



# TRITON

## MOSSELEN



*Zeeuwse mosselen!*

**TRITON YERSEKE B.V.**

Korringaweg 31 4401 NT Yerseke Nederland  
tel. +31 113 572169 [www.tritonmosselen.nl](http://www.tritonmosselen.nl)





### [NL] **Mosselen**

**Triton is gevestigd in Yerseke aan de Oosterschelde.** Daar, op korte afstand van ons verwerkingsbedrijf, liggen onze mosselen op de verwaterpercelen gereed voor verwerking. Meerdere keren per dag wordt een lading mosselen gevist en aan wal gebracht. In ons bedrijf worden de mosselen met de nieuwste technieken, geavanceerde apparatuur en enthousiaste medewerkers elke dag vers verpakt en vervoerd naar onze afnemers. Een overheerlijke, kwalitatief superieure, verse mossel is ons doel!

### [F] **Les moules zélandaises**

**Triton est une société établie à Yerseke au bord de l'Escaut oriental.** C'est là, à une faible distance de notre entreprise de traitement, que nos moules sont mises sur des parcelles prévues pour le lavage, prêtes à être traitées. Plusieurs fois par jour, un chargement de moules est pêché et apporté à quai. Dans notre entreprise, les moules sont chaque jour fraîchement emballées par des collaborateurs enthousiastes selon les dernières techniques et avec des appareils de pointe, puis expédiées chez nos clients. Une moules exquisite, fraîche, de qualité supérieure, voilà notre objectif!

### [D] **Muscheln aus Zeeland!**

**Triton ist in Yerseke an der Oosterschelde ansässig.** Dort, nicht weit von unserem Verarbeitungsbetrieb, werden unsere Muscheln bis zur Verarbeitung in Lagerbecken gewässert. Täglich werden mehrere Ladungen Muscheln geerntet und an Land gebracht. In unserem Betrieb werden sie von unseren engagierten Mitarbeitern mit den neuesten Techniken und fortschrittlichen Geräten täglich frisch verarbeitet, verpackt und an unsere Abnehmer geliefert. Unser Ziel ist, köstliche, qualitativ hochwertige, frische Muscheln anzubieten!

### [ENG] **Mussels from Zeeland!**

**Triton is located in Yerseke on the Oosterschelde estuary.** Our mussels are re-laid on our designated stock holding areas, just a short distance from our processing plant, to be prepared for processing. Several loads of mussels are fished every day and brought to shore. Our company, uses the latest technologies, advanced equipment and enthusiastic staff to package the mussels, fresh every day, and transport them to our buyers. Our aim is to deliver superior-quality mussels that are fresh and delicious every day!



[NL]

### Triton mosselen: de lekkerste mosselen!

- Zeer dichtbij de enige mosselveiling ter wereld
- Verwateren in het zuivere Oosterscheldewater
- Schone, zand- en slibvrije mosselen
- Tweede verwateringsronde in eigen verwerkingsbedrijf met gekoeld en bacterievrij Oosterscheldewater
- Inzet ontbaardingsmachines voor extra schone mossel
- Gladde schelp door speciale eigen borstelmaschinen
- Modern, geautomatiseerd verwerkingsproces
- Snelle verwerking zorgt voor uitstekende conditie
- Vers uit zee, vers bij de consument
- IFS "Higher level" gecertificeerd
- Meer informatie: [www.tritonmosselen.nl](http://www.tritonmosselen.nl)



[F]

### Les moules Triton: les moules les plus savoureuses!

- À proximité de la seule criée de moules au monde
- Un stockage retempage dans l'eau pure de l'Escaut oriental
- Des moules propres, sans sable ni boue
- Un deuxième nettoyage dans notre propre entreprise de traitement, avec de l'eau de l'Escaut oriental refroidie et sans bactéries
- Utilisation de machines à ébarber pour des moules encore plus propres !
- Une coquille lisse grâce à nos propres machines à broser
- Un processus de traitement moderne et automatisé
- Un traitement rapide assure une condition parfaite
- Fraîchement pêchées, fraîches chez le consommateur
- Certifiées IFS « Higher level » (niveau supérieur)
- Informations complémentaires:  
[www.tritonmosselen.nl](http://www.tritonmosselen.nl)



