



BRANDT & LEVIE

WORSTMAKERS

ASSORTIMENT



BRANDT & LEVIE

Wij zijn Jiri, Geert en Samuel. Drie chefs met een missie: mensen inspireren om beter vlees te eten.

1

DRIE CHEFS



Als chefs draaiden we onze eerste worsten in de keukens van Amsterdamse toprestaurants. Daar begon de liefde voor worst.

2

REIS NAAR



ITALIË

We wilden alles weten over worst en reisden naar Italië. Hier leerden we van gerenommeerde slagers de beste droge worst maken.

3

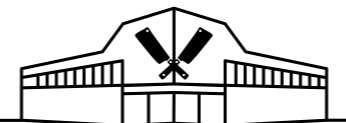
TIJD OM HET ANDERS TE DOEN



Maar we zagen ook dat niet alles goed was. Veel worst wordt namelijk gemaakt van varkens die een slecht leven hebben gehad. Ook varkens uit Nederland, Duitsland en Denemarken. Dat moest anders!

4

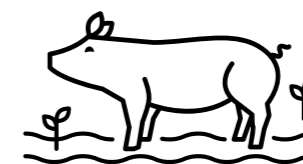
EIGEN WORSTMAKERIJ



Terug in Nederland begonnen we aan ons avontuur: een eigen worstmakerij. Waar we met de hand de lekkerste worst maken van het beste varken. Naar eigen recept, in spannende smaakcombinaties en met verrassende ingrediënten.

5

GOED GEHOUDEN VARKENS



We werken uitsluitend met goed gehouden varkens. Dit zijn onze eigen varkens die opgroeien bij bevriende boeren en biologische varkens van Nederlandse bodem.

Alle boerderijen voldoen aan de hoogste standaard voor dierenwelzijn.

6

VAN KOP TOT KONT



Het gehele varken zie je terug in ons assortiment. Niets gaat verloren. Naast droge en verse worsten maken we bijvoorbeeld ook pancetta, leverworst en hotdogs.

GOLD LABEL

van ons
EIGEN
VARKEN

GEMAAKT *door* CHEFS

Het Gold Label is onze premium lijn. Dit zijn worsten met culinaire smaken en luxe ingrediënten waarbij de chef in ons weer eens de overhand krijgt. Deze worsten worden gemaakt van ons exclusieve, eigen varken en zijn beperkt beschikbaar. De Brandt & Levie varkens komen van bevriende boeren waar ze alle aandacht krijgen. Ze leven in een natuurlijke omgeving en lopen vrij rond in het bos of de wei.

Benieuwd naar onze biologische droge worsten?

Onze 7 smaken PINK Label staan verder in het assortiment.



van ons
EIGEN
VARKEN



DROGE WORST

CLASSICS 110 gram

VENKELZAAD EN PIMENT D'ESPELETTE
PISTACHE EN SICILIAANSE CITROEN
RUNDERWORST MET WAGYU*
TRUFFEL

Doos van 6 of 30 stuks

SEASONALS 110 gram

Ons wisselend worstassortiment. Als chefs blijven we altijd experimenteren en zoeken naar nieuwe smaken. Het resultaat hiervan zijn onze seasonals; ieder kwartaal een nieuwe smaak.

Walnoot & Fenegriek – 27 maart 2024

Onze droge worsten van 110 gram zijn onverpakt verkrijgbaar per doos van 6 stuks of per 30 stuks in flowpack-verpakking.

** Afhankelijk van aanbod, niet altijd beschikbaar.*

van ons
EIGEN
VARKEN



BEREIDE VLEESWAREN

PATÉ

PEPERPATÉ MET AMSTERDAMSE JENEVER

Per 5 stuks te bestellen, à 130 gram

SEASONAL PATÉ

Ons wisselend paté-assortiment. Als chefs blijven we altijd experimenteren en zoeken naar nieuwe smaken. Het resultaat hiervan is onze seasonal paté.

Cranberrypaté met Gin – 27 maart 2024

Per 5 stuks te bestellen, à 130 gram

Door seizoeninvloeden kan het zijn dat niet iedere paté op voorraad is. Neem hierover contact op met ons salesteam.

