



VONK CHEESE

PREMIUM TASTE EXPLORERS



APPROVED BY
HEAD CHEESE MAKER

Anthony Vonk





ABOUT US

VC, the abbreviation for “Vonk Cheese”, is a family operation with a well-known tradition and reputation in dairy. The company, established in 2009, is a quite young and dynamic company who reinforced their foodservice activities in the recent years. Controlling our production plants ensures quality throughout the entire chain.

Vonk Cheese is a trading company that focuses on trading dairy products to industry and foodservice. We have both cheese and butter products in our range.

Vonk Cheese focuses on collaboration with partners who stand for good quality and tasty products. Of course, our partners also meet the highest standards (IFS, BRC,...) and European legislation.

Thanks to the introduction of our own IFS quality system, we also strive internally for continuous control, control and improvement of our processes. With this we optimize our activities and the service to our customer. We do this because we not only put the legal requirements for our products first, but also the needs and expectations of our customers are important.

A big goal of Vonk Cheese is to bring our products to customers worldwide in the most efficient way possible.

By this efficient way we mean both in terms of time, costs, logistics handling as well as follow-up. With full respect for the position of our customers, our employees and the environment.

HOW WE COMPLETE YOUR DAIRY NEEDS

Enjoy our wide range of cheese products, passionately created and carefully prepared with the best ingredients. Dairy products for wholesale, foodservice, retail and the industries. Grated or shredded cheese, burger cheese slices, appetizers and sauces are just a selection of our product range.

Whether you are looking for an existing or new dairy product, VC will search or create an appropriate dairy alternative at conform pricing. For larger customers we offer the possibility of a private label, this to enhance their corporate identity. Always at the highest quality standards!

Vonk Cheese cooperates with it's customers. Whether it's a new development of a product or a special kind of packaging. We always find solutions suitable to your needs and make sure it's possible to be realized in a short period of time. At your service for a long lasting partnership.

GET IN TOUCH

Give us a call on +32 (0)11 39 25 45
or visit our website www.vonkcheese.com



OUR PRODUCTS

Cheese Loafs

Shredded Cheese

Cheese Appetizers

Cheddar- and Burger-Slices

Cream Cheese

Cheddar Cheese Sauce

IQF Cheese forms

CHEESE LOAFS

ASSORTMENT

Kashkaval
Pizza Topping
Mozzarella
Emmental 45+
Cheddar 50+
Edam 40+
Gouda 45+
Gouda 48+



*We've got your
food covered!*



SHREDDED CHEESE

We offer a large assortment of shredded, diced and grated cheese that can be used into various dishes like pizza, lasagna, quiche, salad and many other meals you may think off.

Besides the natural common cheeses we offer high-end cheese alternatives (alternatives based on vegetable fat).

These cheese alternatives are certainly as good in taste and functionality but at a slightly more favorable price.

ASSORTMENT

Mozzarella

Gouda

Edam

Emmental

*We've got your
food covered!*





VCC VCC

IQF
Instant Quick
Frozen

VONK
CULINARY CHEESE
MOZZARELLA
SHREDDED CHEESE



APPROVED BY
HEAD CHEESE MAKER

Anthony Vonk

VONK
CULINARY CHEESE
MÉLANGE
SHREDDED



APPROVED BY
HEAD CHEESE MAKER

Anthony Vonk



IQF CHEESE FORMS

IQF represents an assortment of individual frozen cheeses that are either formed by extrusion or shredded in a certain desired shape.

IQF gives end users several benefits :

- Long shelflife 12 months and more.
- Ready for use in frozen condition, easy to handle.
- Less product waste and controlled portion serving
- Equal cheese pieces per packaging
- Always fresh cheese with the same performance.



*We've got your
food covered!*



Vonk Kaasmij, B.V., Roermond:

Exporteren is maatwerk.....

De Nederlandse uitvoer staat voortdurend onder druk. Enerzijds bedreigd door een voortdurend hoog blijven van de productiekosten, anderzijds door een markt die gekenmerkt wordt door een sterke concurrentie en een betrekkelijk geringe absorptie-vermogen. Dit is echter niet het enige wat ervan te zeggen valt. De mogelijkheden voor een individueel bedrijf om zijn eigen marktpositie sterk te behouden zijn beperkt, maar ze zijn wel degelijk.