[D]

### Triton muscheln: die köstlichsten Muscheln!

- Ganz in der Nähe der einzigen Muschelauktion der Welt
- Wassering in reinem Oosterschelde-Wasser
- Die Muscheln sind sauber, sand- und schlackfrei
- Die zweite Wasserungsrunde erfolgt im eigenen Verarbeitungsbetrieb mit gekühltem, bakterienfreiem Oosterschelde-Wasser
- Besonders saubere Muscheln durch den Einsatz von Entbartungsmaschinen
- Spezielle eigene Bürstenmaschinen sorgen für eine glatte Schale
- Moderner, automatisierter Verarbeitungsprozess
- Schnelle Verarbeitung gewährleistet eine ausgezeichnete Qualität
- Frisch aus dem Meer, frisch zum Verbraucher
- IFS-Zertifikat „Higher level“
- Weitere Informationen erhalten Sie bei:  
[www.tritonmosselen.nl](http://www.tritonmosselen.nl)



[ENG]

### Triton mussels: the tastiest mussels!

- Very close to the only mussel auction in the world
- Rewatering in the pure waters of the Oosterschelde
- Mussels rinsed clean of sand and silt
- Second round of rinsing at our own processing plant using cooled, bacteria-free water from the Oosterschelde estuary
- Use of debearding machines for extra-clean mussels
- Smooth shells through the use of our own special brushing machines
- Modern, automated processing
- Quick processing guarantees excellent condition
- Fresh from the sea, delivered fresh to the consumer
- IFS "Higher Level" certificate
- For more information visit:  
[www.tritonmosselen.nl](http://www.tritonmosselen.nl)



[NL] Triton is ook gespecialiseerd in oesters.  
De Zeeuwse delicatessie bij uitstek!

[F] Triton est également spécialisé dans les huîtres.  
Le produit gastronomique zéélandais par excellence!

[D] Triton ist auch auf Austern spezialisiert.  
Eine hervorragende Delikatessie aus Zeeland!

[ENG] Triton is also specialised in oysters.  
An unparalleled delicacy from Zeeland!



Garnalen | Crevettes

Garnelen | Shrimp



[NL] **Van Belzen** bevindt zich in Arnhemuiden. Hier worden onze garnalen vanuit diverse visafslagen vers uit zee aangevoerd. Vervolgens worden ze onder de best gecontroleerde omstandigheden klaargemaakt voor verwerking. Als "Zeelandia's Garnalen" worden ze zowel in binnen- als buitenland verkocht. Van Belzen is HACCP-gecertificeerd en let nauwgezet op zaken als de juiste koeltemperatuur en de hoogste verwerkingsnelheid om zodoende de versheid en de kwaliteit van de garnalen te kunnen garanderen. Volgens een systeem van de Europese Unie leggen we vast welke controles wanneer hebben plaatsgevonden.

De Noordzee garnaal wordt tegenwoordig het hele jaar door gevangen. Dus altijd een vers product!

[F] **Van Belzen** se trouve à Arnhemuiden. Ici, nos crevettes arrivent toutes fraîches de la mer en provenance de différentes criées. Elles sont ensuite préparées pour être traitées dans des conditions de contrôle optimales. Elles sont vendues sous l'appellation « Crevettes Zeelandia », tant aux Pays-Bas qu'à l'étranger. Van Belzen est certifié HACCP et veille particulièrement à certains éléments tels que la température de conservation adéquate et la vitesse de traitement la plus rapide, afin de pouvoir ainsi garantir la fraîcheur et la qualité des crevettes. Conformément aux normes européennes, nous fixons les contrôles à réaliser et les moments où ils doivent être effectués.

La crevette de la Mer du Nord est actuellement pêchée tout au long de l'année. C'est donc un produit toujours frais !