LEVERWORST

Per 5 stuks te bestellen, à 220 gram

PINK LABEL

Onder het Pink Label voeren wij de bekende Brandt & Levie smaken. De worsten worden gemaakt van Nederlands biologisch varken. Deze biologische varkens leven op Nederlandse bodem met veel ruimte zowel binnen als buiten. Alle boerderijen voldoen aan de hoogste standaard voor dierenwelzijn. Alle producten worden gemaakt van biologisch vlees uit Nederland. Doordat niet alle specerijen en kruiden biologisch leverbaar zijn kunnen we een aantal producten niet biologisch certificeren.



EET *beter* VLEES



DROGE WORST

CLASSICS
110 gram

ZWARTE PEPER EN CUBEPE PEPER
KNOFLOOK EN NOOTMUSKAAT
VENKELZAAD
CHILI EN OREGANO
ROZEMARIJN EN ROZENBLAADJES
LAVENDEL
NATUREL

Doos van 6 of 30 stuks



CLASSICS 'DE KLEINTJES'
80 gram

VENKELZAAD

Doos van 40 stuks
Alleen beschikbaar voor horeca



Onze droge worsten van 110 gram zijn onverpakt verkrijgbaar per doos van 6 stuks of per 30 stuks in flowpack-verpakking.



VERSE WORST

CLASSIC BRAADWORST

**VENKELZAAD EN RODE WIJN
CITROEN EN TIJM
KNOFLOOK EN PETERSELIE**

*In consumentenverpakking van 2 × 85 gram
of bulkverpakking van 10 × 85 gram*



CLASSIC BRAADWORST

**ROZEMARIJN EN EEKHOORNTJESBROOD
TRUFFEL**

In consumentenverpakking van 2 × 85 gram



GEGAARDE WORST

BBQ/GEGAARDE-WORST

NATUREL

*In consumentenverpakking van 3 × 70 gram
of bulkverpakking van 10 × 70 gram*

CHEDDAR EN JALAPEÑO

*In consumentenverpakking van 3 × 70 gram
of bulkverpakking van 10 × 70 gram*



ROOKWORST

VARKEN

*210 gram,
per stuk verpakt*

RUND

*210 gram,
per stuk verpakt*





HOTDOGS

VARKEN

*In consumentenverpakking van 3 × 67 gram
of bulkverpakking van 10 × 67 gram*

RUND

*In consumentenverpakking van 3 × 67 gram
of bulkverpakking van 10 × 67 gram*



RODE BIET & KIKKERERWT (VARKEN)

*In consumentenverpakking van 3 × 67 gram
of bulkverpakking van 10 × 67 gram*



PANCETTA

*In stukken van circa 150 gram
Per 10 stuks te bestellen*



PASTASAUZEN

**PASTASAUZ VAN
VENKELWORST
PASTASAUZ VAN
ROZEMARIJNWORST**

Per tray à 6 stuks te bestellen



SNERT MET ROOKWORST

*Per tray à 6 stuks te bestellen
In samenwerking met sterren-chef Joris Bijdendijk*

POS MATERIAAL



PRESENTATIEMEUBEL VOOR DROGE WORST

Maak de winkelpresentatie van Brandt & Levie's droge worsten helemaal af met het presentatiemeubel van 'gevonden hout'.



BRANDT & LEVIE MES

Per 10 stuks te bestellen



POS DISPLAY BORD

Promomateriaal met het verhaal van Brandt & Levie, verkrijgbaar in het Nederlands, Duits en Engels, (27 x 36cm)



SNIJPLANKJE VOOR DROGE WORST

Maak de winkelpresentatie van Brandt & Levie's droge worsten helemaal af met het snijplankje van 'gevonden hout'.



TENTKAART SEASONALS & COLLABS

Promomateriaal voor de seasonals en collabs, verkrijgbaar in het Nederlands

TENTKAART PINK / GOLD



MERKFLYERS

DEURSTICKERS

BESTELLEN, BEZORGEN & BEWAREN

BESTELLINGEN KUNNEN ALS VOLGT WORDEN GEDAAN

InOne

Met dit online bestelplatform kan je makkelijk op elk gewenst moment ons gehele assortiment bestellen. Je bestelt via desktop, telefoon of tablet en bent altijd op de hoogte van de actuele prijzen, voorraden, vorige bestellingen en aanbiedingen. Wanneer je nog geen account hebt kun je contact opnemen met onze verkoopafdeling, zij maken graag een account voor je aan.