Een markant voorbeeld van een succesvol opereren op de buitenlandse, veelal verre markten is het bedrijf Vonk Kaasmij, B.V., sedert 1975 gevestigd op het industrieterrein Halde te Roermond/Melick - Herkenbosch. In de moderne fabriek met 95 personeelsleden wordt met veel enthousiasme gewerkt aan de uitvoering van exportorders naar maar liefst 62 landen.

Vonk richt zijn productie van houdbare, korstloze kaassoorten (smeerkaas, blokkaas en variaties) voor de volle 100% op de exportmarkt. Daarvan gaat 25% naar Zuid-Amerika, 25% naar Noord-Amerika, 30% naar het Midden-Oosten, 15% naar Noord-Afrika en de rest naar West-Europese landen.

Historie

Om een sluiser op te lichten van het geheim van dit succesvol exportgebeuren spraken wij met de heer Henk Vonk, algemeen directeur van Vonk Kaasmij.

De geschiedenis van Vonk Kaasmij, gaat terug naar 1905 toen grootvader Vonk in (nu) Melick een handelsgeselschap (Van der Grinten, Dijk, Vonk & Co.) oprichtte. Dit werd later een solide bedrijf met goed voor kwaliteit en innovatie, maar ook met een belang zaken

De belangstelling vanuit het buitenland voor het nieuwe product was zo groot, dat Vonk in 1975 wegens ruimtegebrek verhuisde naar Roermond.



Henk Vonk, algemeen directeur

Pionier in korstloze kaas

In relatief korte tijd is Vonk uitgegroeid tot toonaangevend fabrikant van korstloze kaas. Dit zijn een of meer natuurkazen, die worden omgesmolten tot een nieuw eindproduct. Dit product wordt gesteriliseerd (bij 120°C) en luchtdicht verpakt, zodat het tenslotte uitmunt door de lange houdbaarheid. Als geen ander heeft Vonk deze fabricage onder de knie: de smelttechnieken worden steeds meer verfijnd en na het steriliseren wordt de kaas onmiddellijk weer afgekoeld, zodat absoluut geen smaakverlies optreedt. Ook op het gebied van verpakkingen koopt Vonk voorop: het Roermondse bedrijf Vonk heeft speciale technieken ontwikkeld voor het vullen van de verpakkingen. De grondstoffen voor de korstloze kaas worden voor 25% betrokken uit ons land.

Voor de volledigheid: Vonk is naast fabrikant van smetkaas nog steeds importeur van natuurkazen. De helft van de omzet heeft nog steeds betrekking op deze handelsactiviteit.

Exportformule

Het belangrijkste wapen in de export is volgens directeur Vonk de flexibiliteit van het familiebedrijf, waarin ook zijn beide broers leidinggevende functies bekleeden. Voor Vonk zijn enthousiasme, originaliteit en kwaliteitsbewaking de belangrijkste troeven. De productie is duidelijk afgestemd op het marktgebeuren. Een niet te onderschatten aspect is, dat sterk wordt ingespeeld op de eestgewoonten van de bevolking van de verre markten. De Vonk's bezochten daartoe de nieuwe verafgelegen marktgebieden, informeerden zich in supermarkten over de kaassoorten, analyseerden deze en gingen vervolgens in eigen laboratoria aan het werk om een product te ontwikkelen, dat kon 'inlezen' op die markt. Via pretests onder de bevolking werd het product verfijnd en volledig toegespit op smaak en wens van de nieuwe consumenten. Het succes van deze formule blijkt dan ook uit de populariteit van de Vonk-kazen met zijn 30 soorten.



