

Verstegen Professional, waar vakmanschap, authenticiteit en specialisme samenkomen

De onmisbare partner voor professionals

Verstegen staat voor vakmanschap en een diepewortelde passie voor authentieke smaken. Onze kruiden en specerijen vormen het fundament van vernieuwende culinaire creaties voor professionals in de voedingsindustrie. We brengen creativiteit tot leven met onze inspiratie en expertise en geven de beste recepten een unieke smaakdimensie met onze hoogwaardige kruiden en specerijen.

Kwaliteit

Onze kruiden en specerijen halen we direct bij de oorsprong, op plekken waar de klimatologische omstandigheden optimaal zijn. We hebben alles in eigen hand. Van de selectie en het zorgvuldige vervoer, tot het malen in onze eigen maalderij in Rotterdam. Zo kunnen wij de kwaliteit altijd waarborgen. Professionals willen weten wat zij serveren aan hun gasten en klanten. Daarom nemen wij de verantwoordelijkheid om transparant te werken: voedselveilig, met vermelding van allergenen en traceerbaar van zaadje tot specerij. We garanderen duidelijkheid over de herkomst en kwaliteit van onze producten, van boer tot bord.

Smaak

Wij waarderen de erkenning van onze klanten, die Verstegen Professional kiezen om de pure smaken, ons uitgebreide assortiment en onze voortdurende innovatie. Onze kruiden en specerijen zijn maar een snuffje van wat zij toevoegen aan hun gerechten, maar wel een snuffje met grote invloed. Het benadrukt de essentie van hun keuken, het transformeert een gerecht of recept van goed naar groots in smaak en signatuur. Het vertrouwen in onze onderscheidende smaken is wat ons iedere dag opnieuw motiveert het allerbeste te halen uit het mooiste dat de natuur ons te bieden heeft.

Onze kennis gaat generaties terug. Generaties waarin we investeerden in een wereldwijd netwerk en de kennis en kunde om de mooiste kruiden en specerijen optimaal aan onze klanten te leveren. Dat vertaalt zich in kruiden en specerijen vol van aroma, kleur en bovenal smaak.

Inspireert

Als Verstegen Professional kennen we de wereld van kruiden en specerijen van binnen en van buiten, maar we begrijpen ook de uitdagingen waarmee professionele chefs en versspecialisten worden geconfronteerd. Die twee werelden brengen we graag samen. Daarom delen we onze kennis en inspiratie met professionals, zodat zij met onze kruiden en specerijen de mooiste recepturen kunnen creëren.

Door ons te verdiepen in de behoeften van onze klanten en zelf voortdurend te blijven leren, ontdekken en ontwikkelen, blijven we vooroplopen in een dynamische industrie. Verstegen Professional staat altijd klaar om te verrassen en te verleiden met de tijdloze smaken van authentieke kruiden en specerijen.

Wil samen groeien

Wij zijn ontzettend dankbaar voor het vertrouwen dat zoveel professionals al vele jaren in ons stellen. Als familiebedrijf zijn we gedreven om onze klanten te ondersteunen en te begeleiden op hun reis naar succes. Van teelt tot toepassing en van oogst tot verpakking zijn wij nooit uitgeleerd en delen we graag onze kennis.

Respecteert en innoveert

We omarmen eeuwenoude tradities van vakmanschap en streven tegelijkertijd naar innovatie. Dat doen we door enerzijds samen te werken met vertrouwde boerenbedrijven die al generaties lang onze gewassen verbouwen en oogsten en anderzijds te innoveren met onder andere blockchain. Met die techniek kunnen we de precieze herkomst van al onze producten bepalen en vastleggen. Zo combineren we oude wijsheid met moderne technologieën.

Ook ons assortiment reflecteert heden en verleden. Het omvat artikelen die we al decennialang voeren, maar ook nieuwe smaken die inspelen op actuele trends en de uitdagingen van moderne keukens. Onze unieke aanpak verzekert onze klanten van de allerbeste kruiden en specerijen.

Onderneemt duurzaam

Wij werken met natuurproducten. Elke dag opnieuw. Dat stemt ons nederig ten opzichte van wat die natuur ons biedt. Wij zijn ons ervan bewust dat we minstens zoveel moeten teruggeven als we oogsten. Niet alleen omdat we dat zo voelen, ook om volgende generaties een gezonde toekomst te kunnen bieden.

Daarom leren wij voortdurend bij over teeltmethoden en verdiepen wij ons in circulaire landbouw en agroforestry, waarbij we verschillende gewassen combineren om de aarde niet uit te putten. Zo houden wij de bodem vruchtbaar, onze kruiden en specerijen gezond, vitaal en aromatisch en zorgen we voor goede omstandigheden op onze plantages voor mens, dier en planeet.

Verstegen is niet alleen een bedrijf; het is een familietraditie, gedreven door een constante toewijding aan kwaliteit en integriteit en met een langetermijnvisie die is gericht op een duurzame toekomst.