



Molukkenstraat 200
1098 TW Amsterdam
The Netherlands
Tel: +31 (0)6 14 33 72 33

info@localharvest.nl
www.localharvest.nl
IBAN: NL98ABNA0434471690
KvK: 59642777 Amsterdam
BTW: NL853584680B01



THE ONE STOP SHOP VOOR DE BORRELKAART

Bij ons vindt u de lekkerste regionale borrelhappen uit binnen- en buitenland

Local Harvest is continue op zoek naar de mooiste producten die met zorg en liefde worden gemaakt volgens traditionele recepten en gebruiken. Daarom werken we nauw samen met kleinschalige producenten en leveranciers. Op die manier weten we precies hoe onze producten gemaakt worden en waar ze vandaan komen.

Wij selecteren onze producten op smaak, biologisch en duurzaam is mooi meegenomen. Wij leveren enkel aan de horeca. Natuurlijk komen we het liefst ook bij u langs om onze producten te laten proeven. Goede smaak staat namelijk voorop!

Machiel Laumans
06 – 14 33 72 33



Molukkenstraat 200
1098 TW Amsterdam
The Netherlands
Tel: +31 (0)6 14 33 72 33

info@localharvest.nl
www.localharvest.nl
IBAN: NL98ABNA0434471690
KvK: 59642777 Amsterdam
BTW: NL853584680B01

INDEX

- 4 LOCAL SLAGERS**
 - Saveurs – Maastricht*
 - Slagerij De Wit – Amsterdam*
 - Slagerij Edelbrons - Ysselsteyn*
 - Slagerij De Schelfer – Geesteren*
 - Keurslagerij Spijkerman – Akkrum*
 - Brandt & Levie – Amsterdam*

- 6 BIJZONDERE CHARCUTERIE**
 - Nagelhout*
 - Nekka*
 - Coppa di Akkrum*
 - Livar Plaatham*
 - Mangaliza Lardo*
 - Bresaola*
 - Fries gerookt buikspek*
 - Rookvlees Blanc Blue Belge*

- 8 NEDERLANDSE CHARCUTERIE - assortiment**

- 11 LOCAL ITALIAANS**
 - Slagerij Marini Marco*

- 12 ITALIAANSE CHARCUTERIE - assortiment**

- 13 NEDERLANDSE MOZZARELLA**
ITALIAANSE BURRATA

- 14 LOCAL CONSERVEN**
 - Conserveira de Lisboa*
 - Olives & More*

- 15 CONSERVEN - assortiment**



Molukkenstraat 200
1098 TW Amsterdam
The Netherlands
Tel: +31 (0)6 14 33 72 33

info@localharvest.nl
www.localharvest.nl
IBAN: NL98ABNA0434471690
KvK: 59642777 Amsterdam
BTW: NL853584680B01

INDEX

16 LOCAL BITTERGARNITUUR

Premium Patisserie Holtkamp
Local Harvest – huismerk
Dim Sum Chef
Topking
De Krekerij

18 BITTERGARNITUUR - assortiment

21 LOCAL VEGETARISCH & VEGAN BITTERGARNITUUR

Local Harvest - Vegan bitterbal en kroket
BIETERBAL van Jonathan Karpathios
Chef Thor
Salud
Vegafit
GRO
Klein & Kok
Apio
De ballen van Brans

23 VEGETARISCH & VEGAN BITTERGARNITUUR - assortiment

** Alle genoemde prijzen op deze lijst zijn exclusief 21 % BTW.
Prijswijzigingen en typefouten voorbehouden



Molukkenstraat 200
1098 TW Amsterdam
The Netherlands
Tel: +31 (0)6 14 33 72 33

info@localharvest.nl
www.localharvest.nl
IBAN: NL98ABNA0434471690
KvK: 59642777 Amsterdam
BTW: NL853584680B01

LOCAL SLAGERS

Voor onze Nederlandse Charcuterie werken wij samen met bijzondere slagers en traiteurs

Saveurs - Maastricht *'Bourgondische lekkerwaaren!'*

Deze bijzondere traiteurzaak uit Maastricht is 15 jaar geleden opgericht door Jean-Paul Hamackers. Deze Limburgse charcutier heeft het koken geleerd in de keuken van zijn moeder en Oma Fien. Eenmaal volwassen mist hij de smaak van vroeger en besluit de oorspronkelijke Bourgondische recepten en gerechten in een eigentijds jasje te steken. Hij wil ze voor een grote groep mensen toegankelijk maken. Alle producten worden gemaakt zonder gebruik van toevoegingen of conserveringsmiddelen. Zo ontstaan de heerlijkste specialiteiten. De ballen en het gehaktbrood van Saveurs zijn inmiddels bekend door het hele land. Ze worden gemaakt van duurzaam varkens en rundvlees met Oa livarvlees. Local Harvest levert mooie producten van Saveurs voor op de borrelkaart. Probeer het mini gehaktbrood, een Livar frikandel of de mini Duroc Ribs.

Slagerij De Wit - Amsterdam

U kent ze misschien van het televisieprogramma *Keuringsdienst van Waarde*, maar Slagerij De Wit is al ruim 35 jaar een begrip in Watergraafsmeer. Wat op het eerste gezicht een doodnormale buurtslagerij lijkt te zijn, is een parel van ambachtelijkheid en kwaliteit. Eén van de weinige zelf slachtende slagers in Amsterdam. Bekend om de kwaliteit en de worstmakerij. Dé Amsterdamse Slager die ook bekend staat om zijn culinaire expertise. Hij koopt zijn vlees direct en zelf bij de boer in, onder andere: Maas-Rijn-IJssel koeien en Beemsterlant's varkens. Alles wordt door de slager uitgebeend met het motto we nemen het 'hele beest', er wordt dus ook niets weggegooid. Kwaliteit staat voorop en daarom houdt Slagerij De Wit deze ouderwetse maar zeer duurzame manier van werken aan.

Erik Waagmeester, de man achter Slagerij De Wit, is een bevlogen vakman. Hij oefent zijn vak op de ouderwetse en dus duurzame manier uit: hij verwerkt 'het hele beest', maakt worsten, patés, ham, soepen volgens eigen receptuur en met eersteklas ingrediënten. Uiteraard met moderne professionele apparatuur, want hij heeft oog voor vernieuwing met handhaving van de kwaliteit van het oude. Zo maakt hij een ouderwetse Hollandse braadworst, maar dan wel met venkel en piment. En dan natuurlijk zijn ossenworst, gerookt of naturel. Bekend in Amsterdam en omstreken. Volgens een recept dat drie generaties teruggaat. Een specialiteit, zacht en puur van smaak met een vleugje rook.

Slagerij Edelbrons - Ysselsteyn

Slagerij Edelbrons heeft een sterk regionale karakter. Midden in de Peel in Ysselsteyn, op de boerderij van Frank Schepers groeit "Het Peelvarken" op.

Alle varkens worden geslacht in een kleine ambachtelijke slagerij. Het varken wordt door slager Joost Truijten verwerkt tot een lekker stukje vlees of er worden vleeswaren van gemaakt. Met de heerlijke smaak van vroeger met de nieuwe ideeën en technieken van nu. Vlees zoals vlees hoort te smaken.



