

A close-up, profile view of a woman with her eyes closed and a slight smile, holding a small, round food item (possibly a dumpling or a small cake) near her mouth. She is wearing a red top. The background is a solid, light beige color.

*Ambachtelijke vleeswaren
smaken naar meer.*



Het Gouden Label





Het Gouden Label

*‘Oog voor kwaliteit
en beleving.
Alleen het allerbeste
is goed genoeg’*

Unieke verkooporganisatie

Het Gouden Label is een unieke verkooporganisatie van drie specialisten in ambachtelijke vleeswaren en specialiteiten. Sinds 2007 treden Nico Sluis Vleeswaren (Maarssen), Zwiers Vleeswaren (Oss) en Rutting Versspecialiteiten (Bunnik) onder deze naam naar buiten.

Grensverleggende ambitie

Eendrachtig en met een duidelijk verhaal bedienen zij zo de Nederlandse markt van Groningen tot Maastricht. Dankzij de grensverleggende ambitie vallen de kwaliteitsproducten ook in België en Duitsland in de smaak.

Gezamenlijke verkoop en promotie

Het slagingsmes snijdt aan twee kanten als drie producenten de handen ineen slaan. De focus ligt honderd procent op kwalitatief hoogwaardige producten. Ook in sales en promotie kiest het drietal bewust voor een onderscheidend kwaliteitslabel. En dat smaakt naar meer. Veel meer.



Zwiers Vleeswaren







Het Gouden Label

*‘Meer beleving
door prikkelende
productpresentaties.*

*Zien, ruiken en
proeven verkoopt’*

De smaak van kwaliteit

Met Het Gouden Label heeft de smaak van kwaliteit een naam gekregen.

De drie aangesloten vleesproducenten bereiden hun ambachtelijke vleeswaren en specialiteiten volgens beproefde receptuur: zelf ontwikkelde recepten of recepten uit grootmoeders keuken. Fijnproevers waarderen deze producten en vragen de volgende keer naar hetzelfde recept.

Liefde voor het slagers- en poeliersvak

Als vleesspecialisten pur sang blijven Nico Sluis Vleeswaren, Zwiers Vleeswaren en Rutting Versspecialiteiten ook op eigen benen staan. De persoonlijke identiteit is immers ook een synoniem voor kwaliteit. Met liefde voor het slagersvak en plezier in het werk schotelen ze u als leverancier of eindgebruiker een kwaliteitsproduct voor. Neem eens een voorproefje.

De kans is groot dat u de smaak te pakken krijgt als u een vorkje meepikt.

Verkoopondersteuning

Ambachtelijk bereide vleeswaren en versspecialiteiten prikkelen de zintuigen.

Niet alleen geur en smaak zijn hierbij belangrijk. Om succesvol te zijn in de verkoop, is ook de eerste indruk doorslaggevend. Het oog wil immers ook wat.

Daarom adviseert Het Gouden Label ook over oogstrelende presentaties van producten. Zowel in de winkel als in de koelvitrine. Zelf een presentatie verzorgen die in het oog springt? Onze verkoopspecialisten geven graag trainingen op locatie.





Nico Sluis:

*‘In onze
ambachtelijke
productieprocessen
wint authentieke
smaak het van
rendement’*

Een droom komt uit

Als jonge slager droomde Nico Sluis van een kwaliteitsimpuls aan de vleeswarenmarkt. Die droom heeft hij met zijn eigen bedrijf waargemaakt. Sinds 1995 heeft hij met Nico Sluis Vleeswaren een naam opgebouwd als specialist in gekookte, gebraden en gebakken vleeswaren en specialiteiten.

Vandaag de dag heeft deze vakman de ambitie om de lekkerste vleeswaren te bereiden. Het Gouden Label is een extra stimulans om die gezonde ambitie te verwezenlijken

Smaakmakers bij uitstek

De focus ligt op vlees van varkens, runderen en lammeren. Het assortiment omvat een rijke keuze aan hammen, beenhammen, fricandeau, rosbief en rollades.

