



Rijk
aan
traditie



R I C H I N T R A D I T I O N

Authentieke smaak met natuurlijk karakter

Al eeuwenlang geeft mosterd smaak, pit en karakter aan diverse gerechten. En niet alleen aan recepten uit de West-Europese keuken. De Chinezen gebruikten duizenden jaren geleden al mosterdzaad om hun eten smaakvol te maken. Nog altijd is mosterd een geliefd ingrediënt voor nagenoeg elke maaltijd.

Naast een klassiek product is mosterd ook een natuurlijke smaakmaker. Mosterdzaad vormt de basis voor dit natuurproduct. Dit groeit aan de bekende geelbloemige mosterdplant. Tegenwoordig vindt u deze planten in Nederland alleen nog terug in de noordelijke provincies. Een traditionele bereidingswijze van mengen, malen en rijpen geeft elke mosterdsoort zijn eigen kenmerkende smaak.

Authentic flavour with a natural character

Since centuries, mustard is used to add flavour, character and zest to a variety of dishes. And not only to dishes of the Western European cuisine. The Chinese already started using mustard seed thousands of years ago to add flavour to their food. Until today, mustard is a favourite condiment to accompany virtually any meal.

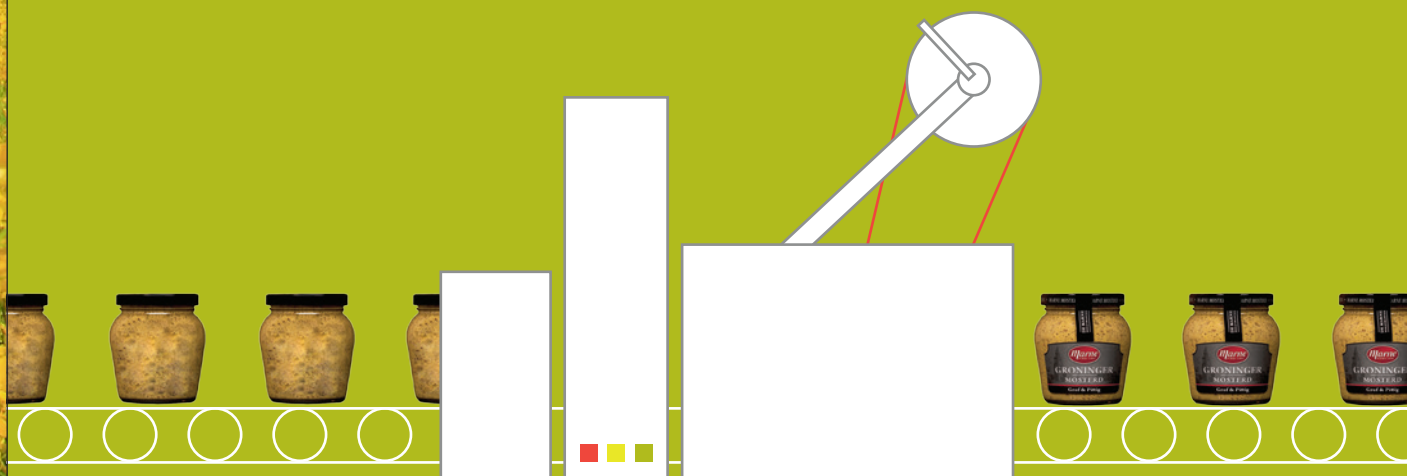
Aside from being a classic product, mustard is also a natural seasoning made of mustard seed. Mustard seed is harvested from the well-known yellow-blooming mustard plant. Nowadays in the Netherlands, this plant is only found in the northern provinces. Through an authentic process of mixing, grinding and maturing, each type of mustard acquires its own distinctive taste.

GEOSTICK

vanzelfklevend beter

Geostick is meer...

... en helpt de Marne met mosterd **voor** de maaltijd



Maar wij bieden natuurlijk ook:

- Zelfklevende etiketten
- Etikettenprinters
- Thermo transfer folie
- Etiketteermachines



Meer dan een eeuw traditie

Over one hundred years of tradition

In 1895 werd in de streek De Marne, in Noordwest-Groningen mosterdfabriek De Marne opgericht. Drie heren stonden aan de basis: landbouwer Hegge, burgemeester Leima en onderwijzer Wiersum. Voornaamste doel was het creëren van werkgelegenheid. In eerste instantie richtte De Marne zich op de eigen regio, maar al snel verwierf de mosterd naam en faam buiten Groningen. De fabriek verhuisde in 1926 naar de stad Groningen om vanuit daar haar mosterd te distribueren over het hele land. Ook koningin Wilhelmina ontdekte de smaakvolle mosterd. Niet veel later verleende zij De Marne het recht om als hofleverancier het koninklijke wapen te voeren. Vandaag de dag draagt De Marne dit koninklijke stempel nog steeds met trots en eerbied.