Molukkenstraat 200
1098 TW Amsterdam
The Netherlands
Tel: +31 (0)6 14 33 72 33

info@localharvest.nl
www.localharvest.nl
IBAN: NL98ABNA0434471690
KvK: 59642777 Amsterdam
BTW: NL853584680B01

LOCAL SLAGERS

Voor onze Nederlandse Charcuterie werken wij samen met bijzondere slagers en traiteurs
(vervolg)

Slagerij De Schelfer - Geesteren

Deze gespecialiseerde slagerij uit Gelderland maakt droge worst, rauwe ham, nekka en naegelholt. Ze staat bekend om haar Beantriham, Ribba, Nekka, Birgitta, Droge Worst. Zo kenmerkt de Beantriham van De Schelfer zich door een zachte, zoetere smaak en heeft de klasse van een Zuid-Europese ham. De Librije spreekt van de beste rauwe ham van Nederlandse bodem ooit geproefd. De ham wordt eerst 'drooggezouten' en gedroogd. Na een aantal maanden wordt ze afgesloten met smout en te rusten gelegd totdat ze een jaar oud is: Ambacht en vakwerk! Het streekproduct stamt van zorgvuldig geselecteerde varkens die op de boerderij van de Schelfer zijn gevoerd met een speciaal voermengsel waarin veel roggemeel is verwerkt. Dit zorgt ervoor dat de varkens niet te snel groeien, het vlees mooi dooraderd is en dat het spek mooi wit blijft. De varkens leven langer dan regulier waardoor het vlees een krachtige rijke smaak krijgt.

Keurslagerij Spijkerman - Akkrum

Deze slager uit het Friese Akkrum staat bekend om haar uitgebreide droge-worst-&-rauwe-hammen-assortiment. De 'Fryske droege woarst' is de specialiteit, gemaakt van 1e kwaliteit rund- en varkensvlees. Al diverse keren met goud bekroond. Verder maken ze nog 23 soorten andere droge worst denk hierbij aan: chorizo, Friberne droge worst, Juttersbitter droge worst, Tynjetaler droge worst, Bleu de Wolvega droge worst, Italiaanse droge worst, Eekhoortjes droge worst met Shiitake, Midderraanse runderfuet. Dit is slechts een kleine greep uit het assortiment.

Ook is men bij Keurslagerij Spijkerman 'DE' Specialist op het gebied van rauwe hammen. Deze rauwe hammen worden gemaakt van het welbekende Livar varkensvlees. Gemaakt met 100% puur/grof zeezout. Zo wordt er ook een Coppa gemaakt, misschien klinkt de Coppa di Parma u wel bekend in de oren? Schrik niet, bij Keurslagerij Spijkerman wordt de enige echte Coppa di Akkrum gemaakt. Gemaakt van Livar varkensvlees, de nek van het varken. Ingesmeerd met zeezout en geheime ingrediënten, dit trekt in het vlees, laten drogen, laten rijpen, tijd, tijd en tijd geven. En u proeft een ware delicatessen. Perfect voor bij salades, als tapas, door gerechten of voor een lekkere Carpaccio Spijkerman.

Brandt & Levie - Amsterdam

Als chefs draaiden zij hun eerste worsten in de keukens van de Amsterdamse horeca. Daar begon de liefde voor worst. Om de beste droge worst te leren maken, reisden ze af naar Italië. In het land van de beste gedroogde vleeswaren liepen ze stage bij gerenommeerde slagers. De familie Savigni leerde hen hoe je een goede droge worst maakt, wat fermenteren is en welke delen het meest geschikt zijn voor de droge worst. Brandt & Levie werkt uitsluitend met goed gehouden varken. Eigen varkens die opgroeien bij bevriende boeren en biologische varkens van Nederlandse bodem. Hiervan maken ze worst en vleeswaren die inmiddels door heel Nederland worden gegeten en ook vanuit het buitenland wordt op de deur van onze slagerij geklopt. Zo inspireren ze meer en meer mensen om beter vlees te eten.



Molukkenstraat 200
1098 TW Amsterdam
The Netherlands
Tel: +31 (0)6 14 33 72 33

info@localharvest.nl
www.localharvest.nl
IBAN: NL98ABNA0434471690
KvK: 59642777 Amsterdam
BTW: NL853584680B01

BIJZONDERE CHARCUTERIE

Een aantal van onze meest bijzondere charcuterie-producten uitgelicht

Nagelhout (De Schelfer)

Nagelhout (Nedersaksisch: naegelholt/-hoalt/-hooft) is aan de lucht gedroogd rundvlees, nog het meest te vergelijken met rookvlees. Het is een typisch streekproduct en wordt nog door enkele slagers in het oosten van Nederland geproduceerd, met name in de Achterhoek, Twente, Salland en delen van Drenthe.

Het vlees, dat bij voorkeur afkomstig is uit een bilspeer van een twee- tot vierjarige koe, moet na het slachten lang worden afgehangen en na het uitsnijden worden ingewreven met zout, soms vermengd met kruidnagel of nootmuskaat. Vervolgens wordt het rundvlees gedurende enkele maanden opgehangen om te drogen aan de lucht.

De naam nagelhout verwijst naar de plank met spijkers (naegels) waarvan het vlees na het slachten werd opgehangen om te drogen. Vroeger hing het nagelhout bij rijkere boerenfamilies tussen de andere vleeswaren te drogen bij de vuurplaats, in de wieme. Het werd aangesneden zodra er visite was. Een plakje tarwebrood of een beschuit werd dan met een dun plakje nagelhout geserveerd. Nagelhout was toentertijd een luxe broodbeleg. Het is geschikt om te gebruiken voor carpaccio.

Nekka (De Schelfer)

De nekka van De Schelfer is de Achterhoekse variant op het Italiaanse Coppa. Gemaakt van uitgebeende nekkarbonade wordt dit product drooggezouten met een kruidenmix met onder andere een tikkeltje kaneel, peper, tijm en nootmuskaat. Na een aantal weken rijpen wordt de Nekka dan in een runderzakeind afgestopt en enige maanden te drogen gehangen. De gemarmerde structuur zorgt voor een heerlijke volle smaak waar ook de Italiaanse variant bekend om is. Nekka is geschikt als broodbeleg maar ook als tapas-hapje of tussendoortje.

Coppa di Akkrum (Spijkerman)

Coppa di Akkrum is gemaakt van de nek van het varken, ook wel de procureur genoemd. Deze nek wordt op zorgvuldige wijze gezouten met grof zeezout, verder wordt er witte peper en witte wijn toegevoegd. Het product krijgt veel tijd en dat komt de smaak weer ten goede. Totaal is het product 6 tot 9 maanden onderweg, afhankelijk van het indrooggewicht.

Livar plaatham (Spijkerman)

Livar plaatham is gemaakt van de ham van het Livar varken. Deze ham wordt op zorgvuldige wijze gezouten met grof zeezout. Verder krijgt het product ontzettend veel tijd en liefde. Deze combinatie zorgt voor een geweldige smaak van het product. Totaal is het product 14 tot ca. 18 maanden onderweg voordat deze klaar is.