Op de boterham of verwerkt in een salade of gerecht: de ambachtelijk bereide producten van Nico Sluis Vleeswaren zijn smaakmakers bij uitstek. Geen wonder dat grossiers, supermarkten en groothandels de weg naar Maarssen goed weten te vinden.





*‘Continu authentieke
kwaliteit leveren
zit opgesloten in
ons DNA’*



Ambachtelijk productieproces

Nico sluis produceert zijn vleeswaren op een modern ambachtelijke manier. Dit houdt in dat de “kwaliteit van toen” bewaard blijft tijdens het productieproces. Over de ambachtelijke bereidingswijze doet het bedrijf dan ook niet geheimzinnig. Nico Sluis zijn vleeswaren, zijn op ambachtelijke wijze, gerookt op beukenhout. Toevoeging van vloeibare rookaroma’s past niet in dit ambachtelijke productieproces. Tijd is de sleutel tot succes daarom krijgen de producten de tijd om zout op te nemen en te rijpen. Nico Sluis Vleeswaren nodigt u dan ook graag uit voor “een kijkje in de keuken”. Op de website vindt u daar al een voorproefje van terug.

Kwaliteit met een hoofdletter K

De verwachting van de consument is hoog. Liefhebbers van vleeswaren geven de voorkeur aan producten met een eerlijke, authentieke smaak. De vakmensen van Nico Sluis Vleeswaren werken dan ook nog altijd volgens de filosofie die in 1995 door Nico Sluis is ingezet. Ze verstaan de kunst om vleeswaren te bereiden die echt naar vlees smaken. Hierdoor hebben de producten van Nico Sluis een eigen identiteit gekregen.







Stephan Zwiers:

*‘Sappig vlees
met een bite is
niet te versmaden’*

Van vader op zoon

Al drie generaties lang is Zwiers Vleeswaren uit Oss een begrip in Nederland. Van lokale slagerij groeide het bedrijf in ruim tachtig jaar uit tot een ambachtelijke rokerij met landelijke ambities. Van vader op zoon is zo een specialist in de productie van rookvlees, bacon, rauwe ham en speksoorten ontstaan.

U proeft het verschil

Tijden veranderen, ook in de vleeswarenindustrie. Het productieproces is gemoderniseerd en sluit nu honderd procent aan op de eisen van deze tijd. Gebleven zijn het vakmanschap, de focus op kwaliteit en de authentieke smaak. Zwiers Vleeswaren doet daaraan geen concessies en nemen de tijd hiervoor. Het eindresultaat overtreft gegarandeerd uw verwachtingen.





Zwiers Vleeswaren



*‘Brabants Ambacht
is het beste wat
deze Bourgondische
provincie in huis
heeft’*



Smaak, geur en uitstraling van vroeger

Nog steeds kiest Zwiers Vleeswaren bewust voor het traditionele productieproces van zouten, rijpen, drogen en roken. Langzame rijping waarborgt een malse structuur en een goede snijbaarheid. Stevigheid en mooie doorkleuring zijn het resultaat van langdurig drogen en voor het rookprocedé gebruiken we beukenhout. Zo ontstaat in alle rust die kenmerkende combinatie van een volle smaak, overheerlijke geur en authentieke uitstraling.

Een nieuwe lijn: ‘Brabants Ambacht’

Brabant houdt een naam hoog als thuishaven van ambachtelijke vleeswaren-specialisten. Met de introductie van een nieuwe lijn doet Zwiers Vleeswaren deze traditie eer aan. Deze lijn met kwalitatief hoogwaardige vleeswaren luistert naar de naam: ‘Brabants Ambacht’.

Deze naam is veelzeggend. Alle vleeswaren worden op ambachtelijke, Brabantse wijze bereid. Denk aan de cognacbruine kleur of het op traditionele opknopen met touw. Geen wonder dat ‘Brabants Ambacht’ herinneringen oproept aan vroeger.







