

WILD

Assortiment



KLEIN- EN GROOTWILD WAAROP JE KAN REKENEN

Zoek je wild van constante kwaliteit voor je keuken?

Voor veel chefs en foodprofessionals is het een uitdaging om betrouwbaar wild te vinden.

Beschikbaarheid wisselt, de herkomst is niet altijd duidelijk en de kwaliteit is niet altijd even consistent.

Bij Carmans helpen we je daarbij.

Als familiale vleesgroothandel bouwen we al meer dan 60 jaar aan vertrouwen door te luisteren, correct te leveren en voortdurend te verbeteren.

We werken samen met gespecialiseerde partners en selecteren ons wild met dezelfde zorg en aandacht voor kwaliteit die je van Carmans verwacht.

Zo kan je rekenen op producten die passen bij de verwachtingen van jouw gasten.

WAT MAG JE VERWACHTEN?

1. Een ruim assortiment klein- en grootwild, van klassiekers zoals hert, everzwijn en fazant tot seizoensspecialiteiten.
2. Wildproducten die je helpen om je menukaart extra karakter te geven.
3. Zorgvuldige selectie, duidelijke afspraken en een service waarop je kan bouwen.

VAN UITDAGING NAAR MEERWAARDE

Met het wildgamma van Carmans kies je voor vakmanschap, betrouwbaarheid en een partner die met je meedenkt.

Zo kan jij je focussen op wat echt telt: gerechten serveren die indruk maken.

Blader door deze folder en ontdek het assortiment wild van Carmans.

Vakmanschap waarop je kan rekenen.

INHOUD

BESTEL JE VLEES BIJ CARMANS	2
EVERZWIJN	4
HERT	8
REE	14
VEDERWILD	16
HAAS	20
WILDPATE & BUTCHER BEREIDE GERECHTEN	22
WILDKALENDER	24

ICONEN



VERS PRODUCT



DIEPVRIESPRODUCT



BESTELPRODUCT

Opgelet!
Dit product vind je niet terug
in onze webshop.
Bestel telefonisch of per mail
vóór 12u00 op werkdag A voor
levering op werkdag C.

BESTEL UW VLEES BIJ CARMANS

BESTELLEN TIJDENS DE KANTOORUREN.

De kantooruren zijn van maandag t.e.m. vrijdag 8u30 tot 17u00.



MAIL:
order@carmansnv.be



TELEFONISCH:
+32 11 28 50 24

BESTELLEN OP ELK MOMENT.

WEBSHOP:

www.shopvanzon.be
(Daar vind je het hele assortiment met de
actuele prijzen.)

HAAS HARLEKIJN



Ingrediënten (4 personen)

600 g haasfilet, 2 stevige peren, 150 g paddenstoelen, 2 schorseneren, boter, peper, zout, cress

Kruidencrumble: 50 g panko, 20 g boter, peterselie, tijm, bieslook

Wildjus: 1 sjalot, 100 ml rode wijn, 300 ml wildfond, 1 takje tijm

Cognacroomsaus: 150 ml wildjus, 100 ml room, 30 ml cognac

Bereiding

Bak de panko goudbruin in boter en meng er de fijngehakte kruiden onder. Laat afkoelen.

Stoof de sjalot aan, blus met rode wijn en laat inkoken. Voeg de wildfond en tijm toe en reduceer tot een krachtige jus. Neem een deel van de jus apart, voeg room en cognac toe en laat zacht inkoken tot een romige tweede saus.

Schil de peren, snijd in parten en bak goudbruin in boter. Dep ze vlak voor het serveren in de kruidencrumble.

Kruid de haasfilet en bak rondom aan in boter. Laat kort rusten en snijd in medaillons. Bak de paddenstoelen kort.

Schil de schorseneren, snijd in dunne linten en frituur krokant. Laat uitlekken en kruid licht met zout.

Schik de haasfilet met de peer, paddenstoelen en gefrituurde schorseneren op het bord.

Werk af met de wildjus, cognacroomsaus en enkele blaadjes cress.





EVERZWIJN

Karaktervol wild met een volle smaak en stevige structuur.

Een vaste waarde tijdens het wildseizoen en bijzonder geschikt voor stoofgerechten, langzaam gegaarde bereidingen en klassieke wildgerechten.

- Volle, uitgesproken smaak
- Geschikt voor traag garen en stoven
- Perfect met paddenstoelen, knolselder en rijke sauzen
- Ideaal voor een herfst- en winterkaart

Zo serveer je everzwijn met vertrouwen, elke service opnieuw.



