

Jan van As

Ieder seizoen passen we bij De Balie onze menukaart aan en dat geldt zeker ook voor onze visgerechten. Om onze gasten een mooi duurzaam visgerecht te bieden werken we samen met Versvishandel Jan van As. Dit familiebedrijf levert sinds 1949 een uitgebreid en kwalitatief hoogwaardig assortiment vis, schaal- en schelpdieren aan horeca, grootverbruikers en detailhandel. Ze streven naar duurzame producten van uitstekende kwaliteit. Om dit te waarborgen kopen ze verschillende vissoorten rechtstreeks in van diverse visboten.

Versvishandel Van As is zowel MSC als ASC gecertificeerd. MSC staat voor Marine Stewardship Council. Deze non-profitorganisatie heeft een internationaal erkend milieukeurmerk en certificeringsprogramma ontwikkeld waarmee het de oceanen wil beschermen. Het MSC keurmerk is de strengste en meest veelomvattende milieustandaard voor wildvangstvisserijen die er is.

Het ASC keurmerk heeft betrekking op een verantwoorde kweekvangst. Vis met het ASC-keurmerk komt dan ook van kwekerijen die aantoonbaar goed omgaan met de natuur. Bovendien leven zij richtlijnen na op het gebied van sociale omstandigheden voor arbeiders en lokale gemeenschappen.

Wij bestellen bij Van As zoveel mogelijk vissen van het seizoen, gevangen in Europese wateren. Een duurzaam gevangen vis in het goede seizoen geeft namelijk de beste smaak en de hoogste kwaliteit. Naast een mooi visgerecht op onze avondkaart, vind je de vis van het seizoen ook geregeld op een heerlijk broodje voor de lunch of in een van onze pastagerechten.

Meer informatie? Ga naar www.janvanas.nl

