



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. 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*
  - Slagerij Van Broekhuizen - Dalfsen*
  
- 7 BIJZONDERE CHARCUTERIE**
  - Nagelhout*
  - Nekka*
  - Coppa di Akkrum*
  - Livar Plaatham*
  - Mangaliza Lardo*
  - Bresaola*
  - Fries gerookt buikspek*
  - Rookvlees Blanc Blue Belge*
  
- 9 NEDERLANDSE CHARCUTERIE - assortiment**
  
- 12 LOCAL ITALIAANS**
  - Slagerij Marini Marco*
  
- 13 ITALIAANSE CHARCUTERIE - assortiment**
  
- 14 NEDERLANDSE MOZZARELLA  
ITALIAANSE BURRATA**
  
- 15 LOCAL CONSERVEN**
  - Conserveira de Lisboa*
  - Olives & More*
  
- 16 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

- 17 LOCAL BITTERGARNITUUR**  
*Premium Patisserie Holtkamp*  
*Local Harvest – huismerk*  
*Croquetten Boutique*  
*Topking*  
*De Krekerij*
- 19 BITTERGARNITUUR - assortiment**
- 23 LOCAL VEGETARISCH & VEGAN BITTERGARNITUUR**  
*Local Harvest - Vegan bitterbal en kroket*  
*BIETERBAL van Jonathan Karpathios*  
*Chef Thor*  
*GRO*  
*Klein & Kok*
- 25 VEGETARISCH & VEGAN BITTERGARNITUUR - assortiment**

\*\* Alle genoemde prijzen op deze lijst zijn exclusief 21 % BTW.  
Prijswijzigingen en typfouten 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 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

## LOCAL SLAGERS

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

### **Slagerij Van Broekhuizen - Dalfsen**

Slagerij van Broekhuizen is een ambachtelijke slagerij met een authentieke winkel in het centrum van Dalfsen, Overijssel. Sinds John van Broekhuizen in 1989 de winkel over heeft genomen, heeft hij er alles aan gedaan om zijn klanten het beste van de natuur voor te schotelen.

Zelf zegt hij hierover: 'We maken graag een goed product met een unieke smaak en daarom houden we het hele proces in eigen beheer. Het is een proces dat tijd kost waardoor het vlees de tijd krijgt om te rijpen, want wij vinden dat tijd smaak aan een product geeft'. Slagerij van Broekhuizen is een van de weinige slagerijen die zelf nog slachten, maar is daarnaast ook altijd bezig met het ontdekken van nieuwe recepten. Dankzij deze inspanningen valt Slagerij van Broekhuizen dan ook met enige regelmaat in de (internationale) prijzen.

Slagerij van Broekhuizen biedt haar klanten een breed en diep assortiment vlees, vleeswaren en worstsoorten. Verder mag men zich met een gerust hart specialist noemen voor onder meer de gekookte ham, droge worst (in wel meer dan 30 soorten), osseworst, diverse soorten leverworst, maar ook de Sallandse plaatham, salamibolletjes en niet te vergeten de Balker/Dalfser varkensrug.



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
	<b>DIVERSE CHARCUTERIE</b>
SAV01	Mini gehaktbrood (VARKEN / bak van 2,5 kg / ca. 72 stuks)
SAV04	Mini Livar Frikandel (bak van 1,5 kg / ca. 63 stuks)
SAV05	Mini Chickenwings (bak van 1,5 kg / ca. 42 stuks)
SAV07	Rookvlees runderfilet Limousin (stuk ca 2 kg)
SAV08	Rookvlees runderfilet Blanc Blue Belge (dikbil)( 8 kg)

### Slagerij de Wit

	<b>VLEESWAREN</b>
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

### Slagerij van Broekhuizen

VB001	Abruzzo pikant
VB002	Gerookte lende
VB003	Sallandes plaatham
VB004	Zolderspek
VB004	Gerookte salami



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
	<b>WORST EN HAM</b>
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 van Nederlands Dubbel Doel rund
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)
SPM527	Fries gerookt spek, droog gezouten met zwoerd (hele buik vers ca 4 kl)
SPM528	Mangaliza Lardo
SPM529	Droge worst persoonlijke receptuur *
	* Droge worst met ingrediënten naar keuze. (te bestellen per 20 kg)
SPM532	Droge worst Livar venkel



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***

*80 gram*  
BL01 cubebe peper  
BL02 knoflook en nootmuskaat  
BL03 venkelzaad

*150 gram*  
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**

*150 gram*  
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*

<b>Artikelnr.</b>	<b>Product</b>
	<b><i>DIVERSE CHARCUTERIE</i></b>
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	<b>MOZZARELLA UIT GRONINGEN *</b> 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	<b>VIS</b> 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

#### **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	<b>Basis Restaurant Blend - Catalonië / Spanje</b> <i>Lekkere basis evo. Perfect voor alledaags gebruik in de keuken, voorsaladedressing en verhitten tot 210 graden.</i>
OM14	<b>100% Arbequina - Catalonië / Spanje</b> <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	<b>Kolmvari / 100% koroneiki - Kreta / Griekenland</b> <i>Lekkere volle en boterachtige 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 twee categorieën: Premium of Huiskerk. 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 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.