Telefoon

Telefonisch bestellen is mogelijk maandag tot en met vrijdag tussen 09.00 uur en 17.00 uur via het nummer: 088 0442100.

DEADLINES BESTELLEN EN LEVERING

Voor levering op woensdag dient de bestelling uiterlijk dinsdag vóór 14.00 uur bij ons binnen te zijn.

Voor levering op vrijdag dient de bestelling uiterlijk donderdag vóór 14.00 uur bij ons binnen te zijn.

Al onze verse braadworsten, knakworsten, rookworsten en BBQ-worsten worden uit de vriezer geleverd.

Meer informatie over bestellen en bezorgen is te vinden in het document 'Bestellen & bezorgen' te verkrijgen bij ons verkoopteam. Tijdens feestdagen kunnen de leverdagen afwijken.

ZO BEWAAR JE ONZE DROGE WORSTEN HET BESTE

Onze droge worsten hebben een natuurlijke schimmel en zijn aan gewichtsverlies onderhevig. Het is dus belangrijk de worsten koel en droog te bewaren (4-16 °C). Voorkom temperatuurwisselingen en bewaar de worsten op een constante temperatuur zodat de worsten zo lang mogelijk mooi blijven.

Bewaar aangesneden worst altijd gekoeld (max. 7 °C)





GOED GEHOUDEN VARKEN

WIJ BEGONNEN IN 2011 MET HET MAKEN VAN WORSTEN VAN ONS EIGEN VARKEN: VARKENS DIE OPGROEIEN BIJ BEVRIENDE BOEREN ZODAT WE ZO SAMEN DE OPTIMALE KWALITEIT KUNNEN WAARBORGEN. VOOR ONS IS DIT IDEAAL OMDAT WE ZO IEDERE SCHAKEL IN HET SYSTEEM CONTINUE NAAR ONZE STANDAARDEN KUNNEN OPTREKKEN.

Binnen ons GOLD Label werken wij voor een zo hoog mogelijk niveau van dierenwelzijn en kwaliteit van het vlees. Dat is voor ons het zoveel mogelijk bieden van een natuurlijke leefomgeving zodat de varkens gewoon als varkens kunnen leven. Dat betekent vrij rondlopen, wroeten in de aarde op zoek naar eten en naar hartenlust in een modderpoel rolleballen. We kijken daarnaast met onze boeren naar andere manieren van bewust varkenshouden. Ook zij hebben een duidelijke visie. Sanders Hof haalt het voer zoveel mogelijk lokaal, onder andere uit reststromen van boerderijen in de buurt (bijvoorbeeld whey, een restproduct van de naastgelegen kaasboer; of oud brood van de lokale bakker), en vooral géén (al dan niet biologische) soja geïmporteerd vanaf de andere kant van de wereld. Dat de reststromen veelal niet van biologisch gecertificeerde bedrijven komt, zorgt er o.a. voor dat onze varkens de biologische certificering op hun buik kunnen schrijven.

Wij zijn erg blij dat steeds meer mensen kiezen voor biologische producten. Een keurmerk maakt het voor de mensen thuis makkelijker om te kiezen. Het ontbreken van een keurmerk betekent echter niet altijd dat het een minderwaardig product is. Biologische varkens krijgen meer ruimte en staan niet alleen binnen, dat is top. Ze krijgen minstens 1,5m² binnen- en buitenruimte met hooi, maar buitenruimte wil niet zeggen dat ze buiten in de modder spelen. Wij proberen de grenzen van de varkenshouderij te pushen. Onze GOLD Label varkens krijgen ieder zo'n 70m² aan hooi, aarde en modder. De biggen blijven langer bij hun moeder en zeugen worden slechts 3 weken rondom het werpen afgezonderd van de groep in een binnen-/buitenverblijf. Doordat onze varkens zoveel ruimte hebben, en daarmee een actieve levensstijl, duurt het langer voordat ze op gewicht zijn. Hier krijgt het de mooie structuur van waar wij zo trots op zijn.

Maar er is altijd ruimte voor verbetering. Natuurlijk zouden wij uiteindelijk een biologisch keurmerk bovenop onze inspanningen willen krijgen. We zouden ook graag de hele keten circulair maken. Er zijn tal van mogelijkheden om het nóg beter te doen en daar zijn we constant naar op zoek. We ondernemen soms kleinere initiatieven zoals het planten van bomen op de boerderij om de biodiversiteit te vergroten en meer schaduw te creëren voor de varkens in de zomer. Zo zorgen we ervoor dat ons gouden label blijft glanzen.