Molukkenstraat 200
1098 TW Amsterdam
The Netherlands
Tel: +31 (0)6 14 33 72 33

info@localharvest.nl
www.localharvest.nl
IBAN: NL98ABNA0434471690
KvK: 59642777 Amsterdam
BTW: NL853584680B01

BIJZONDERE CHARCUTERIE

Een aantal van onze meest bijzondere charcuterie-producten uitgelicht
(vervolg)

Mangaliza Lardo (Spijkerman)

Het Mangalica ras kenmerkt zich onder andere door zwarte poten en qua eigenschappen heeft het veel overeenstemming met Iberico varkens. Het vlees wat het Mangalica levert is extreem zacht en zij die het hebben geproefd kenmerken het als delicaat. Het vlees van het Mangalica bevat veel vet, geeft hierdoor een mollige smaakbeleving zonder al te uitgesproken aanwezig te zijn.

De Mangalica varkers waar Slagerij Spijkerman mee werkt zijn afkomstig van twee verschillende boerderijen: *The Mangalitz*a, Leuvenum / Gelderland en *De Nije Trije*, Pingjum / Friesland.

Lardo is rugspek, met zout en rozemarijn gerijpt in een met knoflook ingewreven marmeren bassin (dat het spek zacht maakt). Snijd de lardo met een scherp mes in heel dunne plakjes. Het prachtige, zoutige en kruidige spek smelt op je tong! Goddelijke op dikke sneden geroosterd zuurdesembrood, of in dunne plakjes over gerechten als hertenbiefstukjes of kwarteltjes.

Bresaola (Spijkerman)

Bresaola is een Noord-Italiaanse specialiteit van gezouten vlees dat wordt gedroogd, waardoor het een enorm rijke smaak krijgt. De manier van zouten en drogen is gelijk aan die van salami, maar bij bresaola wordt in plaats van gekruid gehakt een heel stuk rundvlees gebruikt.

Fries gerookt buikspek (Spijkerman)

Drooggezoutenvoor 3 weken en vervolgens koud ambachtelijk gerookt boven beukenmot met jeneverbes. 3 dagen nagedroogd voordat het verpakt wordt. resultaat is een fantastisch ambachtelijk stuk spek zoals we dat kennen van vroeger. Zonder gespetter in de pan van het vocht.

Rookvlees Blanc Blue Belge (Saveurs)

Het rookvlees van Saveurs wordt gemaakt van het Belgisch Wit-Blauw (BWB), of in het Frans: Blanc Bleu Belge (BBB). Het is arm aan vet (<12%) en dankzij de fijne musculaire structuur is het vlees extreem mals. Daarnaast bevat het vlees bijna geen marmering. Kortom, de ideale basis om een prachtig rookvlees van te maken.

Het rookvlees van Saveur is Puur Natuur! Dit betekent zonder toevoegingen; bijv. kleurstoffen, houdbaarheidsmiddelen. Het vlees wordt, op ambachtelijke wijze, opgebonden met de hand. Vervolgens wordt het vlees met zorg gerookt op beukenhout. Dit zorgt ervoor dat het rookvlees licht zout van smaak wordt en zeer zacht van structuur blijft. Het smelt op je tong!
Gebruik het bijvoorbeeld eens voor carpaccio.



Molukkenstraat 200
1098 TW Amsterdam
The Netherlands
Tel: +31 (0)6 14 33 72 33

info@localharvest.nl
www.localharvest.nl
IBAN: NL98ABNA0434471690
KvK: 59642777 Amsterdam
BTW: NL853584680B01

NEDERLANDSE CHARCUTERIE

Saveurs

Artikelnr.	Product
	DIVERSE CHARCUTERIE
SAV01	Mini gehaktbrood (VARKEN / bak van 2,5 kg / ca. 72 stuks)
SAV03	Mini Duroc Ribs (bak 1,5 kg / ca. 30 stuks)
SAV04	Mini Livar Frikandel (bak van 1,5 kg / ca. 63 stuks)
SAV05	Mini Chickenwings (bak van 1,5 kg / ca. 42 stuks)
SAV06	Jambon Saveurs (per kg)
SAV07	Rookvlees runderfilet Limousin (stuk ca 2 kg)
SAV08	Rookvlees runderfilet Blanc Blue Belge (dikbil)(8 kg)
SAV09	Heuvelland bloedworst (per stuk)

VLEESWAREN

Slagerij de Wit

DW701	Ossenworst
DW702	Ossenworst gerookt (per stuk / ca. 500 gr)
DW703	Ossenworst Mini
DW704	Leverworst*
DW705	Hausmacher*
DW706	Gelders gekookte worst
DW707	Achter Ham*
DW708	Pekelvlees*
DW709	Pastrami
DW710	Paté de Campagne*
DW711	Paté deeg*

* Beemsterlant varken



Molukkenstraat 200
1098 TW Amsterdam
The Netherlands
Tel: +31 (0)6 14 33 72 33

info@localharvest.nl
www.localharvest.nl
IBAN: NL98ABNA0434471690
KvK: 59642777 Amsterdam
BTW: NL853584680B01

NEDERLANDSE CHARCUTERIE

(vervolg)

De Schelfer

Artikelnr.	Product
	WORST EN HAM
SF501	Nägelholt (gedroogde rundermuis)
SF502	Nekka
SF503	Droge Vos met Kruidnagel (ca. 90 g)
SF504	Droge Vos Pepper (ca. 90 g)
SF505	Droge Vos Twents (ca. 90 g)
SF506	Droge Vos Knoflook (ca. 90 g)
SF507	Droge Vos Olle Geitenkaas (ca. 90 g)
SF508	Droge Vos Venkel (ca. 90 g)
SF509	Droge Vos Zweppe (ca. 90 g)
SF510	Droge Vos Spaans Chorizo (ca. 90 g)
SF511	Droge Bierworst van Brouwerij 't IJ (ca 90 g)

Slagerij Spijkerman

SPM511	Bresaola
SPM512	Coppa di Akkrum (ca. 1kg)
SPM513	Liva Plaatham (stuk of hele ham)
SPM514	Droge Worst Turfgerookt (per 4 vacuum)
SPM515	Droge Worst Turfgerookt (per 60 x 4 vacuum)
SPM516	Italiaanse Droge Worst (per 2 stuks)
SPM517	Tynjetaler Droge Worst (per 2 stuks)
SPM518	Chorizo Droge Worst (per stuk)
SPM519	Terschellinger Jutters Worst (verpakt per stuk)
SPM520	Truffel Droge Worst (per stuk)
SPM521	Runder Fuet (per stuk)
SPM522	Wild Zwijn Droge Worst met venkel en rode wijn (per stuk)
SPM523	Shiitake eekhoortjes worst (per 2 stuk)
SPM524	Bleu de Wolvega worst (per stuk)
SPM525	Fa-Chong madame Jeanette (per 2 stuks)
SPM526	Lams droge worst (per 2 stuks)
SPM527	Fries gerookt spek, droog gezouten (hele buik vers ca 4kg)
SPM528	Mangaliza Lardo
SPM529	Droge worst persoonlijke receptuur *
SPM530	* Droge worst met ingredienten naar keuze. (te bestellen per 20 kg)



