



COMBINED  
CRAFTSMANSHIP  
& EXPERTISE

**AMBA&ADORS**  
OF FINE MEAT



Ernell, Favorit & Marcotty slaan samen de handen in elkaar. 3 zusterbedrijven met elk hun eigen identiteit en hun complementair product assortiment.

Ernell, Favorit & Marcotty dragen dezelfde waarden en staan garant voor vakmanschap, authenticiteit, passie voor het vak. Betrouwbare partners met hoog kwalitatieve producten.



### GESCHIEDENIS

De Firma Ernell werd opgericht in 1975 in Borgerhout met een productie van Filet d'Anvers en Filet de sax. Doorheen de jaren is het assortiment uitgegroeid tot een mooi gamma.

### VANDAAG DE DAG

Vandaag de dag kan u bij Ernell nog steeds terecht voor Filet d'Anvers, ondertussen ook erkend als Vlaams Streekproduct, en Filet de sax. Maar zoals u wellicht weet, heeft Ernell meer te bieden. Ernell beschikt over een groot assortiment gevogelte producten, verschillende soorten kookworsten, gekookte rug artikelen en niet te vergeten de exclusieve themarollades die steeds voor een mooie presentatie zorgen in uw toonbank.

### CARACTELL

Het paradepaardje van Ernell is ongetwijfeld het Caractell gamma. Caractell, het zijn één voor één authentieke producten met een unieke smaakbeleving. De perfecte, ambachtelijke uitstraling van de Caractell producten zorgen voor een kwalitatieve meerwaarde in uw toonbank. Consumenten gaan namelijk meer dan ooit op zoek naar authenticiteit en ambachtelijke producten die op een smakvolle manier gepresenteerd worden. Het Caractell gamma van Ernell vleeswaren is daar het perfecte antwoord op!

### SLICING

U kan bij Ernell ook terecht voor een hoog kwalitatief slicing assortiment. Heeft u interesse? Aarzel niet langer en neem contact met ons op, wij adviseren u graag bij het selecteren van uw assortiment.



# FAVORIT

## TRADITION IN HAM

### SINDS 1966

Opgericht in 1966, groeide de firma Favorit uit tot een goed gestructureerde produktie-eenheid, waar vaklui zich specialiseerden in de edelste tak van de charcuterie: kookhammen.

### TROUW AAN VAKMANSCHAP

Trouw aan de basisprincipes van goed vakmanschap breidde het gamma zich uit met de jaren en bestaat het nu hoofdzakelijk uit kwalitatieve producten: van Ambachtelijke en Meesterlyck hammen in zeer verscheidene vormen en presentaties, naar de extra ambachtelijke adergepekelde hammen.

### ADERPEKELING

Een exclusief zoutingsproces via de ader dat garant staat voor authenticiteit en topkwaliteit van de bovenste plank. Een langzame zouting garandeert een natuurlijke rijping van de ham. Later worden de hammen eventueel gerookt op een natuurlijke wijze met beukenhout. Deze echte beenhouwershammen hebben een zuivere hamsmaak, prachtige vlees textuur en een zeer natuurlijk beeld.





# MARCOTTY

## SMOKED & DRIED MEAT

### FAMILIALE KNOWHOW

Het huis Marcotty, afkomstig uit de Condroz streek, heeft zijn familiale knowhow ontwikkeld om zich te specialiseren in de productie van heerlijke gezouten en gedroogde vleeswaren. Sindsdien hebben reeds vier generaties de fabricagegeheimen aan elkaar overgedragen om de kennis en het vakmanschap van hun voorouders te doen voortleven.

### KWALITEIT

Kwaliteit en respect voor traditie en ambacht zijn vandaag nog steeds een hoofdprioriteit. In de ruime droogkamers staat de moderne technologie ten dienste van de oude traditie. Zoals vroeger krijgen de zorgvuldig geselecteerde grondstoffen langzaam de tijd die ze nodig hebben om te rijpen. Het roken gebeurt met eikenzaagsel. Deze natuurlijke methode is onontbeerlijk voor het verkrijgen van smakelijke charcuterieproducten.

### ONS GAMMA

Bij Marcotty kan u terecht voor gedroogd en gerookt vlees: een gamma york en gerookte hammen, gerookt en gezouten spek. Ontdek ook het gamma voorversneden spekblokjes die vandaag de dag niet meer weg te denken zijn in de huidige consumentenwereld.

Ontdek ons assortiment!



Eurolaan 12  
9140 Temse  
T +32 (0)3 771 47 01  
F +32 (0)3 771 49 86  
[www.ernell.be](http://www.ernell.be)

**FAVORIT**  
TRADITION IN HAM

Blarenberglaan 25  
2800 Mechelen  
T +32 (0)15 20 25 82  
F +32 (0)15 20 88 10  
[www.favorit.be](http://www.favorit.be)



Energielaan 16  
4432 Alleur (Luik)  
T +32 (0)4 247 01 01  
F +32 (0)4 247 00 19  
[www.marcotty.com](http://www.marcotty.com)

**WWW.AOFM.BE**



TOGETHER  
FOR  
UNIQUE  
TASTES

# AMBAŞADORS

OF FINE MEAT