ASSORTIMENTSLIJST

| Artikelnummer | Artikel | Gewicht (g) | Verpakt | Gegarantie THT | EAN | Bestellen per |
|---------------|--|-------------|--------------------------|----------------|---------------|---------------|
| 32101116 | 6 st. Pink Label Zwarte peper & Cubebe peper | 660 | Onverpakt in doos | 75 dagen | 8718503364766 | 1 |
| 32101119 | 30 st. Pink Label Zwarte peper & Cubebe peper | 3300 | Flowpack verpakt in doos | 75 dagen | 8718503364773 | 1 |
| 32102116 | 6 st. Pink Label Knoflook & Nootmuskaat | 660 | Onverpakt in doos | 75 dagen | 8718503364797 | 1 |
| 32102119 | 30 st. Pink Label Knoflook & Nootmuskaat | 3300 | Flowpack verpakt in doos | 75 dagen | 8718503364803 | 1 |
| 32103116 | 6 st. Pink Label Venkelzaad | 660 | Onverpakt in doos | 75 dagen | 8718503364827 | 1 |
| 32103119 | 30 st. Pink Label Venkelzaad | 3300 | Flowpack verpakt in doos | 75 dagen | 8718503364834 | 1 |
| 32104116 | 6 st. Pink Label Chili & Oregano | 660 | Onverpakt in doos | 75 dagen | 8718503364858 | 1 |
| 32104119 | 30 st. Pink Label Chili & Oregano | 3300 | Flowpack verpakt in doos | 75 dagen | 8718503364865 | 1 |
| 32106116 | 6 st. Pink Label Rozemarijn & Rozenblaadjes | 660 | Onverpakt in doos | 75 dagen | 8718503364889 | 1 |
| 32106119 | 30 st. Pink Label Rozemarijn & Rozenblaadjes | 3300 | Flowpack verpakt in doos | 75 dagen | 8718503364896 | 1 |
| 32107116 | 6 st. Pink Label Lavendel | 660 | Onverpakt in doos | 75 dagen | 8718503364919 | 1 |
| 32107119 | 30 st. Pink Label Lavendel | 3300 | Flowpack verpakt in doos | 75 dagen | 8718503364926 | 1 |
| 32131116 | 6 st. Pink Label Naturel | 660 | Onverpakt in doos | 75 dagen | 8718503364957 | 1 |
| 32131119 | 30 st. Pink Label Naturel | 3300 | Flowpack verpakt in doos | 75 dagen | 8718503364964 | 1 |
| 3105116 | 6 st. Gold Label Venkelzaad & Piment d' Espelette | 660 | Onverpakt in doos | 75 dagen | 8718503364988 | 1 |
| 3105119 | 30 st. Gold Label Venkelzaad & Piment d' Espelette | 3300 | Flowpack verpakt in doos | 75 dagen | 8718503364995 | 1 |
| 3134116 | 6 st. Gold Label Truffel | 660 | Onverpakt in doos | 75 dagen | 8718503365015 | 1 |
| 3134119 | 30 st. Gold Label Truffel | 3300 | Flowpack verpakt in doos | 75 dagen | 8718503365022 | 1 |
| 3166116 | 6 st. Gold Label Pistache & Siciliaanse citroen | 660 | Onverpakt in doos | 75 dagen | 8718503365046 | 1 |
| 3166119 | 30 st. Gold Label Pistache & Siciliaanse citroen | 3300 | Flowpack verpakt in doos | 75 dagen | 8718503365053 | 1 |
| 3171116 | 6 st. Gold Label Runderworst met Wagyu | 660 | Onverpakt in doos | 75 dagen | 8718503365077 | 1 |
| 3171119 | 30 st. Gold Label Runderworst met Wagyu | 3300 | Flowpack verpakt in doos | 75 dagen | 8718503365084 | 1 |
| | 6 st. Gold Label Seasonal | 660 | Onverpakt in doos | 75 dagen | | 1 |
| | Gold Label Seasonal | 3300 | Flowpack verpakt in doos | 75 dagen | | 1 |