Molukkenstraat 200
1098 TW Amsterdam
The Netherlands
Tel: +31 (0)6 14 33 72 33

info@localharvest.nl
www.localharvest.nl
IBAN: NL98ABNA0434471690
KvK: 59642777 Amsterdam
BTW: NL853584680B01

NEDERLANDSE CHARCUTERIE

Brandt & Levie

Artikelnr.	Product
	DROGE WORST biologisch
	<i>80 gram</i>
BL01	cubebe peper
BL02	knoflook en nootmuskaat
BL03	venkelzaad
	<i>150 gram</i>
BL04	cubebe peper
BL05	knoflook en nootmuskaat
BL06	venkelzaad
BL07	chili en oregano
BL08	piment d'espelette en venkelzaad
BL09	rozemarijn en rozenblaadjes
BL10	lavendel
BL11	chipotle en cacao
	vrije uitloop
	<i>150 gram</i>
BL12	alleen zout
BL13	negen perpers
BL14	truffel

Slagerij Edelbrons

EB01	Herten-Schenk
EB02	Herten Salami
EB03	Koppa de Peel
EB04	Peel-Salami
EB05	Peel-Schenk
EB06	Peel schenk 5 jaar
EB07	Turf-Spek
EB08	Pancetta de Peel
EB09	Jenever-Spek
EB10	Peel-Bijtertje
EB11	Bressaola
EB12	Wildzwijnen-Schenk
EB13	Geiten-Schenk



Molukkenstraat 200
1098 TW Amsterdam
The Netherlands
Tel: +31 (0)6 14 33 72 33

info@localharvest.nl
www.localharvest.nl
IBAN: NL98ABNA0434471690
KvK: 59642777 Amsterdam
BTW: NL853584680B01

LOCAL ITALIAANS

Onze Italiaanse charcuterie komt van slagerij Marini: hun venkelsalami moet je proeven!

Slagerij Marco Marini

In 1904 overtuigde Amos Marini, burgemeester van de gemeente Feruccia nabij Florence in Italië, zijn jongere broer Angelo om een licentie te kopen voor de verkoop van varkens- en rundvlees. Angelo vroeg de medewerking van zijn broer Joseph en zijn zoon Lido. Zo is slagerij Marini ontstaan. In 1971 besloot Claudio, een andere zoon van Lido, ook om de weg van zijn vader te volgen. Hij opende een slagerij in het dorp Olmi Quarrata. De broers Claudio en Marco hebben met hulp van hun enthousiaste en deskundige vader, het vakmanschap voor het varkensvlees verder ontwikkeld en verbeterd. Ook de kinderen van Marco en zijn vrouw Patricia, Nicholas en Manuel, besloten om met hun vader te gaan werken en hebben dezelfde passie en enthousiasme voor het werk. De Marini familie telt nu dus vier generaties slaggers. Alle liefde en aandacht wordt besteed aan de verwerking van het varkensvlees. De passie en het enthousiasme is tot op de dag van vandaag zichtbaar. De producten zijn stuk voor stuk delicatessen.

De oude slagerij, die er nog steeds uitziet zoals deze ooit was, werd gemoderniseerd in april 2007. De nieuwe winkel is een omgebouwd deel van de boerderij, grenzend aan het oude gebouw. In de winkel worden ook andere gastronomische producten zoals kaas, ham, pasta, chocolade e.d. verkocht. Een kleine wijnbar maakt het geheel compleet. In de nieuwe aanbouw van de slagerij wordt salami gemaakt. De boerderij heeft oude kelders, ideaal voor het rijpingsproces van diverse producten. Slagerij Marini werkt met een coöperatie van boeren uit de Valdarno Aretino regio in Toscane. Hier fokt men verschillende rassen varkens zoals het Landrace Duroc Large white en het Cinta Senese Ras. Deze varkens leven buiten vrij rond en hebben een goed leven. Ze worden gevoerd met granen en met de dingen uit de natuur die ze zelf bij elkaar scharrelen. Dit draagt bij aan een uitstekende en unieke smaak.

Macelleria Salumificio MARINI MARCO dal 1904.....





Molukkenstraat 200
1098 TW Amsterdam
The Netherlands
Tel: +31 (0)6 14 33 72 33

info@localharvest.nl
www.localharvest.nl
IBAN: NL98ABNA0434471690
KvK: 59642777 Amsterdam
BTW: NL853584680B01

ITALIAANSE CHARCUTERIE

Slagerij Marco Marini

Artikelnr.	Product
	<i>DIVERSE CHARCUTERIE</i>
MA201	Schouder Spalla geheel met been
MA202	Schouder Spalla ontbeend
MA203	Ham Prosciutto geheel met been
MA204	Ham Prosciutto ontbeend
MA205	Salsiccia toscana
MA206	Salsiccia con peperoncino a finocchio (peper en venkel)
MA207	Salame Finocchiona (Venkelworst maat KG 2-4)
MA208	Salame Toscano (maat KG 1,8-3,5)
MA224	Salame Piccante
MA209	Salame Toscano (maat KG 0,6-0,8)
MA210	Salame gentile
MA211	Salame Toscano extra al Sangiovese
MA212	Salame Truffel
MA217	Guanciale (wang)
MA218	Mortadella di Prato (maat KG 1,2-2,5)
MA219	Capicola (Gedroogde procoreur)
MA221	Lonza (varkensfilet gedroogd)
MA223	Manzo marinato al Chianti (rundvlees)



Molukkenstraat 200
1098 TW Amsterdam
The Netherlands
Tel: +31 (0)6 14 33 72 33

info@localharvest.nl
www.localharvest.nl
IBAN: NL98ABNA0434471690
KvK: 59642777 Amsterdam
BTW: NL853584680B01

NEDERLANDSE MOZZARELLA

MOZZARELLA UIT GRONINGEN

Orbobianco Buffelmozzarella (rauwe buffelmelk)

*Een uniek streekproduct uit Groningen, gemaakt van buffelmelk van Nederlandse bodem. **

** Zondag bestellen. Levering in overleg dinsdag, woensdag of vrijdag.*

Art. nr.	Producent / herkomst	Product
614	Grootegast, Groningen	MOZZARELLA UIT GRONINGEN * Orobianco Buffelmozzarella (rauwe buffelmelk) a 250 g 2x 125 g
615	Grootegast, Groningen	Orobianco Buffelmozzarella (rauwe buffelmelk) a 250g
616	Grootegast, Groningen	Orobianco Buffelmozzarella (rauwe buffelmelk) a 2,5 kg emmer <i>* zondag bestellen en in overleg levering Di Wo of Do</i>

ITALIAANSE BURRATA

Burrata is een Italiaanse verse kaas, die gemaakt is van mozzarella en room. De burrata komt oorspronkelijk uit Apulië. De buitenkant is gemaakt van mozzarella en de binnenkant is een combinatie van mozzarella en room, waardoor de kaas een zeer romige en zachte smaak krijgt.

