerk

Voor de industrie en grootverbruik levert De Koning een groot scala aan maaltijdcomponenten.

Maaltijd componenten

De klant is keizer bij De Koning

keuze voor kwaliteit

Specialiteiten

- diverse specialiteiten
- in samenwerking ontwikkeld

De Koning Vlees beschikt over een hypermoderne productiefaciliteit. Vanzelfsprekend wordt voldaan aan alle voorkomende normeringen zoals ISO 9001, HACCP en BRC. Uiteraard is daardoor ook de traceability altijd gewaarborgd. Kwaliteit en smaak is waar het om draait, vandaar dat niets aan het

toeval wordt overgelaten. Zo is de micro biologie perfect onder controle en is het productieproces nauwkeurig vastgelegd en geoptimaliseerd. Productie op maat is inmiddels een tweede natuur geworden, evenals het produceren van private labels voor de maaltijdproducenten.

Rundvlees

- vers en diepvries
- binnenland zowel als eigen import vanuit o.a. Zuid Amerika en Ierland



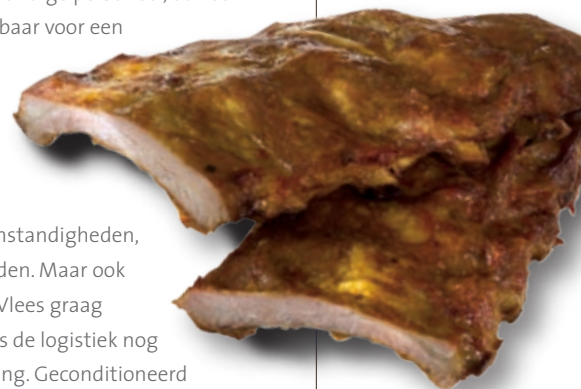
- alle voorkomende soorten
- heel en gesneden
- veelal uit eigen productie

Vleeswaren



keuze voor smaakbeleving

Het werd al eerder genoemd: kwaliteit is waar het om draait bij De Koning Vlees. Dat begint met het selecteren van het beste vlees en een zorgvuldige verwerking door onze ervaren slagers. Vervolgens is naast het vakkundige personeel, ook een breed scala aan apparatuur beschikbaar voor een efficiënte verwerking van de verse waar. Veel handelingen zijn geautomatiseerd, waarbij de kwaliteit geen seconde uit het oog verloren wordt. Het verpakken gebeurt onder geconditioneerde omstandigheden, conform de afgesproken hoeveelheden. Maar ook na het verpakken houdt De Koning Vlees graag controle over de kwaliteit. Daarom is de logistiek nog altijd onderdeel van de bedrijfsvoering. Geconditioneerd eigen vervoer garandeert levering op de juiste tijd, plaats en temperatuur.



Hypermoderne productiefaciliteit

De Koning Vlees werkt vanuit een hypermodern onderkomen. Dit moderne bedrijfspand beschikt over de allernieuwste apparatuur en voorzieningen om vlees en vleeswaren te verwerken tot een smakelijk eindproduct.



DALTONSTRAAT 6

3335 LR ZWIJNDRECHT

TEL. 078 - 629 1850

FAX 078 - 629 1851

INFO@DEKONINGVLEES.NL

WWW.DEKONINGVLEES.NL



N° NLDGNG004250



N° DNKFR190499F



N° NLDGNG004249

De klant is keizer bij De Koning