ASSORTIMENTSLIJST

| Artikelnummer | Artikel | Gewicht (g) | Verpakt | Gegarantie THT | EAN | Bestellen per |
|---------------|---|-------------|----------------------|----------------|---------------|---------------|
| 23205332 | 2 st. BIO Braadworst Venkel & Rode Wijn | 170 | Deeptrack met sleeve | 8 dagen | 8718503365510 | 5 |
| 23205337 | 10 st. BIO Braadworst Venkel & Rode Wijn | 850 | Deeptrack met sleeve | 8 dagen | 8718503365565 | 1 |
| 23206332 | 2 st. BIO Braadworst Citroen & Tijn | 170 | Deeptrack met sleeve | 8 dagen | 8718503365527 | 5 |
| 23206337 | 10 st. BIO Braadworst Citroen & Tijn | 850 | Deeptrack met sleeve | 8 dagen | 8718503365589 | 1 |
| 23219332 | 2 st. BIO Braadworst Knoflook & Peterselie | 170 | Deeptrack met sleeve | 8 dagen | 8718503365534 | 5 |
| 23219337 | 10 st. BIO Braadworst Knoflook & Peterselie | 850 | Deeptrack met sleeve | 8 dagen | 8718503365572 | 1 |
| 2335332 | 2 st. Braadworst Rozemarijn & Eekhoortjesbrood | 170 | Deeptrack met sleeve | 8 dagen | 8718503365596 | 5 |
| 2389332 | 10 st. Braadworst Rozemarijn & Eekhoortjesbrood | 850 | Deeptrack met sleeve | 8 dagen | 8718503365602 | 1 |
| 2385132 | 3 st. BBQ Cheddar & Jalapeño | 210 | Deeptrack met sleeve | 24 dagen | 8718503365640 | 5 |
| 2385130 | 10 st. BBQ Cheddar & Jalapeño | 700 | Deeptrack met sleeve | 24 dagen | 8718503365657 | 1 |
| 23283132 | 3 st. BIO BBQ Naturel | 210 | Deeptrack met sleeve | 24 dagen | 8718503365619 | 5 |
| 23283137 | 10 st. BIO BBQ Naturel | 700 | Deeptrack met sleeve | 24 dagen | 8718503365626 | 1 |
| 23229103 | 3 st. BIO Hotdog Varken | 201 | Deeptrack met sleeve | 24 dagen | 8718503365664 | 5 |
| 23229117 | 10 st. BIO Hotdog Varken | 670 | Deeptrack met sleeve | 24 dagen | 8718503365671 | 1 |
| 2356103 | 3 st. Hotdog Rund | 201 | Deeptrack met sleeve | 24 dagen | 8718503365558 | 5 |
| 2356117 | 10 st. Hotdog Rund | 670 | Deeptrack met sleeve | 24 dagen | 8718503365688 | 1 |
| 2392103 | 3 st. Hotdog Rode Biet, Kikkererwt & Varken | 201 | Deeptrack met sleeve | 24 dagen | 8718503365701 | 5 |
| 2392117 | 10 st. Hotdog Rode Biet, Kikkererwt & Varken | 670 | Deeptrack met sleeve | 24 dagen | 8718503365718 | 1 |
| 23236131 | 1 st. Rookworst Varken | 210 | Deeptrack met sleeve | 24 dagen | 8718503365541 | 5 |
| 2336130 | 1 st. Rookworst Rund | 210 | Deeptrack met sleeve | 24 dagen | 8718503365725 | 5 |
| 410112 | 1 st. Peperpaté met Jenever | 130 | Deeptrack met sleeve | 15 dagen | 8718503365732 | 5 |
| | 1 st. Seasonal paté | 130 | Deeptrack met sleeve | 15 dagen | | 5 |
| 470112 | 1 st. Leverworst | 220 | Kunstdarm | 30 dagen | 8718503365343 | 5 |
| 2301110 | 1 st. BIO pancetta | 150 | Deeptrack met sleeve | 75 dagen | | 10 |
| 810100 | 1 st. Pastasaus Venkelworst | 500 | Tray | 150 dagen | 8718503363196 | 6 |
| 810400 | 1 st. Pastasaus Rozemarijnworst | 500 | Tray | 150 dagen | 8718503364391 | 6 |
| 810103 | 1 st. SNERT met rookworst | 800 | Tray | 150 dagen | 8718503364612 | 6 |



BRANDT&LEVIE

WORSTMAKERS

+31 88 044 2100

WWW.BRANDTENLEVIE.NL