[D] **Van Belzen** hat ihren Sitz in Arnhemuiden. Hier werden unsere von verschiedenen Auktionshäusern bezogenen Garnelen frisch aus dem Meer angeliefert. Anschließend werden sie unter strengster Kontrolle zur Verarbeitung vorbereitet. Unter dem Namen „Zeelandia's Garnalen“ werden sie im In- und Ausland vertrieben. Van Belzen ist HACCP-zertifiziert und achtet streng auf die richtige Kühltemperatur und schnellstmögliche Verarbeitung, so dass die Frische und Qualität der Garnelen gewährleistet ist. In Übereinstimmung mit den Regeln der Europäischen Union wird registriert, welche Kontrollen zu welcher Zeit durchgeführt wurden.

Heutzutage werden Nordsee-Garnelen das ganze Jahr hindurch gefangen. Somit ist das Produkt immer frisch vorhanden!

[ENG] **Van Belzen** is located in Arnhemuiden. Our shrimp, purchased from various auctions, arrive here fresh from the sea. They are then prepared for processing under stringent controls. They are sold under the label Zeelandia's Garnalen at home and abroad. Van Belzen is HACCP certified and we carefully monitor aspects like temperature. We maintain the fastest possible processing time in order to guarantee the freshness and quality of our shrimp. In accordance with a European Union system, we keep records of what type of checks are conducted and when.

Today, North Sea shrimp are fished throughout the year, so the product is always fresh!



[NL] **Zeelandia's garnalen: recht door zee de lekkerste!**

- Al bijna honderd jaar ervaring als garnalenproducent
- Moderne technieken, gemotiveerd personeel en een vakkundig georganiseerd verwerkingsproces
- Efficiënte en hygiënische sortering
- Conservering onder gecontroleerde omstandigheden
- Superieure kwaliteit, een delicatesse voor de fijnproever
- Vers uit zee, vers bij de consument
- Meer info? [www.zeelandiasgarnalen.nl](http://www.zeelandiasgarnalen.nl)

[F] **Crevettes Zeelandia's: Les meilleures lorsqu'elles viennent d'être pêchées en mer!**

- Près de cent ans d'expérience en tant que producteur de crevettes
- Des techniques modernes, un personnel motivé et un processus de traitement organisé de manière professionnelle
- Un tri efficace et hygiénique
- Une conservation dans des conditions contrôlées
- Qualité supérieure, un produit gastronomique pour les gourmets
- Fraîches de la mer, fraîches chez le consommateur
- Plus d'infos? [www.zeelandiasgarnalen.nl](http://www.zeelandiasgarnalen.nl)

[D] **Zeelandia's Garnelen: Das Beste direkt aus dem Meer!**

- Fast hundert Jahre Erfahrung als Garnelenproduzent.
- Moderne Techniken, engagierte Mitarbeiter und ein fachkundig organisierter Verarbeitungsprozess
- Effiziente und hygienische Sortierung
- Konservierung unter kontrollierten Bedingungen
- Überragende Qualität, eine Delikatesse für Feinschmecker
- Frisch aus dem Meer, frisch zum Verbraucher
- Weitere Information erhalten Sie bei: [www.zeelandiasgarnalen.nl](http://www.zeelandiasgarnalen.nl)

[ENG] **Zeelandia's shrimp: undoubtedly the tastiest!**

- Nearly a century of experience as a shrimp producer
- Modern technology, dedicated staff and a professional processing set-up
- Efficient and hygienic sorting
- Conservation under controlled conditions
- Superior quality, a delicacy for connoisseurs
- Fresh from the sea, delivered fresh to the consumer
- For more information visit: [www.zeelandiasgarnalen.nl](http://www.zeelandiasgarnalen.nl)



**ZEELANDIA'S GARNALEN**



**VAN BELZEN B.V.**



*Recht door zee de lekkerste!*

**VAN BELZEN B.V.**

Keetweg 7 4341 BJ Arnhem Nederland  
tel. +31 118 601423 [www.zeelandiasgarnalen.nl](http://www.zeelandiasgarnalen.nl)