### **Local Harvest Kipnugget - Hollandse kipnugget**

Als we iets niet kunnen vinden, maken we het wel zelf.

Tijdens onze zoektocht naar de beste kipnuggets vonden we niets dicht bij huis. Nuggets worden gemaakt in Thailand, Zuid-Amerika of het Oostblok. Daarom ontwikkelden Local Harvest de Hollandse kipnugget. Geproduceerd in Nederland, met 100% Nederlandse kip.



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

### Croquetten Boutique

Désirée & Brian delen een liefde voor croquetten. Eind 2017 kwam hun gezamenlijke droom in vervulling: de opening van hun eigen Croquetten Boutique. Door middel van originele vullingen en het gebruik van de beste, meest verse ingredienten hopen zij de croquet weer de meest gegeten snack van Nederland te maken. Alle croquetten worden met de hand gemaakt. Volgens eigen receptuur en zonder toegevoegde geur-, kleur- en smaakstoffen. Om er zeker van te zijn dat ze de beste ingredienten gebruiken werkt de Croquetten Boutique nauw samen met lokale ondernemers en producenten. Want net als Local Harvest vinden zij ingrediënten met een oorsprong en verhaal het allerlekkerst. De Croquetten Boutique heeft ook een flink aanbod aan vegetarische en veganistische snacks. Deze zijn te vinden op pagina 27.

### 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. Nieuw bij Topking zijn de H'appetizers®. Een scala aan borrelproducten om het borrelmoment bijzonder te maken. H'appetizers® zijn werelds van smaak en de presentatie geeft een exclusief gevoel. We starten met de introductie van drie heerlijke Veggie Rolls! Veggie Rolls zijn vegetarische borrelsnacks met verrassende vullingen geïnspireerd op smaken uit de gehele wereld! Ideaal als appetizer, voor de borrel of voor de samenstelling van jouw unieke shared dining plank! De textuur, smaak en slanke vorm van de Veggie Rolls geven een extra kwalitatieve beleving aan het borrelmoment. Vegetarisch finger food met Zuid-Amerikaanse smaakinvloeden. Zonder toegevoegde smaak-, kleur-, en geurstoffen, unieke smaken, laag zoutgehalte, geschikt als onderdeel van de borrelplank, maar ook geschikt om als portie te serveren. Topking produceert lokaal en semi-ambachtelijk. Met aandacht, met de hand en met oog voor de allerhoogste kwaliteitseisen.

### De Krekerij

Met de krekelburger 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
	<b>PREMIUM</b>
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**
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**
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
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
	<b>HUISMERK</b>
ZR901	Rundvlees bitterballen 30 g / 20% - doos van 80 stuks
ZR915	Bier bitterballen 30 g / 20% rundvlees - doos van 80 stuks
ZR902	Rundvlees kroketten 95 g / 20% - doos van 30 stuks
ZR903	Kalfs kroketten 90 g / 15% - doos van 30 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 / 35% - 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 kazen kroketje (kaas/spinazie) 30 g - doos van 70 stuks
ZR911	Mini kaas kroketje 30 g - doos van 70 stuks
	** Op aanvraag
ZR916	Mini sate kroketjes 30g - doos van 70 stuks
ZR912	Kaas jalapeno 30 g - doos van 80 stuks
ZR913	Lavatjes - (pikante gehaktvulling) - 12 g - doos van 42 stuks
ZR914	Kaas krakertjes (rolletjes van old Amsterdam kaas) 15 g / 35% - doos van 60 stuks
LH01	<b>Bijvangst</b> Viskroketjes (witvis) 30 g / 50% - doos van 70 stuks
	<b>HOLLANDSE KIPNUGGETS - gemaakt van reguliere NL kip</b>
LH02	Gildehoen 100% antibioticavrij
LH03	Beter leven 2** Scharrelhoen