** Zondag bestellen. Levering in overleg dinsdag, woensdag of vrijdag.*

	Product
617	Italiaanse Burrata a 100 g - doos met 8 stuks



Molukkenstraat 200
1098 TW Amsterdam
The Netherlands
Tel: +31 (0)6 14 33 72 33

info@localharvest.nl
www.localharvest.nl
IBAN: NL98ABNA0434471690
KvK: 59642777 Amsterdam
BTW: NL853584680B01

LOCAL CONSERVEN

Bij de borrel mogen een lekker visje en olijven natuurlijk niet ontbreken.

Conserveira de Lisboa – Tricana (Sardines)

TRICANA is het merk van Conserveira de Lisboa dat bestaat sinds 1942. Het bedrijf levert een mooi assortiment aan geconserveerde vis. De blikjes worden handmatig gevuld en zijn een lust voor het oog. Een krachtig merk dat kwaliteit levert in al hun producten. Favoriet van Local Harvest is zijn de sardines met chili peper.

Olives & More – Olijven

Het Amsterdamse Olives & More levert heerlijke olijven. Eigenaren Brian en Ester ontdekten heerlijke olijven in allerlei landen, maar terug in Amsterdam konden zij ze nauwelijks vinden. Daarom importeren ze nu zelf.

Het begon allemaal met zeven houten vaten vol olijven in een houten bakkersbakfiets op een boerenmarkt in Amsterdam. Inmiddels verkopen ze meer dan 15 soorten olijven uit meer dan 10 landen. Naast olijven importeren ze ook olijfolie, azijn, artisjokharten en andere producten die ze zelf lekker vinden. En na jaren als chef in Michelinkeukens te hebben gewerkt, weet Brian als geen ander hoe je de lekkerste tapenades, pesto en antipasti van al die producten maakt. Ze leveren ook aan (top)restaurants en speciaalzaken. Zo laten ze voor restaurant Bord'eau (** Michelin, Amsterdam) en The Jane (* Michelin, Antwerpen) een exclusieve olijfolie 'bottelen'.



Molukkenstraat 200
1098 TW Amsterdam
The Netherlands
Tel: +31 (0)6 14 33 72 33

info@localharvest.nl
www.localharvest.nl
IBAN: NL98ABNA0434471690
KvK: 59642777 Amsterdam
BTW: NL853584680B01

CONSERVEN

Conserveria de Lisboa

Artikelnr.	Product
CL01	VIS Tricana Sardines in o.a. Chili Peper of citroen * * <i>Verschillende soorten wisselend per seizoen</i>

Olives and more

OLIJVEN GEMARINEERD MET OF ZONDER PIT CHALKIDIKI + KALAMATA OLIJVEN MIX / GRIEKENLAND

OM01	Geroosterde Knoflook En Peterselie
OM02	Geroosterde Knoflook, Chili Peper En Peterselie
OM03	Citroen, Tijm En Granverde (Citroen) Evo
OM04	Olijven Met Venkelzaadjes En Citrus
OM05	Eigen Huismarinade
OM06	Groot Formaat, 5Kg
OM07	Biologisch

OLIJVEN NATUREL

OM08	Leccino - Ontpit/Klein/Donker	<i>Italië</i>
OM09	Kalamata - Ontpit/Medium/Paars	<i>Griekenland</i>
OM10	Bella Di Cerignola - Pit/Groot/Groen	<i>Italië</i>
OM11	Arbequina - Pit/Klein/Bruin	<i>Spanje</i>
OM12	Luque Verde - Pit/Medium/Groen	<i>Frankrijk</i>

EXTRA VERGINE OLIJFOLIE

OM13	Basis Restaurant Blend - Catalonië / Spanje <i>Lekkere basis evo. Perfect voor alledaags gebruik in de keuken, voorsaladedressing en verhitten tot 210 graden.</i>
OM14	100% Arbequina - Catalonië / Spanje <i>Lekkere zachte en fruitige arbequina extra vergine olijfolie, rond van smaak. Met een hint van amandel. Een subtiel bittertje en pepertje in de 'finish'. Perfect als tafelolie en over salades en brood.</i>
OM15	Kolmvari / 100% koroneiki - biologisch / Kreta / Griekenland <i>Lekkere volle en boterachtige biologische extra vergine olijfolie van de Koroneiki olijf. Hint van gedroogd fruit en rijp fruit. Lekker in plaats van boter op tafel.</i>



Molukkenstraat 200
1098 TW Amsterdam
The Netherlands
Tel: +31 (0)6 14 33 72 33

info@localharvest.nl
www.localharvest.nl
IBAN: NL98ABNA0434471690
KvK: 59642777 Amsterdam
BTW: NL853584680B01

LOCAL BITTERGARNITUUR

Als Hollanders zijn wij gek op bittergarnituur. En we houden van kiezen.

Wij bieden de snacks daarom aan in drie categorieën: Premium-, Biologisch- of Huismerk.
Nieuw bij Local Harvest zijn de hapjes van Topking!

De Premium Patisserie Holtkamp - authentieke smaak

Holtkamp is een begrip in Amsterdam. Croquetten en bitterballen worden bij Holtkamp sinds 1969 gemaakt met aandacht en liefde voor smaak. Dagelijks wordt verse ragout gekookt, onder andere van vers rose kalfsvlees, vers rundvlees of Noordzee garnalen. Met toevoeging van groenten, kruiden, specerijen, bloem en slagroom worden de verfijnde producten bereid. De bitterballen en croquetten hebben een flinterdun krokant broskorstje van broodkruim. Het interieur bestaat uit romige salpicon, is rijk gevuld met garnituur en heeft een goede balans tussen de overige ingrediënten. Holtkamp bereidt haar producten zonder toegevoegde conserveringsmiddelen, E-nummers, bindmiddelen en stabilisatoren. Deze bitterbal verdient een mooie plek op uw borrelkaart!

Local Harvest - goede prijs/kwaliteit

Onze Local bitterbal kenmerkt zich door een Hollands rundvlees van de borst waar een goede jus van wordt getrokken. Gebruikmakend van natuurlijke smaakversterkers als bladpeterselie en lavas. En daarnaast kunnen wij scherpe prijzen hanteren voor onze eigen bitterbal omdat deze rechtstreeks van de producent komt.

Local Harvest Biologische Bitterbal - eerlijk

Onze biologische bitterballen en kroketten zijn 100 % Skal gecertificeerde en dus vrij van kunstmatige smaakversterkers (E621/ MSG etc.). Het rundvlees is van Bon Vivant vlees uit Elburg met 3 sterren beter-leven kwaliteit.

Local Harvest Bijvangst Viskroket (witvis) - duurzaam

Samen met Viscafé De Gouden Hoek in Amsterdam heeft Local Harvest het bijvangst viskroketje ontwikkeld. Het is een duurzame snack bestaande uit een vulling van 50% vislamellen, een heerlijke visbouillon, zonder schaaldieren.

