

De Spiegeleire

PRODUZENT VON FRISCH ZUBEREITETER
HOCHWERTIGER BELGISCHER PASTETE





Mit unserem Service und unserer Qualität als wichtigste Trümpfe gehören wir zu den wichtigsten Pastetenherstellern in Belgien. Wir haben eine Ehrensache daraus gemacht, Kunden völlig nach ihren Wünschen zu bedienen. Seit 1972 sorgt ein unverändert handwerklicher Produktionsprozess für einen verfeinerten und konstanten Geschmack. Unser umfangreiches Sortiment an Pastetenarten und die vielen Verpackungsmöglichkeiten gehen völlig auf die „Tailor made“-Wünsche unserer Kunden ein.

DDS



GESCHICHTE

DE SPIEGELEIRE IST BEREITS SEIT 5 GENERATIONEN IN DER FLEISCHWARENBRANCHE TÄTIG

- 1972 Gründung von „De Spiegeleire“
- 1989 Realisierung einer neuen, modernen Fabrik
- 1999 Haccp-Zertifizierung - Das erste HACCP-Zertifikat in der belgischen Fleischbranche wurde uns verliehen.
- 2002 BRC - Qualität steht an erster Stelle! Im Jahr 2002 wurden wir mit dem BRC Foundation Level Zertifikat belohnt.
- 2003 David De Spiegeleire übernimmt die Leitung .
- 2007 Verdoppelung der Gebäude unserer Produktionseinheit.
- 2011 Weiterer Ausbau der Gebäude. Planung des Schneideraums und Installation der Schneidelinien.

QUALITÄT UND PRODUKTION

DE SPIEGELEIRE IST EIN RICHTUNGSWEISENDER HERSTELLER VON FRISCH ZUBEREITETER BELGISCHER QUALITÄTSPASTETE

Für die Herstellung unserer Produkte verwenden wir frische Zutaten. Die Reiscrème, unser natürliches Bindemittel, wird mit frischer Milch hergestellt. Verschiedene Phasen der Produktion erfordern Handarbeit, um die Qualität unserer Produkte zu erhalten. Zum Beispiel werden die Lebern von Hand gereinigt. Für unsere Preiselbeerpastete wird eine hausgemachte Preiselbeermarmelade hergestellt, um diese feine Pastete zu verfeinern. Alle Zutaten werden mit einer eigenen Mischung aus Kräutern und Gewürzen vermischt. Die Pastete wird in einem traditionellen Ofen gebacken.

Das Ergebnis unseres Herstellungsverfahrens ist ein hochwertiges Produkt mit einem einzigartigen Geschmack für jede Pastete.

PRODUKTIONS- PROZESS

01 DIE PRODUKTIONSPLANUNG
Produziert wird nur auf Bestellung, damit tägliche Frische der Ware gewährleistet ist. Der Produktionsplanung steuert dauernd und pünktlich die tägliche Produktion.

02 FRISCHE ROHSTOFFE
Um ein möglichst frisches Produkt herzustellen, verwenden wir ausschließlich schlachtfrisches Schweinefleisch und schlachtfrische Schweineleber. Jeden Tag werden auch frische Milch, Eier und frisches Gemüse angeliefert. Wir verwenden also nur traditionelle Zutaten der überlieferten Pasteten-Rezepturen.

03 VORBEREITUNG DER LEBER = HANDWERK
Die Leber wird immer noch auf herkömmliche Weise gesäubert, d.h. die Gallengänge werden sorgfältig von Hand ausgeschnitten, so dass die Pastete keinen bitteren Nachgeschmack hat. Danach wird die Leber zusätzlich gesäubert.

04 KRÄUTERMISCHUNG
Jede Pastetensorte hat ihre eigene Kräutermischung. Die Kräutermischung ist Geheimnis der Familie De Spiegeleire.

05 REISBREI ZUBEREITEN
Zur Herstellung der Pastete werden nur frische Zutaten verwendet (z.B. wird die frische Milch täglich beim Bauer abgeholt). Wir verwenden nur traditionelle Zutaten der überlieferten Pasteten-Rezepturen.