Rien Rutting:

*‘Echte fijnproevers
zijn wild op de
typische rooksmaak
van wild en
gevogelte’*



Oog voor culinaire trends

Rutting Versspecialiteiten is de belichaming van hoe een kleine pluimveeslachter uitgroeit tot een specialist in wild en gevogelte. De afgelopen vijftig jaar heeft het familiebedrijf flink aan de weg getimmerd. In het assortiment staan tegenwoordig tal van producten die volgens eigen receptuur bereid worden.

Rutting Versspecialiteiten houdt graag gelijke tred met culinaire trends. Gezond, puur en gebruiksgemak voeren daarom de boventoon in het assortiment.

Een (ambachtelijk) vak apart

Roken, koken en braden van wild en gevogelte is een vak apart. Een ambachtelijk vak om precies te zijn. Aan deze kernactiviteit voegt Rutting Versspecialiteiten nog twee belangrijke ingrediënten toe: smaakbeleving en kwaliteit. Met minder neemt deze specialist uit Bunnik geen genoegen. Al jaren kiezen we voor zorgvuldig geselecteerde leveranciers. Ook deze bewuste keuze zorgt voor een constante kwaliteits-impuls.







*‘Als de R in de
maand is, krijgt
wild en gevogelte
een prominente plek
op de menukaart’*



Afwijkende vorm, constante smaak

Door de ambachtelijke werkwijze wijkt de vorm van de producten soms af. De authentieke rooksmaak is wel altijd constant. Daarvoor zorgen de beukenhout-snipperen tijdens het rookproces. Rookaroma's zijn onnatuurlijk en worden om die reden niet gebruikt. Dezelfde filosofie geldt voor onze kipfilet en kalkoenfilet in verschillende variaties. Ook die bereiden we zonder kleurstoffen, smaakstoffen en andere toevoegingen

Specialist in wild en gevogelte

Tijdens de wintermaanden is Rutting Versspecialiteiten dé leverancier als u wild en gevogelte van hoogwaardige kwaliteit op de menukaart wilt zetten. Versspecialiteiten zoals wildzwijnrollade, struisvogelbiefstuk, wildhammen, gebraden konijnen- en hazenbouten, fazant- en duivenfilet en hertenrollade roken, kookt en braadt Rutting Versspecialiteiten ook op ambachtelijke wijze. En omdat gemak de mens dient..... bereidt Rutting Versspecialiteiten ook kant-en-klare producten voor u.





Het Gouden Label

*‘Met de keuze voor
ambachtelijke
vleeswaren hebt u
goud in handen’*

Ambachtelijke vleeswaren smaken naar meer

Nico Sluis Vleeswaren, Zwiers Vleeswaren en Rutting Versspecialiteiten voeren niet voor niets als slogan: ‘Ambachtelijke vleeswaren smaken naar meer.’ In deze belofte schuilt een dubbele betekenis. De slogan appelleert aan de smaakbeleving van klanten. Dit zegt iets over uw groeimogelijkheden als groothandel, grossier of leverancier. Of in andere woorden: als de vleeswaren en versspecialiteiten bij uw klanten naar meer smaken, dan stijgt uw omzet automatisch mee.

Producten en adviezen van een gouden trio

Als klant van Het Gouden Label bent u verzekerd van de producten, adviezen en workshops van een gouden trio. Deze unieke verkooporganisatie haalt het beste in vleeswarenspecialisten en fijnproevers naar boven. Bent u van plan om de ambachtelijke vleeswaren en versspecialiteiten van Het Gouden Label op te nemen in uw assortiment? Bel of mail om een afspraak te maken. We denken graag met u mee.



Nico Sluis Vleeswaren BV
Nijverheidsweg 8
606 AJ Maarssen

Zwiers Vleeswaren



Zwiers Vleeswaren BV
Orlando di Lassostraat 10
5344 AC Oss



Rutting Versspecialiteiten
Rumpsterweg 9
3981 AK Bunnik



Het Gouden Label

AMBACHTELIJKE VLEESWAREN SMAKEN NAAR MEER

Nijverheidsweg 8 | 3606 AJ Maarssen
Telefoon: +31 (0)346 - 28 49 38 | E-mail: info@hetgoudenlabel.nl | www.hetgoudenlabel.nl