De samenstelling van de vissoorten wisselt per batch, maar gedacht kan worden aan; schar, wijting, steenbolk, pollak en heek.



Molukkenstraat 200
1098 TW Amsterdam
The Netherlands
Tel: +31 (0)6 14 33 72 33

info@localharvest.nl
www.localharvest.nl
IBAN: NL98ABNA0434471690
KvK: 59642777 Amsterdam
BTW: NL853584680B01

LOCAL BITTERGARNITUUR

Nieuw bij Local Harvest zijn de hapjes van Topking!

Dim Sum Chef

DIM SUM CHEF werd opgericht door Man Kin Ho. Man Kin Ho groeit op in Hong Kong. In de jaren zeventig verhuist hij naar Nederland. Om zijn carrière als kunstenaar te bekostigen gaat hij werken in een Chinees restaurant waar hij er achter komt dat de Chinese keuken in het westen heel anders is dan de keuken waar hij mee opgegroeit is. Daarom besluit Ho besluit om authentiek Chinees eten naar Nederland te brengen en in 1976 opent hij samen met zijn vrouw hun eerste restaurant, Shanghai Noodle, in Amsterdam. Zijn traditionele gerechten werden zo goed ontvangen dat een tweede restaurant al snel volgde en in 1990, toen Dim Sum populair begon te worden, een klein Dim Sum fabriekje in Amstelveen. Ho beschouwt Dim Sum als een kunstvorm. Hij focused zich daarom niet alleen op smaak, ook de presentatie krijgt de volle aandacht.

NIEUW - Topking

Topking is de uitvinder van het Vlammetje. Het enige échte Vlammetje®, dat in 1982 door oprichter Bert Roubos werd bedacht. Inmiddels produceren ze meerdere soorten fingerfood. Ze leggen de lat hoog en lopen voorop in het bedenken van nieuwe snacks, die ze deponeren onder eigen merknamen. Het Vlammetje® was hierin de pionier. Met de KaasTengels®, het bekende kaasloempiaatje, werd een volgend sterk merk aan het assortiment toegevoegd. Sinds kort is er ook een vegetarische versie van het vlammetje verkrijgbaar.

Topking produceert lokaal en semi-ambachtelijk. Met aandacht, met de hand en met oog voor de allerhoogste kwaliteitseisen.

De Krekerij

Met de krekelsburger introduceert De Krekerij een product dat niet alleen duurzaam en gezond is, maar vooral lekker. Krekels hebben hun eigen unieke, nootachtige smaak die in de burger volledig tot zijn recht komt. De textuur is tot stand gebracht door middel van plantaardige eiwitten die samen met andere natuurlijke ingrediënten het product compleet maken. Wereldwijd is er een zoektocht naar nieuwe en duurzame eiwitbronnen die zonder ons milieu te belasten een groeiende bevolking kunnen voeden. Krekels bieden hiervoor de perfecte oplossing. Bij het kweken van deze dieren wordt maar heel weinig water, land en voer gebruikt. Hierdoor heeft het een lage impact op het milieu. Ook zitten ze van nature bomvol met vitamines en mineralen zoals ijzer, calcium en vitamine B12. Het is alles wat je lichaam nodig heeft, een echte superfood! Wij zeggen dan dus ook; make crickets great again!



Molukkenstraat 200
1098 TW Amsterdam
The Netherlands
Tel: +31 (0)6 14 33 72 33

info@localharvest.nl
www.localharvest.nl
IBAN: NL98ABNA0434471690
KvK: 59642777 Amsterdam
BTW: NL853584680B01

BITTERGARNITUUR

Patisserie Holtkamp

Artikelnr.	Product
	PREMIUM
HK01	bitterbal kalfs 30 g / 32% kalfsvlees – doos van 42 stuks
HK02	bitterbal black angus rund 30 g / 26,5% - doos van 42 stuks
HK03	bitterbal draadjesvlees rund 30 g / 26,5% - doos van 42 stuks**
HK04	bitterbal zwezerik truffel 30 g/ 21% - doos van 42 stuks
HK06	bitterbal scharrelkip 30 g / 35% - doos van 42 stuks
HK07	bitterbal garnaal 30 g / 30% - doos van 42 stuks
HK08	bitterbal kreeft 30 g/ 22% - doos van 42 stuks
HK09	bitterbal oude kaas 30 g / 20% - doos van 42 stuks*
HK10	bitterbal groente-mediterraans 30 g / 40% - doos van 42 stuks
HK11	croquetten kalfs 85 g / 32% kalfsvlees – doos van 18 stuks
HK12	croquetten Black Angus rund 75 g / 26,5% - doos van 18 stuks
HK12	croquetten draadjesvlees rund 85 g / 26,5% - doos van 18 stuks**
HK13	croquetten scharrelkip 85 g / 35% - doos van 18 stuks
HK14	croquetten garnaal 75 g / 30% - doos van 21 stuks
HK15	croquetten oude kaas 80 g / 20% - doos van 17 stuks*
HK16	croquetten groente-mediterraans 75 g /40% - doos van 18 stuks
HK17	mini kalfs 40 g/ 32% - doos van 28 stuks
HK18	mini Black Angus rund 40 g/ 26,5% rundvlees - doos van 28 stuks
HK19	mini zwezerik truffel 40 g/ 21% zwezerik - doos van 28 stuks
HK22	mini garnaal 40 g/ 30% - doos van 28 stuks
HK23	mini kreeft 40 g/ 22% - doos van 28 stuks
HK24	mini oude kaas 40 g/ 20% - doos van 28 stuks*
HK24	mini groente 40 g / 40% - doos van 28 stuks

* kaas (mini) croquetten en bitterballen zijn qua recept niet gewijzigd, echter de binding is aangepast naar vegetarische binding

** draadjesvlees croquetten en bitterballen zijn gemaakt van Nederlandse “dubbel doel” koeien



Molukkenstraat 200
1098 TW Amsterdam
The Netherlands
Tel: +31 (0)6 14 33 72 33

info@localharvest.nl
www.localharvest.nl
IBAN: NL98ABNA0434471690
KvK: 59642777 Amsterdam
BTW: NL853584680B01

BITTERGARNITUUR (vervolg)

Local Harvest

Artikelnr.	Product
	HUISMERK
ZR901	Rundvlees bitterballen 30 g / 20% - doos van 80 stuks
ZR902	Rundvlees kroketten 95 g / 20% - doos van 30 stuks
ZR903	Kalfs kroketten 90 g / 15% - doos van 30 stuks
ZR904	Garnaal kroketten 70 g / 24% - doos van 36 stuks
ZR905	Mini chorizo kroketje 30 g - doos van 70 stuks**
ZR906	Mini serranoham kroketje 30 g / 24% - doos van 70 stuks
ZR907	Mini garnalen kroketje 30 g / 24% - doos van 70 stuks
ZR908	Mini groente kroketje 30 g / 22% - doos van 70 stuks
ZR909	Mini geitenkaas kroketje 30 g - doos van 70 stuks
ZR910	Mini kazie kroketje (kaas/spinazie) 25 g - doos van 100 stuks
ZR911	Mini kaas kroketje 25 g - doos van 100 stuks
	** Op aanvraag
ZR912	Pittig kaas hapje 30 g - doos van 72 stuks
ZR913	Lavatjes - (pikante gehaktvulling) - 12 g - doos van 42 stuks
ZR014	Kaas krakertjes (rolletjes van old Amsterdam kaas) 15 g / 35% - doos van 60 stuks
LH01	Bijvangst Viskroketjes (witvis) 30 g / 50% - doos van 70 stuks
	BIOLOGISCH
SM902	Biologische NL rundvlees bitterballen 30 g / 20% - doos van 80 stuks *
SM905	Biologische NL rundvlees kroketten 95 g / 20% - doos van 30 stuks *
	* 100 % Skal gecertificeerde biologische bitterballen en kroketten en dus vrij van kunstmatige smaakversterkers (E621/MSG etc.). Het rundvlees komt van Limousin koeien uit Elburg met 3 sterren "beter-leven" kwaliteit.



