Breydel magazine

B – Breydel
e – Eerlijk
l – Lokaal
e – Enig
e – Expert
f – Fier

Beleef Breydel!

Breydel staat voor **40 jaar** vakmanschap en passie, met (h)eerlijke vleeswaren van eigen bodem, uniek gebakken en lekker kruidig. Om liefhebbers te laten genieten, is kwaliteit voor ons een topprioriteit. We kiezen daarbij voluit voor eerlijk, lokaal, enig, expert en fier. Het maakt ons geliefd bij chef-koks, foodies en fijnproevers.

Deze bijlage valt niet onder de verantwoordelijkheid van de redactie van Het Nieuwsblad

Graven in onze geschiedenis

Een slager en een slagerszoon: zo begint de rijke geschiedenis van Breydel. Antoine De Keyser start zijn eerste atelier in 1979 op een oude hoeve in Nazareth als bijhuis van zijn beenhouwerij 'Slagerij St-Pierre' in Gent. Zoon Ivan stapt na zijn landbouwstudies en legerdienst ambitieus mee in de zaak en samen openen ze in 1989 een echte vleeswarenfabriek in Gavere. In 1991 is er voor het eerst sprake van Breydel, met het deponeren van de merknaam Breydelham voor de unieke ovengebakken beenham volgens vaders oude recept. In 1995 deponeert Breydel ook de merknaam Breydelspek. Het bedrijf groeit en de producten worden steeds verfijnder en gekender. In 2005 worden voor het eerst de Breydelfeesten georganiseerd waarmee Breydel nog meer zijn gezellige en sociaal geëngageerde karakter aantoont. Met de verhuis naar een gloednieuw pand op hetzelfde industrieterrein in Gavere kiest Breydel in 2009 voor een lokale en duurzame aanpak.

Ivan De Keyser
David Martain
Inge Van de Steene

Door blijvend in te zetten op milieuvriendelijkheid en innovatie lanceert Breydel een totaalconcept van beleving, vakmanschap en smaak. De belangrijkste schakel hierin is de kweek van een eigen Belgisch Breydelvarken. De focus ligt hierbij op diervriendelijk, lokaal, gezond en duurzaam.

★★★★★

"Bij ieder gerecht dat ik maak met producten van Breydel, ben ik weer verbaasd over de veelzijdigheid van dit lekkere varkensvlees."

Proef gezelligheid!
Breydel
Goûtez la convivialité!

Recept: broodje Breydelspek

(voor 2 personen)

BEREIDINGSWIJZE:

1. Snij de dikke sneden Breydelspek in blokjes.
2. Doe de olijfolie in de pan en bak het Breydelspek mooi bruin.
3. Vul het broodje met de warme Breydelspekblokjes.
4. Werk af met de dressing en wat krulsla.
5. Smullen maar!

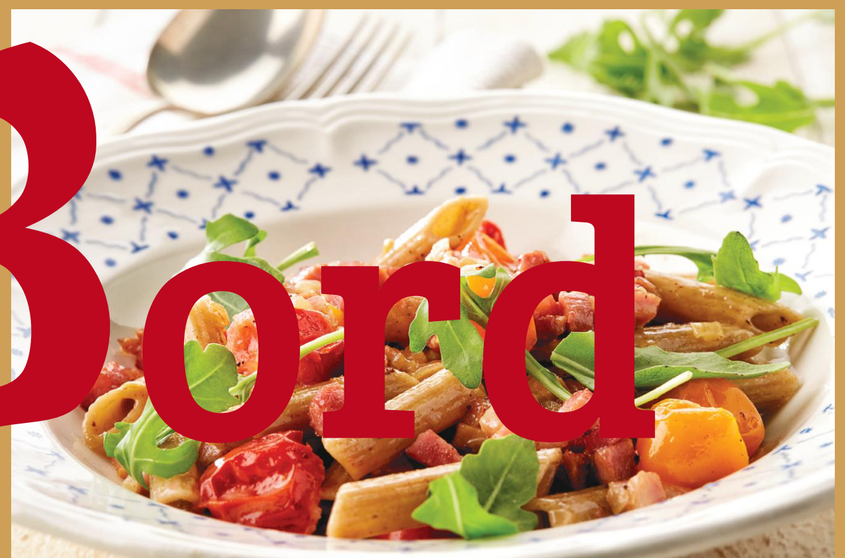
WWW.BREYDEL.BE

Van Stal tot Bord

De oorsprong van de heerlijke vleeswaren van Breydel vind je in enkele lokale varkensboerderijen die exclusief voor Breydel werken. De Breydelvarkens worden met de grootste zorg gekweekt. Ze krijgen een speciaal ontwikkeld plantaardig voer dat gezonder is voor de dieren én de kwaliteit van het vlees verbetert. Door maximaal in te zetten op reststromen van humane voeding – bijvoorbeeld van avocado als natuurlijke bron van gezonde vetten – gaan we bovendien in tegen voedselverspilling.