Diversiteit als kracht

Bij De Marne is veel mogelijk. Zo vindt u bij ons een breed scala aan recepturen en verpakkingsmogelijkheden. Ook als uw gewenste recept nog niet bestaat, helpen wij u graag om dit te realiseren. Bijvoorbeeld wanneer u behoefte heeft aan specifieke smaakvarianten, mosterd zonder kunstmatige toevoegingen of in een afwijkende verpakking. Bij De Marne denken we graag mee over de beste bereiding en eventuele vervangende smaakstoffen. Ook qua verpakking leveren we maatwerk. U kunt uw product laten verpakken in containers, emmers, flacons, potjes en sachets, geheel naar eigen voorkeur. Bij alles wat we doen staat uiteraard de beste kwaliteit voorop. Om deze kwaliteit te waarborgen zijn wij onder andere BRC- en IFS-gecertificeerd op hoog niveau.

In 1895, the mustard factory De Marne was established in the region of the same name, in North-West Groningen. It was initially in the hands of three men: the agrarian Hegge, Mayor Leima, and schoolteacher Wiersum. Their main goal was to create employment. De Marne's products were initially intended for the regional market, but soon enough the mustard gained name and fame far beyond the province of Groningen. The factory moved to the city of Groningen in 1926, from where it could distribute its mustard throughout the country. Even Queen Wilhelmina discovered this delightful mustard. Soon after she conferred on De Marne the right to display the royal coat of arms, as purveyor to the court. De Marne still carries the royal seal of approval with pride and respect today.

Diversity as strength

De Marne is happy to accommodate your wishes. We offer a wide range of recipes and packaging options. Even if your desired recipe is not a familiar one, we will work with you to create it. For example if you wish to have certain flavours, or mustard without any artificial additives, or in a special packaging. At De Marne we like to think with you about the best preparation and substitute flavourings. We can tailor the packaging to your wishes as well. You can have your product packaged in containers, tubs, flacons, jars and sachets, just as you prefer. In all we do, the very best quality is of course our overriding concern. To guarantee this quality we are certified at a high level by amongst others BRC and IFS.



Onze producten en verpakkingen

Wilt u een klein volume afnemen in potjes?
Of een grote partij mosterd vershippen naar
binnen- of buitenland? Bij De Marne kunt u
elke mosterdsoort, in elke gewenste hoeveel-
heid en elke gewenste verpakking afnemen;
van sachets van 4 gram tot bulkwagens
van 25 ton. Hier ziet u onze brede product-
range voor onder andere de retail, horeca
en industrie.

Our products and packaging

Would you like to purchase a small volume,
packaged in jars? Or do you wish to ship a
large volume of mustard, either domestically
or internationally? At De Marne you can
purchase every type of mustard in every
volume you like and in whatever packaging
you wish; from sachets of 4 grams to bulk
trailers of 25 tonnes. Here you see our wide
product range for the retail sector, catering
sector and for industrial processors.



Your partner in quality assurance

Burgstraat 12 | 4283 GG Giessen | 0183446305 | info@nutrilab.nl | www.nutrilab.nl



BURGLER TRANSPORT BV

Burgler Transport BV is al meer dan 90 jaar de belangrijke schakel tussen opdrachtgevers en hun klanten!

Burgler Transport BV is gespecialiseerd in het transport van vloeistoffen ten behoeve van de levensmiddelensector, zoals mosterd, plantaardige oliën en vetten en vloeibare suikers en het transport van grondstoffen voor de diervoedersector. Burgler Transport BV heeft een kwaliteitsborgingsysteem volgens: ISO 9001; ISO 22000 en GMP+ B4 en een Kosher certificaat. Burgler Transport BV beschikt in Noordhorn over een geavanceerde tankcleaning met gestandaardiseerde reinigingsprogramma's.





Hoe maken wij onze mosterd?

How do we make our mustard?

Bij De Marne maken we mosterd volgens een jarenoud, authentiek recept. Daarbij hanteren we de volgende productiestappen:

At De Marne we make mustard according to an authentic, age-old recipe. It consists of the following production steps:



Mengen

In de mosterdmalerij mengen we de ingrediënten. Dat doen we uiteraard in de hoeveelheden die vereist zijn voor elke specifieke receptuur. Eventueel voegen we daarna nog ingrediënten toe, zoals honing voor onze honingmosterd.