Molukkenstraat 200
1098 TW Amsterdam
The Netherlands
Tel: +31 (0)6 14 33 72 33

info@localharvest.nl
www.localharvest.nl
IBAN: NL98ABNA0434471690
KvK: 59642777 Amsterdam
BTW: NL853584680B01

BITTERGARNITUUR

(vervolg)

Dim Sum Chef

Artikelnr.	Product
------------	---------

DS01	So Khun Vegetarian Roll (192 stuks)
DS02	TopQ Samosa (640 stuks) vegan
DS03	Chi Ma Kai Spicy Chicken Ball (105 stuks)
DS04	Gyoza Chicken (6 zakken á 750 gram)
DS05	Gyoza Vegetable (6 zakken á 750 gram)

VEGAN

Saveurs

SAV01	Mini gehaktbrood (VARKEN / bak van 2,5 kg / ca. 72 stuks)
SAV03	Mini Livar Frikandel - bak van 1,5 kg / ca. 63 stuks

Topking

TK01	Vlammetjes Classic Heet gekruide vleesloempias (72 stuks)
TK02	Vega Vlammetjes vegetarische vlammetjes (54 stuks)
TK03	Kaastengels (oude kaas) krokante kaasloempies (60 stuks)

De Krekerij

KR01	Krekelburger 100 gr / 30% krekel - doos van 20 stuks
------	--



Molukkenstraat 200
1098 TW Amsterdam
The Netherlands
Tel: +31 (0)6 14 33 72 33

info@localharvest.nl
www.localharvest.nl
IBAN: NL98ABNA0434471690
KvK: 59642777 Amsterdam
BTW: NL853584680B01

LOCAL VEGETARISCH & VEGAN BITTERGARNITUUR

Wij geloven in de fantastische mogelijkheden van de vegetarische en vegan keuken.
En wij zijn niet de enige. Ons assortiment groeit dan ook met de dag.

Local Harvest - Vegan Bitterbal en Krokot

Daar is hij dan eindelijk, de perfecte vegan borrelhap!

Met trots presenteren wij de Local Harvest Vegan Bitterbal. Net zo lekker als onze rundvleesbitterbal, maar dan 100% plantaardig. En wie bitterbal zegt, zegt uiteraard ook krokot. Lekker op brood, bij een frietje of gewoon als snack tussendoor.

Beide snacks zijn gemaakt met de vleesvervanger zonnebloempiteiwit en zijn palmolievrij (dus ook nog eens beter voor het milieu).

Jonathan Karpathios - Bieterbal

Biet, biet en nog 'ns biet. Een vegetarische bal die gevuld is met biet. Heel lekker met tzatziki-saus. De bedenker van deze Bieterbal is Jonathan Karpathios. Een Nederlands-Griekse chef, eigenaar van Restaurant Vork & Mes en bekend van diverse tv-programma's en van zijn kookboeken over Echt Eten. Zijn missie: 'Echt eten voor jong en oud lekker en toegankelijk maken. Met lokale, eerlijke ingrediënten zonder kunstmatige ingrediënten of toevoegingen. Goed voor jezelf en goed voor de wereld. En iets minder vlees kan ook geen kwaad.'

Chef Thor

De bitterballen van Chef Thor hebben niet alleen het vegetarische keurmerk, maar worden ook gemaakt zonder kunstmatige smaakversterkers (zoals bijvoorbeeld MSG/E621). Hij gebruikt verder alleen natuurlijke specerijen als kleurstof (zoals paprika en kurkuma).

Wie is Chef Thor? Onder de naam Chef Thor ontwikkelt kookkunstenaar Thorwald Voss haute cuisine bitterballen. Zijn inspiratie haalt hij uit zijn ervaringen opgedaan als kok in restaurants over de hele wereld. Na zijn jeugd in Engeland doorgebracht te hebben, vertrekt Thorwald op zijn 11de naar Nederland waar hij een opleiding volgt op de tekenacademie en de koksschool. Na in o.a. de Kersentuin gewerkt te hebben, vertrekt Thor eind jaren 80 naar New York. Hier werkt hij als sous-chef in The Restaurant en later in de Greenwich Village. Na een paar jaar keert hij terug naar Amsterdam. Hierna gaat hij via Indonesië naar de stad waar volgens hem het Westen en het Oosten echt samenkomen: Hongkong. Hij wordt daar chef in restaurant Seasons. Uiteindelijk keert hij weer terug naar Nederland waar hij begin jaren 90 het reizende restaurant de Supperclub start. In 2010 richt hij Chef Thor BV op.

Salud

Salud! is de Spaanse vertaling van *Cheers* of *Op je gezondheid*. In 1995 begon Ruud Meijer onder deze naam, letterlijk vanaf de keukentafel, met de verkoop van zijn duurzame en gezonde borrelhapjes, toen nog met avocado als voornaamste ingrediënt. Inmiddels is Salud uitgegroeid tot een gerenommeerde leverancier van een breed assortiment vegetarische snacks.



Molukkenstraat 200
1098 TW Amsterdam
The Netherlands
Tel: +31 (0)6 14 33 72 33

info@localharvest.nl
www.localharvest.nl
IBAN: NL98ABNA0434471690
KvK: 59642777 Amsterdam
BTW: NL853584680B01

LOCAL VEGETARISCH & VEGAN BITTERGARNITUUR (vervolg)

GRO | Green recycled organics

GRO kweekt oesterzwam paddenstoelen op koffiedik. Hier groeien ze prima op dus waarom niet? Je hergebruikt een restproduct waar mensen graag van af willen en "Upcycled" dit naar iets met meerwaarden. En dat is helemaal van deze tijd.

Klein & Kok

Klein & Kok is in 2018 opgericht door twee studenten van de hogere hotelschool in Amsterdam, Daan Klein en Merijn Kok. Zij werkten samen aan een diner voor oud-studenten van de hotelschool waar zij als amuse Arancini serveerden. De Arancini komt oorspronkelijk uit Sicilië, hier maakte men risotto en wat er overbleef ging een nachtje in de koelkast om de volgende dag balletjes van te maken wat door het paneermeel ging en in de frituur. Op het diner werd de Arancini zo goed ontvangen dat zij besloten zich hier volledig op te richten, de droom was ontstaan!