EVERZWIJNFILET

Vers art. 36945

Diepvries art. 36930



EVERZWIJNSTEAK FILET

Gewicht vers portion op maat

Gewicht diepvries ca. 230 g

Vers art. 36946

Diepvries art. 51138



EVERZWIJNHAAS

Vers art. 44660

Diepvries art. 40986



EVERZWIJNKROON

Diepvries art. 40985





EVERZWIJNGOULASH

Gewicht vers ca. 2,00 kg

Gewicht diepvries ca. 2,50 kg

Standaard: flank en borst

Diepvries art. 36933

Premium: schouder en nek

Vers art. 36949

Diepvries art. 57844





EVERZWIJNRUG IN BEEN

Vers art. 44370

Diepvries art. 44351



EVERZWIJNSPIERING

Vers art. 51113



EVERZWIJNSCHOUDER

Vers art. 54319



EVERZWIJNGEBRAAD

Vers art. 60048





HERT

Een klassieker binnen het wildseizoen. Hertenvlees combineert een zachte structuur met een verfijnde wildsmaak en biedt tal van mogelijkheden voor zowel klassieke als eigentijdse bereidingen.

- Verfijnde, milde wildsmaak
- Mals en veelzijdig in gebruik
- Perfect voor filet, carpaccio en rosé bereidingen
- Combineert mooi met herfst- en wintergarnituren

Een klassieker van het wildseizoen, zorgvuldig geselecteerd.

NIGIRI VAN HERT



Ingrediënten (6 stuks)

120 g bereide Smiling Cook sticky rice, 12 ml Golden Turtle sushi vinaigrette, 6 fijne plakjes Nieuw-Zeelands hert, Kewpie mayonaise, furikake, chili rice crackers en pea salad.

Bereiding

Bereid de Smiling Cook sticky rice volgens de instructies op de verpakking. Breng de warme rijst op smaak met de Golden Turtle sushi vinaigrette, in een verhouding van 100 ml vinaigrette per kilogram rijst. Meng voorzichtig zodat de rijst zijn structuur behoudt en laat afkoelen tot kamertemperatuur. Snijd het Nieuw-Zeelandse hert met een scherp mes in fijne, gelijkmatige plakjes. Vorm met licht vochtige handen zes kleine, langwerpige porties sushirijst. Leg op elke portie een plakje hert en druk het vlees zachtjes aan zodat het mooi op de rijst blijft liggen. Bestrijk het hert met sojasaus voor extra smaak en een subtiele glans. Verkruimel de chili rice crackers grof en verdeel ze over het bord. Schik de nigiri op de crackers en werk af met een klein puntje Kewpie mayonaise, wat furikake en een takje pea salad. Serveer meteen.





NIEUW-ZEELANDS HERT



HERTENSTEAK BOUT

Gewicht vers portion op maat
Gewicht diepvries ca. 200 g

Vers art. 36939

Diepvries art. 36927



HERTENSTEAK FILET

Gewicht vers portion op maat
Gewicht diepvries ca. 200 g

Vers art. 36937

Diepvries art. 36925



HERTENFILET STRIPLOIN

Gewicht ca. 2,00 kg

Vers art. 36934

Vers art. ontvlied 40987

Diepvries art. 36920



HERTENHAAS TENDERLOIN

Vers art. 40981

Diepvries art. 40983



HERTENKROON

Gewicht ca. 2,50 kg

Vers art. 36936

Diepvries art. 36924



HERTENBOVENBIL 5 DELEN

Vers art. 36935

Bovenbil

Vers art. 60173

Platte bil

Vers art. 82384

Bout

Vers art. 36970



HERTENTOMAHAWK

Gewicht ca. 300 g

Vers art. 63909



HERTENGOULASH

Gewicht ca. 2,50 kg

Premium: schouder en nek

Vers art. 40982

Diepvries art. 82453 (Australisch)





EUROPEES HERT



HERTENFILET STRIPLOIN

Vers art. 36919

Diepvries art. 36910



HERTENHAAS TENDERLOIN

Vers art. 44369

Diepvries art. 51136



HERTENWORST

Gewicht portion op maat

Vers art. 51117



HERTENGEBRAAD

In net

Vers art. 36921



HERTENSPIERING

Vers art. 41304



HERTENSCHOUDE

Zonder been

Vers art. 54318



HERTENRUG IN BEEN

Vers art. 44368





HERTENSTEAK FILET

Gewicht portion op maat

Vers art. 36928



WILDGOULASH

Gewicht ca. 2,50 kg

Gemengd: hert en gems

Diepvries art. 44362



HERTINGOULASH

Gewicht vers ca. 2,00 kg

Gewicht diepvries ca. 2,50 kg

Standaard: flank en borst

Diepvries art. 82519

Premium: schouder en nek

Vers art. 36926

Diepvries art. 36914



HERTENCARPACCIO

Gewicht: 10 x 80 g

Diepvries art. 44790



HERTENBURGER

Gewicht portion op maat

Vers art. 51118



REE

Een klassieker binnen het wildseizoen.