Dankzij het beperken van antibiotica, een langere kweektijd en het voorzien van speeltjes en muziek voor de dieren, wordt hun welzijn geoptimaliseerd. Doordat Breydel enkel met lokale partners werkt, wordt de transporttijd minimaal gehouden. Vlees van varkens met minder stress is immers lekkerder, sappiger en van betere kwaliteit. Daarnaast beperken we onze ecologische voetafdruk én verkleinen we de files. Breydel realiseert bovendien een beter inkomen voor de boer.

Het engagement voor natuur en milieu dat op de boerderijen aanwezig is, bijvoorbeeld door het gebruik van groene energie uit zonnepanelen, biologische mestverwerking en het hergebruik van regenwater, vind je ook terug in de bedrijfsgebouwen van Breydel. Al bij de oprichting is de productiehal een voorbeeld van duurzaamheid met verschillende ecologische ingrepen zoals perfecte oriëntatie en isolatie, warmterecuperatie uit zonneboilers en koelcompressoren en de biologische waterzuivering.



4 dingen over Breydel die je nog niet wist

1. Zowel Breydelham als Breydelspek zijn officieel erkend als streekproducten en bovendien volledig glutenvrij.
2. De oven waarin het varkensvlees wordt gebakken, is een exacte kopie van een authentiek model uit de jaren ‘40 dat door Amerikanen werd meegebracht bij de bevrijding op het einde van WOII.
3. Breydel behaalde in 1995 het ISO 9002 kwaliteits-certificaat. Ze waren zelfs bij de 5 eersten uit de Belgische voedingssector.
4. Je kan Breydel zelf proeven tijdens honderden degustatie-momenten per jaar.

“Het bedrijfsbezoek was super: leuke ontvangst, toffe rondleiding en gezellig nakaarten bij heerlijke hapjes en een biertje uit de lokale brouwerij.”

Breydel is een open huis. Doordat we onze korte keten volledig zelf monitoren, hebben we perfecte controle over het ganse verhaal en kunnen we ieder stukje vlees traceren van stal tot bord. Tijdens bedrijfsbezoeken en kookworkshops verwelkomen we voortdurend gasten die van dichtbij meemaken hoe het vlees wordt klaargemaakt voor consumptie. Doordat Breydel onder meer focust op het weren van allergenen en zout, vind je op de verpakking in winkels een duidelijk label met aandacht voor alle aspecten van ons heerlijke varkensvlees. Smakelijk!

Ontdek onze kalender met kookworkshops en formules voor bedrijfsbezoeken via

www.breydel.be

De legendarische Jan Breydel

Onze naam hebben we ontleend aan Jan Breydel, leider van de Brugse slagersgilde anno 1300. Samen met zijn kompaan Pieter De Coninck was hij de spilfiguur van het verzet van de Klauwaarts tegen de Fransgezinde Leliaards dat escaleerde tijdens de Brugse Metten. Deze opstand gaf rechtstreeks aanleiding tot de Guldensporenslag op 11 juli 1302. Jan Breydel stond en staat voor puurheid en loyaliteit. Breydel blijft trouw aan de traditie van zijn befaamde slagersnaam en zet in op authenticiteit en kwaliteit.

Lokaal en wereldwijd sociaal engagement

Breydel steunt niet alleen Belgische projecten, maar onderhoudt ook een structurele samenwerking met de Belgische ngo Trias (www.trias.ngo). Deze organisatie verbindt wereldwijd gelijkgestemde boeren en ondernemers die onderling samenwerken om hun dromen waar te maken. Breydel ondersteunt met de Breydelfeesten systematisch Conpapa, een project ten voordele van kleinschalige aardappelboeren in de Ecuadoraanse Andes.

Proef gezelligheid!

Breydel

Goûtez la convivialité!

Feest mee met Breydel

Sinds 2005 organiseert Breydel jaarlijkse Breydelfeesten. In een gigantische pan van 3,40 diameter wordt een Breydelgerecht bereid op een authentiek houtvuur. Hier kunnen meer dan duizend mensen samen van proeven.

Muziek, hapjes en drankjes zorgen voor een uitermate gezellige sfeer. Sinds 2011 gaat Breydel met deze formule *on tour* door Vlaanderen en sinds 2014 zelfs buiten de landsgrenzen. Zo organiseert Breydel de Breydelfeesten al 5 jaar langs het parcours van de Tour de France. **Allen welkom op 8 juli in Damery!** De opbrengsten van deze populaire volksfeesten gaan steevast naar het goede doel.

Breydel

www.breydel.be

★★★★★ Proef gezelligheid!

V.U.: Ivan De Keyser, zaakvoerder, Legen Heirweg 2, 9890 Gavere