Klein & Kok, ondernemers met ballen! Op dit moment zijn er twee soorten Arancini op de markt, de mozzarella tomaat Arancini en de truffel-bospaddestoel Arancini. Beiden een alternatief voor de oer-Hollandse bitterbal, maar ook een uitkomst voor de vegetarische borrelkaart!

Apio

Apio Snacks is ontstaan uit de passie voor knolselderij en de liefde voor het bourgondische leven. Knolselderij – Apio in het Spaans, is een relatief onbekende groente met een ongeëvenaarde aromatische smaak welke bomvol vitaminen, mineralen en antioxidanten zit.

Met lokaal geteelde knolselderij als hoofdingrediënt zijn Apio Snacks eerlijk én heerlijk!

Alle producten zijn royaal gevuld met een romige knolselderij ragout, omwikkeld met een knapperig, krokant goudbruin jasje.

De aromatische smaak van de knolselderij maakt de producten van Apio Snacks nog lekkerder dan de traditionele vleesragout varianten.

Ieder die ze proeft staat versteld van de unieke smaaksensatie.

De ballen van Brans

Koffiedik dat Brans Oesterzwamkwekerij bij enkele Deventer organisaties ophaalt, is de voedingsbodem voor de duurzame teelt van oesterzwammen. Wekelijks wordt zo 200 kg koffiedik uit de verbrandingsoven gered. De reststroom van de kwekerij wordt ingezet als bodemverbeteraar. In en om de kwekerij krijgen mensen die het lastig vinden mee te komen in onze snelle maatschappij een kans zich te ontplooiën en succeservaringen op te doen. Het sociale aspect van de onderneming is net zo belangrijk als het duurzame. Brans geeft zo op geheel eigen wijze invulling aan circulaire economie. Van de duurzaam geproduceerde zwammen worden heerlijke bitterballen en kroketten gemaakt. Zonder toevoeging van ei en boter, maar met een scheut Darkness speciaalbier van DAVO en vele kruiden wordt een volle eigenwijze smaak verkregen. Brans heeft daarmee een snacklijn op de markt gezet die klaar is voor de toekomst. Hip, stoer en vooral lekker! En nog vegan ook.



Molukkenstraat 200
1098 TW Amsterdam
The Netherlands
Tel: +31 (0)6 14 33 72 33

info@localharvest.nl
www.localharvest.nl
IBAN: NL98ABNA0434471690
KvK: 59642777 Amsterdam
BTW: NL853584680B01

VEGETARISCH & VEGAN BITTERGARNITUUR

Alle onderstaande snacks zijn vegetarisch.
Wanneer het product ook VEGAN is wordt dit apart aangegeven.

Local Harvest

Artikelnr.	Product	
ZRV01	Vegan Bitterbal - doos van 80 stuks	VEGAN
ZRV02	Vegan Kroketteren - doos van 30 stuks	VEGAN

Jonathan Karpathios

JK01	Bitterbal van rode bietjes – doos van 45 stuks	
------	--	--

Chef Thor

CT924	Chef Thor's "Coco Thai" - doos van 56 x 25 g <i>Bitterbal van Thaise cocosc Curry, jonge erwten en bieslook</i>	VEGAN
CT925	Chef Thor's "Popeye" - doos van 56 x 25 g <i>Bitterbal van Hollandse blauwaderkaas en spinazie</i>	
CT926	Chef Thor's "Torri Jappi" - doos van 56 x 25 g <i>Bitterbal van Japanse teriyaki bechamel en mango</i>	
CT927	Chef Thor's "Baladin" - doos van 56 x 25 g <i>Bitterbal van Arabische houmous, tahini-sesam en verse munt</i>	VEGAN
CT928	Chef Thor's "Baltibal" - doos van 56 x 25 g <i>Bitterbal van Pakistaanse curry, tomaat, gember en lenteui</i>	VEGAN
CT929	Chef Thor's "Chili Mexx" - doos van 56 x 25 g <i>Bitterbal van Mexicaanse zwarte bonen en geroosterde chili pepers</i>	VEGAN
CT930	Chef Thor's "Tartufo" - doos van 56 x 25 g <i>Bitterbal van Italiaanse zwarte truffel, roerei en eekhoorntjesbrood</i>	
CT931	Chef Thor's "Assortiment" - doos van 60 x 25 g <i>Assortiment van bovenstaande vegetarische bitterballen excl. Tartufo</i>	
CT932	Chef Thor's "Coco Thai" kroketteren - doos van 18 x 95 g <i>Kroket van Thaise cocosc Curry, jonge erwten en bieslook</i>	VEGAN

Alle producten van Chef Thor zijn MSG-VRIJ. De Smallbites en Thorketteren hebben het Internationale Vegetarisch Keurmerk.



Molukkenstraat 200
1098 TW Amsterdam
The Netherlands
Tel: +31 (0)6 14 33 72 33

info@localharvest.nl
www.localharvest.nl
IBAN: NL98ABNA0434471690
KvK: 59642777 Amsterdam
BTW: NL853584680B01

VEGETARISCH & VEGAN BITTERGARNITUUR

(vervolg)

Salud

Artikelnr.	Product
SAL01	Onion Rings Battered Natural 18-34 g / zak van 1 kg
SAL02	Onion Rings, Hot & Spicy 13-16 g / zak van 1 kg
SAL03	Onion Rings, Beer Battered 18-34 g / zak van 1 kg
SAL04	Mozzarella Sticks 20-23 g / zak van 1 kg
SAL05	Jalapeños, Red Hot 33-41 g / zak van 1 kg
SAL06	Jalapeños, Hot Cream Cheese 30-37 g / zak van 1 kg
SAL07	Jalapeños, Hot Cheddar Cheese 30-37 g / zak van 1 kg
SAL08	Humusburgers Naturel 90 g zak a 5 stuks
SAL09	Chili Cheese Nuggets 18-22 g zak van 1 kg

GRO - Holland

GR01	Oesterzwam bitterballen 30 g - doos van 36 stuks
GR02	Oesterzwam kroketten 70 g - doos van 21 stuks
	* Op aanvraag kunnen er ook andere oesterzwamproducten worden geleverd zoals bijv. Oesterzwamburgers

Klein & Kok

KK01	Arancini Mozzarella tomaat - doos van 36 stuks
KK02	Arancini Truffel-bospaddestoel - doos van 36 stuks

Apio

AP01	Knolselderij bitterballen 30gr / doos a 80 stuks	VEGAN
------	--	-------

Diversen vega

ML01	Tsing Tao Mini Loempia Veg. 60x15g
SA01	Samosa vegetarische curry Tsing Tao Curry Trignons 96x12,5g

De ballen van Brans

BB01	Oesterzwambitterballen - doos van 54 stuks	VEGAN
BB02	Oesterzwamkroketten - doos van 20 stuks	VEGAN

Local Harvest kan op aanvraag ook diverse soorten vegetarische burgers leveren.