Rijpen

De gemengde ingrediënten laten we rusten, zodat de smaken zich goed kunnen ontwikkelen en de ingrediënten volledig tot hun recht kunnen komen.

Malen

De typische mosterdsmaak komt pas vrij wanneer we de zaden malen. We malen onze mix van ingrediënten op stenen in de malerij, net als vroeger.

Narijpen

Om de gemalen mosterd goed op smaak te laten komen, laten we het een tweede keer rijpen. De tijdens het malen vrijgekomen unieke mosterdsmaak krijgt in een tweede rustperiode alle tijd om zich te ontwikkelen.

Mixing

We mix the ingredients in the mustard milling area, of course observing the amounts required for each particular recipe. We then optionally add other ingredients, such as honey for our honey mustard.

Maturation

The mixed ingredients are then left to mature, so that the flavours have ample time to develop and the ingredients can fully infuse the product.

Grinding

The typical mustard taste is only achieved after we grind the seeds. We grind our mix of ingredients on stones in the milling area, just like in the past.

Second maturation

To fully bring out the flavours of the ground mustard, we let it mature for a second time. The unique mustard flavours released by the grinding now have all the time they need to truly develop to maturity.

PORTENA LOGISTIEK Specialist in warehousing en distributie



Tinweg 12, 8445 PD Heerenveen / telefoon 0513 - 63 97 97 / fax 0513 - 63 97 99 / e-mail info@portena.nl / www.portena.nl



Verpakken

De Marne heeft zijn eigen verpakkingslijnen. Hier verpakken we de mosterd in onder andere potjes, emmers of flacons.

Opslag

In ons magazijn hebben we genoeg ruimte om alle mosterd in de diverse verpakkingen op te slaan. Via order picking maken we onze leveringen gereed voor transport.

Packaging

De Marne has its own packaging lines. We pack the mustard in for example jars, buckets and squeeze bottles.

Storage

We have ample room in our warehouse to store mustard in its various packaging. Through order picking we prepare our deliveries for transport.



Aan wie leveren wij?

De Marne levert zijn mosterd wereldwijd aan diverse afnemers. Daarin onderscheiden wij vier groepen:

RETAIL

- supermarkten
- groothandelsbedrijven

EXPORT

- importeurs
- agentschappen
- direct naar de klant

INDUSTRIËLE AFNEMERS

- producenten van sauzen, salades, etc.

FOODSERVICE

- diverse horecaondernemingen

To whom do we deliver?

De Marne delivers its mustard to various customers worldwide. We can distinguish four different groups:

RETAIL

- supermarkets
- wholesalers

EXPORT

- importers
- agents
- directly to the customer

INDUSTRIAL CUSTOMERS

- producers of sauces and salad spreads, etc.

FOODSERVICE

- variety of catering establishments



www.schluter-maack.de



SCHLÜTER & MAACK
HAMBURG 1820



Food Safety System
Certification 22000



Safe ingredients
SINCE 1820





De Marne
Van der Hoopstraat 21
9716 JL Groningen
The Netherlands

Tel.: +31 50 5770630
Fax: +31 50 5734540

info@marnemosterd.nl



www.marnemosterd.nl

 facebook.com/MarneMosterd

 twitter.com/MarneMosterd

*Rijk
aan
traditie*

R I C H I N T R A D I T I O N

The Adecco Group is the world's leading provider of HR solutions.

Helping people to better work, better life

Adecco Group is strong in the development and implementation of flexible solutions. We inspire individuals and organizations to work more effectively and efficiently, and create greater choice in the domain of work, for the benefit of all concerned.

 Group
Nederland

adecco.nl



TIMMERBEDRIJF H. VOS

- Nieuwbouw
- Verbouw
- Onderhoud
- Renovatie
- Restauratie
- Ook voor tekenwerk en bouwaanvragen
- Vrijblijvende prijsopgave voor alle u bouwkundige werkzaamheden

Wengeweer 59 9883 PV Oldehove tel: 06-512 86 507
www.timmerbedrijfivos.nl info@timmerbedrijfivos.nl



THE PURCHASE ASSISTANT

Food producenten,... bespaar op uw inkoop!

www.the-pa.nl



CERTOS HOLLAND BV

- ♦ (De)palletisers
- ♦ Packaging machines
- ♦ Transport systems
- ♦ Industrial maintenance & Service
- ♦ Machine maintenance

Certos Holland BV

T +31 [0] 252 419 149 | E info@certos.nl | W www.certos.nl



EINDELOOS IN FLESSEN EN POTTEN

0031 356949324 | www.vinkova.com