

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.



vleescomponenten

balletjes reepjes blokjes schijfjes
voor de maaltijdindustrie



DALTONSTRAAT 6

3335 LR ZWIJNDRECHT

TEL. 078 - 629 1850

FAX 078 - 629 1851

INFO@DEKONINGVLEES.NL

WWW.DEKONINGVLEES.NL

HACCP
BUREAU VERITAS
Certification



N° NLDGNG004250

BRC
BUREAU VERITAS
Certification



N° DNKFR190499F

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification



N° NLDGNG004249



De klant is keizer bij De Koning

De klant is keizer bij De Koning

keuze voor kwaliteit

De Koning Vlees beschikt over een hypermoderne productiefaciliteit. Vanzelfsprekend wordt voldaan aan alle voorkomende normeringen zoals ISO 9001, HACCP en BRC. Uiteraard is 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.

Specialiteiten

- in vers vlees
- gemarineerd
- gegaard

Reepjes vlees

- volgens uw recept
- gegaard en rauw

Ham

- snit op uw wens
- afgestemd op uw eindproduct
- ook kleur is te sturen
- zowel roze als donker getint

Vleesballetjes

- grootte naar wens
- vleessoort naar keuze



U bepaalt, welke vorm, samenstelling of kleur, bijna alles is mogelijk!

Maatwerk

- drijvend
- zinkend
- op recept
- alle vleessoorten

Soepballetjes

- op smaak gebraden
- of voorgegaard

Spareribs

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 eindproduct wordt gesneden en verpakt in de high care ruimte voor het optimaliseren van de kwaliteit. 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.



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.

Wij leveren in alle soorten snitten van het vlees dat u wilt
De klant is tenslotte keizer bij De Koning