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

### *Croquetten Boutique*

Artikelnr.	Product
	<b>Vlees</b>
	<i>Blonde d'aquitaine draadjessvlees (30%)</i>
CB01	croquet 80 gr – doos van 26 stuks
CB02	mini croquet 30 gr – doos van 56 stuks
	<i>Draadjessvlees van het rund (20%)</i>
CB03	croquet 95 gr – doos van 26 stuks
CB04	bitterbal 25 gr – doos van 77 stuks
	<i>Kalfsvlees (20%)</i>
CB05	croquet 95 gr – doos van 26 stuks
CB06	bitterbal 25 gr – doos van 77 stuks
	<i>Kip &amp; rode curry</i>
CB07	croquet 80 gr – doos van 26 stuks
CB08	mini croquet 30 gr – doos van 56 stuks
	<i>Chorizo &amp; paprika</i>
CB09	mini croquet 30 gr – doos van 56 stuks
	<i>Serranoham</i>
CB10	mini croquet 30 gr – doos van 56 stuks
	<i>De Leckere bierstoof van het rund</i>
CB11	bitterbal 30 gr – doos van 60 stuks
	<i>Rendang</i>
CB12	mini croquet 30 gr – doos van 56 stuks
	<i>Beef chimichurri</i>
CB13	mini croquet 30 gr – doos van 56 stuks
	<i>Venkel salami</i>
CB14	mini croquet 30 gr – doos van 56 stuks
	<b>Vis, Schaal- en schelpdieren</b>
	<i>Hollandse garnaal (30%)</i>
CB15	mini croquet 30 gr – doos van 56 stuks
	<i>Hollandse garnaal &amp; zee kraal</i>
CB16	croquet 80 gr – doos van 26 stuks
CB17	mini croquet 30 gr – doos van 56 stuks
	<i>Zalm &amp; citroenpeper</i>
CB18	croquet 80 gr – doos van 26 stuks
CB19	mini croquet 30 gr – doos van 56 stuks
	<i>Kabeljauw &amp; groene kruiden</i>
CB20	mini croquet 30 gr – doos van 56 stuks
	<i>Thaise gamba</i>
CB21	mini croquet 30 gr – doos van 56 stuks
	<i>Tonijn puttanesca</i>
CB22	mini croquet 30 gr – doos van 56 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

## BITTERGARNITUUR (vervolg)

**Artikelnr. Product**

### **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 vleesloempies (72 stuks)  
TK02 Vega Vlammetjes | vegetarische vlammetjes (54 stuks)  
TK03 Kaastengels (oude kaas) | krokante kaasloempies (60 stuks)

H'appetizers: Veggie rolls in drie smaken, 33st.

TK04 **Guacamole:** Heerlijke vegetarische rolls gevuld met smeuïge guacamole. Crunchy en rijk van smaak. Met 80% avocadopulp en een unieke samenstelling van kruiden. Herkenbaar aan de groene flens

TK05 **Red Bean:** Heerlijke vegetarische rolls gevuld met kruidige kidney-bonen. Crunchy en hartig! Geïnspireerd op het Mexicaanse gerecht Frijoles refritos. Unieke samenstelling van kruiden. Herkenbaar aan de lichtbruine flens

TK06 **Creamy Jalapeño:** Heerlijke vegetarische rolls gevuld met smeuïge roomkaasvulling. Licht pittig en een unieke samenstelling van kruiden. Herkenbaar aan de blanke flens.

### **De Krekerij**

KR01 Kregelburger 100 gr / 30% krekkel - doos van 20 stuks  
KR02 De Krekanchi doos van 42 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.



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!





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 - 30gr - doos van 80 stuks	VEGAN
ZRV02	Vegan Kroketter - 95gr - doos van 30 stuks	VEGAN
ZRV03	Local Harvest Oesterzwam kroket 30x90 gram	VEGAN
ZRV04	Local Harvest Oesterzwam bitterbal 80x30 gram	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>	

**Alle producten van Chef Thor zijn MSG-VRIJ. De Smallbites en Thorketten 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)

**Artikelnr. Product**

### ***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

### ***Diversen vega***

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

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



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

### *Croquetten Boutique*

Artikelnr.	Product	
	<b>Kaas (Vegetarisch)</b>	
	<i>Oude schapenkaas</i>	
CB23	croquet 80 gr – doos van 26 stuks	
CB24	mini croquet 30 gr – doos van 56 stuks	
CB25	<i>Tomaat &amp; Parmezaan</i>	
CB26	croquet 80 gr – doos van 26 stuks	
	mini croquet 30 gr – doos van 56 stuks	
CB27	<i>Feta &amp; zontomaat</i>	
	mini croquet 30 gr – doos van 56 stukss	
CB28	<i>Zoete peper &amp; roomkaas</i>	
	mini croquet 30 gr – doos van 56 stuks	
CB29	<i>Utrechtse Oude kaas</i>	
CB30	croquet 80 gr – doos van 26 stuks	
	mini croquet 30 gr – doos van 56 stuks	
	<b>Groenten (Veganistisch)</b>	
	<i>Rucola &amp; olijf</i>	
CB31	croquet 80 gr – doos van 26 stuks	VEGAN
CB32	mini croquet 30 gr – doos van 56 stuks	VEGAN
	<i>Hummus &amp; ras el hanout</i>	
CB33	mini croquet 30 gr – doos van 56 stuks	VEGAN
	<i>Truffel &amp; knolselderij</i>	
CB34	croquet 80 gr – doos van 26 stuks	VEGAN
CB35	mini croquet 30 gr – doos van 56 stuks	VEGAN
	<i>Mediterrane groenten</i>	
CB36	mini croquet 30 gr – doos van 56 stuks	VEGAN
	<i>Hollandse asperge</i>	
CB37	mini croquet 30 gr – doos van 56 stuks	VEGAN
	<i>Roti</i>	
CB38	mini croquet 30 gr – doos van 56 stuks	VEGAN