Reevlees combineert een fijne structuur met een subtiele wildsmaak en biedt tal van mogelijkheden voor zowel klassieke als eigentijdse wildgerechten.

- Verfijnde, subtiele wildsmaak
- Mals en veelzijdig in gebruik
- Perfect voor rosé bereidingen en wildgerechten
- Combineert mooi met herfst- en wintergarnituren

Een verfijnde keuze binnen het wildseizoen.



REEFILET

2 stuks / verpakking

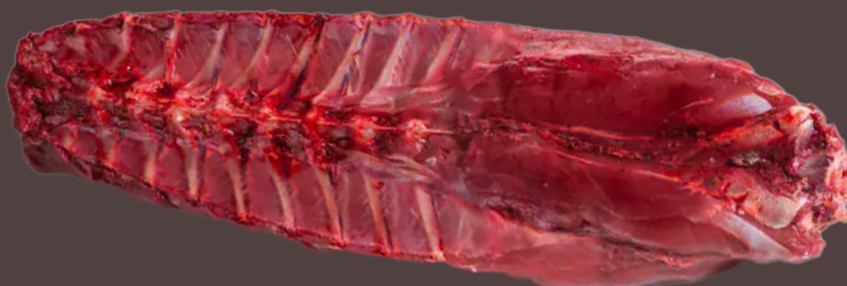
Vers art. 44377

Diepvries art. 51110



REERUG IN BEEN

Vers art. 60024



REEGOULASH

Gewicht ca. 2,00 kg

Vers art. 44376

Diepvries art. 44364



REEBOUT IN BEEN

Vers art. 44372



VEDERWILD

Verfijnd wild met een zachte structuur en subtiele wildsmaak.
Een vaste waarde tijdens het wildseizoen en bijzonder
geschikt voor rosé bereidingen en klassieke wildgerechten.

- Zachte, verfijnde wildsmaak
- Geschikt voor zowel klassieke als moderne bereidingen
- Ideaal voor verfijnde presentaties
- Brengt afwisseling op de wildkaart

Vederwild met een eigen smaak en karakter.

FAZANT



FAZANTENDIJE ONTBEEND

Gewicht ca. 2,00 kg

Vers art. 44367



FAZANTFILET MET VEL

Gewicht vers ca. 500 g

Gewicht diepvries ca. 1,00 kg

Vers art. 36902

Diepvries art. 36887



FAZANTFILET ZONDER VEL

Gewicht ca. 1,00 kg

Diepvries art. 36899



FAZANT PANKLAAR

Gewicht haan ca. 800 g

Gewicht hen ca. 500 - 650 g

Vers art. haan 36896

Vers art. hen 36898

Diepvries art. hen 36879



ROODPOOTPATRIJS



ROODPOOTPATRIJS FILET ZONDER VEL

Gewicht ca. 500 g

Vers art. 44452

Diepvries art. 36895



ROODPOOTPATRIJS PANKLAAR

Vers art. 36907

Diepvries art. 36894

BOSDUIF



BOSDUIF PANKLAAR

Vers art. 36903

Diepvries art. 36889



BOSDUIFFILET ZONDER VEL

Gewicht ca. 500 g

Vers art. 44440

Diepvries art. 44443

WILDE EEND



WILDE EEND PANKLAAR

Gewicht ca. 700 - 800 g

Vers art. 36891

Diepvries art. 36874



WILDE EENDENFILET MET VEL

Gewicht ca. 500 g

Vers art. 36893

Diepvries art. 36877



TARTE TATIN VAN GEKONFIJTE EEND



Ingrediënten (6 stuks)

6 Pidy ronde Trendy zoete zanddeegtarteletten van 8 cm, 400 g kant-en-klare gekonfijte eend, 6 sjalotten, 30 g boter, 1 el bruine suiker of honing, 1 tl balsamicoazijn, 50 ml gevogeltefond, 150 g zure room, 6 Leave tijmkoekjes van DV Foods, verse dille, dillebloemetjes, sumak, zeezout en zwarte peper.

Bereiding

Snijd de sjalotten fijn en bak ze zacht in de boter. Voeg de suiker of honing toe en laat licht karamelliseren. Blus met de balsamicoazijn en gevogeltefond en laat inkoken tot een glanzende sjalotcompote. Breng op smaak met zout en peper.

Verwarm de gekonfijte eend volgens de aanwijzingen op de verpakking en trek het vlees met twee vorken uit elkaar. Houd de eend warm. Verdeel eerst een laagje sjalotcompote over de zanddeegtarteletten. Leg daarop een royale portie uit elkaar getrokken gekonfijte eend. Verwarm de gevulde tarteletten 8 tot 10 minuten in een oven van 180°C. Werk af met een quenelle zure room, een Leave tijmkoekje, verse dille, dillebloemetjes en een snufje sumak.

