

De Spiegeleire

PRODUCER OF FRESHLY MADE
QUALITY BELGIAN PÂTÉ





Met onze service en kwaliteit als belangrijkste troeven, behoren we tot één van de voornaamste patéfabrikanten in België. We hebben er een erezaak van gemaakt om klanten volledig naar hun wensen te bedienen. Sinds 1972 zorgt een onveranderd ambachtelijk productieproces voor een verfijnde en constante smaak. Ons ruim assortiment van patésorten en de vele verpakkingsmogelijkheden spelen volledig in op de "Tailor made"-wensen van onze klanten.

DDS



GESCHIEDENIS

DE SPIEGELEIRE IS AL 5 GENERATIES ACTIEF IN DE VLEESWARENSECTOR

- 1972 Oprichting "De Spiegeleire"
- 1989 Realisatie nieuwe geavanceerde fabriek
- 1999 Haccp-Certificatie - We ontvangen het eerste HACCP-certificaat dat wordt uitgereikt in de Belgische vleessector
- 2002 BRC - kwaliteit komt op de eerste plaats! In 2002 worden we beloond met het behalen van het BRC-certificaat Foundation Level
- 2003 David De Spiegeleire neemt de leiding van het bedrijf over van zijn ouders
- 2007 Verdubbeling van de gebouwen van onze productie-eenheid
- 2011 Verdere uitbreiding van de gebouwen
Ontwerp van de snijruimte en installatie van de snijlijnen.

KWALITEIT EN PRODUCTIE

DE SPIEGELEIRE IS EEN TOONAANGEVENDE PRODUCENT VAN BELGISCHE PATÉ VAN VERS BEREIDE KWALITEIT

Voor de productie van onze producten gebruiken wij verse ingrediënten. De rijstcrème, ons natuurlijk bindmiddel, is gemaakt met verse melk. Verschillende fasen tijdens de productie vereisen handmatige werkzaamheden waardoor we de kwaliteit verkrijgen die we voor onze producten wensen. De levers worden bijvoorbeeld met de hand schoongemaakt. Voor onze cranberry paté wordt een zelfgemaakte cranberry confituur gemaakt om aan deze fijne paté toe te voegen. Alle ingrediënten worden gemengd met hun eigen specifieke mix van kruiden en specerijen. De paté wordt gebakken in een traditionele oven.

Het resultaat van ons productieproces is een product van hoge kwaliteit met een unieke smaak voor elke paté.

PRODUCTIE PROCES

- 01 PRODUCTIEPLANNING**
Het zenuwcentrum van de productieplanning. Elke dag nieuwe bestellingen. Om alles in goede banen te leiden, stuurt de productieplanning voortdurend en nauwgezet de dagelijkse productie door, om zo efficiënt mogelijk te werken. Ook hier probeert De Spiegeleire zich positief te profileren, en dat zeker niet zonder resultaat.
- 02 VERSE GRONDSTOFFEN**
Om een zo vers mogelijk product te bekommen, wordt uitsluitend slachtvers varkenslever- en vlees gebruikt. Iedere dag wordt er ook verse melk, eieren en groenten aangeleverd.
- 03 VOORBEREIDING VAN DE LEVERS = HANDWERK**
De levers worden nog steeds op traditionele wijze gereinigd. Dit betekent dat de galkanalen zorgvuldig met de hand uitgesneden worden, wat ervoor zorgt dat er geen bittere nasmaak zal zijn in de paté. Daarna worden de levers nogmaals goed gewassen.
- 04 KRUIDENSAMENSTELLING**
Elke patésort heeft zijn eigen kruidensamenstelling. Deze kruidenmix is een goed bewaard geheim van de familie De Spiegeleire.
- 05 RIJSTPAP MAKEN**
Men kan met alle mogelijke moderne producten zorgen voor de binding in de paté. Bij De Spiegeleire gaan we elke dag verse melk halen bij de boer. Met deze verse melk en rijstpoeder maken we rijstcrème. Deze rijstcrème dient als natuurlijk en vers bindmiddel in de paté.
- 06 VEENBESSENCONFITUUR MAKEN**
De cranberry paté is niet zomaar een fijne paté met veenbessen erin. Nee, we maken eerst zelf een confituur van deze cranberry's. Deze cranberry confituur wordt dan in een fijne paté verwerkt. Op deze manier krijgen we een lekkere, zoete veenbessen smaak doorheen de hele leverpaté.
- 07 LEVER AFBROELEN**
Met het afbroeien van de lever verdwijnen de laatste galsappen uit de kleinste galkanaaltjes. Het geheel zorgvuldig met de hand ontgalen en afbroeien, heeft als gevolg dat deze patés een zuivere (dus geen bittere) nasmaak hebben.
- 08 CUTTEREN VAN DE PATÉ**
Alle ingrediënten (per soort paté) worden tot vloeibare paté massa (fijn, half grof, grof) verwerkt.





VORMEN VOORBEREIDEN

Elke vorm wordt handmatig bekleed: voor de blokpaté gebeurt dit met een speklaagje en bij paté en croûte gebruikt men bladerdeeg. Na vulling worden de vormen afgedekt meteen deksel.

09



AFVULLEN IN TERRINE

Elke terrine krijgt nauwkeurig hetzelfde gewicht mee. Regelmatig steekproeven garanderen het exacte gewicht van iedere terrine.

10



BAKPROCES

Vervolgens worden de terrines in de hete luchtoven gebakken, niet gekookt, noch gestoomd. Deze twee laatste methodes zijn wel goedkoper omdat de paté minder gewicht verliest, in een reeds met vocht verzadigde omgeving, maar het resultaat is ook minder kwalitatief: de smaak verflauwt, verwatert. Door het bakproces daarentegen, wordt het aroma behouden, meer nog, zelfs geïntensifieerd.

11

KOELPROCES

Specifieke afkoeltechniek: eerst snel en daarna geleidelijk.

- Het snel en diep koelproces zorgt voor het behoud van de preciese smaak en aroma's van de diverse soorten patés.
- Verder voorkomt deze werkwijze de ontwikkeling van bacteriën.

12

HIGH CARE: MET DE HAND GEGARNEERDE PATÉS

A GASVERPAKKING

B VACUÛM VERPAKKING

C SKINVERPAKKING

13

HIGH RISK: CONSUMENTENVERPAKKINGEN GEVOUWEN KLAPPACK

14



Kwaliteit is in dit hele verhaal een onmisbare factor. Om de versheid van onze producten te waarborgen, wordt er enkel "just-in-time" gewerkt. Dagelijks wordt dus exact de bestelde hoeveelheid geproduceerd zodat wij ten allen tijde superverse paté bij de klant aanleveren. Deze werkwijze garandeert een product dat niet alleen goed oogt, maar ook goed smaakt! Een product boordevol verse ingrediënten die een succesvolle verkoop garandeert.







CERTIFICATEN



Momenteel zijn we in het bezit van een BRC certificaat.



CONTACT

VERKOOP, ADMINISTRATIE / PRODUCTIE

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