06 PREISELBEEREN-KONFITÜRE ZUBEREITEN
Die Preiselbeerenpastete ist mehr als eine feine Pastete mit Preiselbeeren. Denn aus diesen Preiselbeeren stellen wir selber zuerst eine Feinkost-Konfitüre her. Diese Preiselbeerkonfitüre wird dann zu einer feinen Pastete verarbeitet. Auf diese Weise erhält die ganze Leberpastete einen leckeren süßen Preiselbeerengeschmack.

07 LEBER ABBRÜHEN
Durch das Abbrühen der Leber bekommt die Leber bereits eine höhere Temperatur, die für das perfekte Durchschlagen der Bindung während des Cutterprozesses erforderlich ist, und werden die kleinsten Gallenkanäle zusammengepreßt, wodurch die eventuell noch vorhandenen Gallenreste entfernt werden.

08 CUTTERN DER PASTETE
Alle Zutaten bleiben unbehandelt und werden unter strengsten hygienischen Vorschriften beim Mischen nochmals sorgfältig geprüft.





FORMEN VORBEREITEN

Jede Form wird mit der Hand bekleidet: Bei der Blockpastete erfolgt dies mit einer Speckschicht und bei der Krustenpastete verwendet man Teig.

09



ABFÜLLEN IN TERRINE

In jede Terrine wird das gleiche Gewicht abgefüllt. Dieses Gewicht wird stichprobenweise kontrolliert, um Abweichungen zu vermeiden.

10



BACKPROZESS

Anschließend kommen die Terrinen zum Backen in die Trockenluftöfen. Die Pastete wird also gebacken, nicht gekocht und nicht gedünstet. Die beiden letztgenannten Verfahren sind zwar preisgünstiger, weil die Pastete weniger Gewicht in einer schon feuchtigkeitsgesättigten Umwelt verliert, doch die Qualität hinkt nach: der Geschmack ist flau und wässrig. Durch das Backen hingegen wird das Aroma bewahrt, ja sogar noch verstärkt.

11

KÜHLPROZESS

Durch spezielle Abkühlungstechnik hat
- die Pastete Zeit, den gesamten Saft wieder aufzunehmen.
- wird die Bakterienentwicklung verhindert.

12

HIGH CARE: HANDGARNIERTE PASTETEN

- A GASVERPACKUNG
- B VAKUUMVERPACKUNG
- C SKIN-VERPACKUNG

13

HIGH RISK: VERBRAUCHERVERPACKUNGEN GEFALTET KLAPPACK

14



Es wird täglich genau die bestellte Menge produziert, damit wir jederzeit superfrische Pasteten an den Kunden liefern. Diese Arbeitsweise garantiert ein Produkt, das nicht nur gut aussieht, sondern auch gut schmeckt! Ein Produkt, randvoll mit frischen Zutaten, die einen erfolgreichen Verkauf garantieren.







UNSERE ZERTIFIKATE

IFS und BRC



Da wir die Lebensmittelsicherheit hochauf unsere Fahneschreiben, und den strengen Kriterien entsprechen, wurden wir 1999 mit der Erlangung des ersten HACCP-Zertifikats der belgischen Fleischwarenindustrie belohnt. Später erlangten wir auch das BRC- und IFS-Zertifikat. Dies alles können wir nur dank dem Einsatz und der Motivation unserer Mitarbeiter realisieren. Sie sind gleichsam die Fundamente unseres Unternehmens. Weil wir uns auf ihr Wissen, ihre Erfahrung und ihren Einsatz verlassen können, liefern wir immer wieder qualitativ hochwertige Produkte. DDS



KONTAKT

VERKAUF, VERWALTUNG / PRODUKTION

De Spiegeleire nv / Ropa nv
Industrieterrein 1
I.Z. Webbekom 1041
B-3290 Diest
T +32 (0)13 352081
F +32 (0)13 352090
E info@ds.be

David De Spiegeleire
T: +32 (0)478-306001
E: david@ds.be



www.ds.be

www.despiegeleire.com