Serveer warm.



HAAS

Karaktervol wildvlees met een stevige structuur en een uitgesproken wildsmaak. Een klassieker binnen het wildseizoen, geliefd in zowel traditionele bereidingen als hedendaagse gerechten. Haas combineert uitstekend met krachtige sauzen en seizoensgarnituren.

- Intense en volle wildsmaak
- Traditionele herfst- en winterdelicatesse met een rijke culinaire uitstraling
- Een van de meest prestigieuze wildsoorten van het seizoen
- Ideaal voor een onderscheidende menukaart

Wild met een uitgesproken smaak en een authentiek karakter.



HAAS PANKLAAR

Gewicht ca. 2,00 kg

Vers art. 82292



HAZENBOUT

3 stuks / verpakking

Vers art. 36913

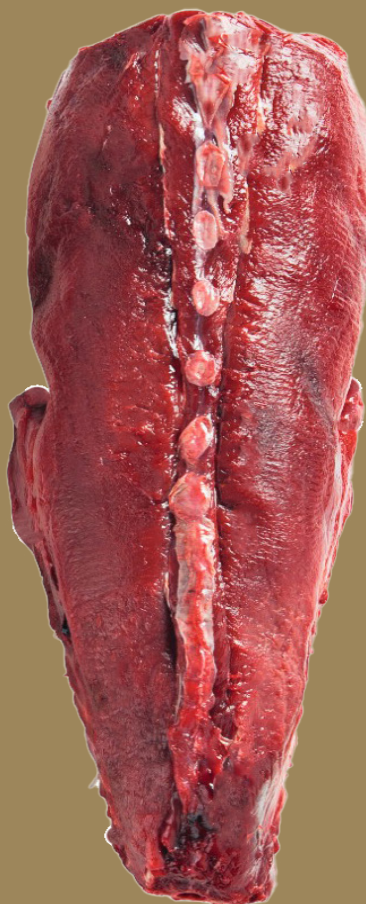
Diepvries art. 36900



HAZENSCHOUDER

Gewicht ca. 2,50 kg

Vers art. 56370



HAZENFILET

Gewicht ca. 2 x 130 g

Vers art. 36915

Diepvries art. 36929

Diepvries art. 36901 (gewicht ca. 1,00 kg)



HAZENRUG IN BEEN ONTVLIËSD

Gewicht ca. 600 - 700 g

Vers art. 36911

Diepvries art. 36897

WILDPATE

Smeuïg, verfijnd en ambachtelijk bereid. Onze wildpatés brengen de authentieke smaak van het wildseizoen op tafel. Heerlijk op vers brood, als voorgerecht of om te delen tijdens een aperitief-moment. Een seizoensspecialiteit waarop je kan rekenen.

EEND MET PORTO 500 g

Vers art. 37647

HAAS 500 g

Vers art. 37648

EVERZWIJN 500 g

Vers art. 37649

REE 500 g

Vers art. 37650

FAZANT 500 g

Vers art. 37652

NOTEN 500 g

Vers art. 51124

EN CROÛTE GROENE PEPER 500 g

Vers art. 51122



BUTCHER BEREIDE GERECHTEN



KONIJN MET PRUIMEN

Bereid met bier, sap van peren, appelen en dadels.

Gewicht 1,25 kg

Gewicht 500 g

Vers art. 62915

Vers art. 84280



FAZANTENRAGOUT

Bereid in een romige saus met een brunoise van pastinaak en wortel.

Gewicht 1,00 kg

Gewicht 350 g

Vers art. 84307

Vers art. 84308



EVERZWIJNRAGOUT

Bereid met rode wijn en paddenstoelen.

Gewicht 1,00 kg

Gewicht 350 g

Vers art. 62888

Vers art. 84297



HERTENRAGOUT

Bereid met bier, bospaddenstoelen, veenbessen en appel.

Gewicht 1,00 kg

Gewicht 350 g

Vers art. 62891

Vers art. 84296



WILDKALENDER

	SEP	OKT	NOV	DEC	JAN	FEB	MRT
EVERZWIJN		1/10 - 31/12					
HERT		1/10 - 31/12					
HAAS		5/10 - 31/12					
REE		1/10 - 31/12					
FAZANT		15/10 - 10/01					
PATRIJS		15/10 - 10/01					
BOSDUIF		15/09 - 10/03					
WILDE EEND		1/09 - 10/01					



Beringen - Beerse - Evergem - Kampenhout

TROTSE PARTNER VAN:



Carmans E.&L. nv, Nijverheidspark 42a, 3580 Beringen

BTW: BE0454207448 TEL. 011 28 50 24 MAIL: info@carmansnv.be

Editie: 2026 - Aan eventuele druk- en zetfouten kunnen geen rechten worden ontleend.