Vonk voorziet Midden-Oosten van kaas

KAASHANDEL GROEIDE UIT TOT FLINKE KAASFABRIEK

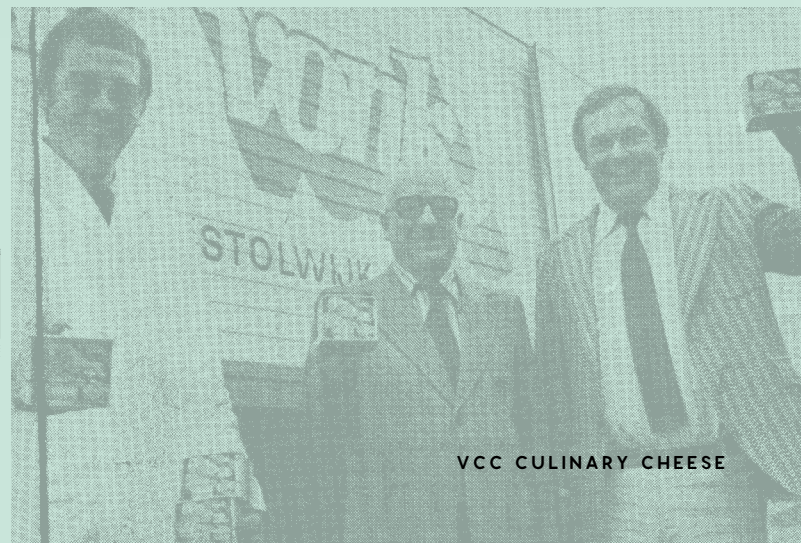
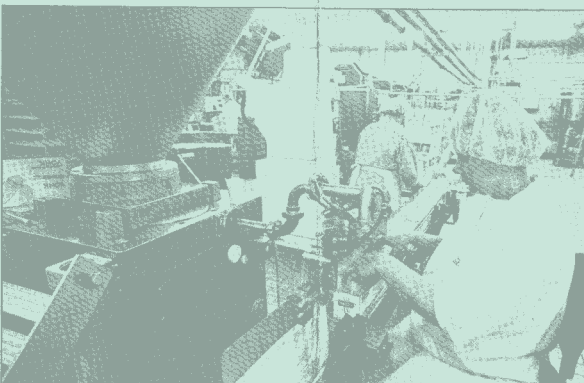
Smelterij kan dankzij overname door Ieren uitbreiden

McDonald's krijgt kaas uit Roermond

Van onze redactie economie

ROERMOND - Kaasmelterij Vonk in Roermond begint over enkele maanden met de productie van kaas in opdracht van het Amerikaanse hamburgerconcern McDonalds. De plakjes kaas zijn bedoeld voor een groot deel van de Europese vestigingen van het hamburgerbedrijf Vonk Cheese bv, dat onlangs is overgenomen door het Ierse Golden Vale, is dankzij deze opdracht en het uitbreiden van nieuwe afzetmarkten in centraal- en Oost-Europa in staat om tussen nu en twee jaar zijn capaciteit aanzienlijk uit te breiden.

Dat heeft directeur M. Beniers van het voormalige familiebedrijf Vonk gisteren gezegd. Vonk zal een braakliggend aangrenzend bedrijfsterrain aankopen om daar een logistiek centrum te vestigen. Dankzij de uitbreiding worden maximaal dertig nieuwe banen geschapen.



VCC CULINARY CHEESE

CHEESE APPETIZERS

For real cheeselovers this is the ideal snack to surprise your guests at a party !
Indeed, finger food that is easy to prepare in a regular fryer or in combination
of todays popular airfryer without oil.

We start with the crunch of a crispy crust followed by a full taste of 100% real
quality cheese.

Our appetizers are IQF frozen which benefits the quality and shelf life of these
delicious cheesesnacks.

ASSORTMENT

Mozzarella sticks

Chili cheese nuggets

Jalapeno's green filled with cream cheese

Jalapeno's red filled with creamy cheddar cheese

*We've got your
food covered!*





CHEDDAR- AND BURGER-SLICES

An assortment of processed cheese slices and natural cheese slices that are suitable for burgers, croque monsieur and regular sandwiches.

Burger slices and cheddar slices have a different taste profile. Burger slices typically have a milder flavor and are made with palm oil. As our cheddar slices have a richer, more pronounced cheddar flavor due to added butter. Both items are evenly versatile and can be used in burgers, sandwiches, sauces or other dishes.

Ultimately, the choice between burger slices and cheddar slices depends on your preference for flavor and how you intend to use them in your culinary creations.

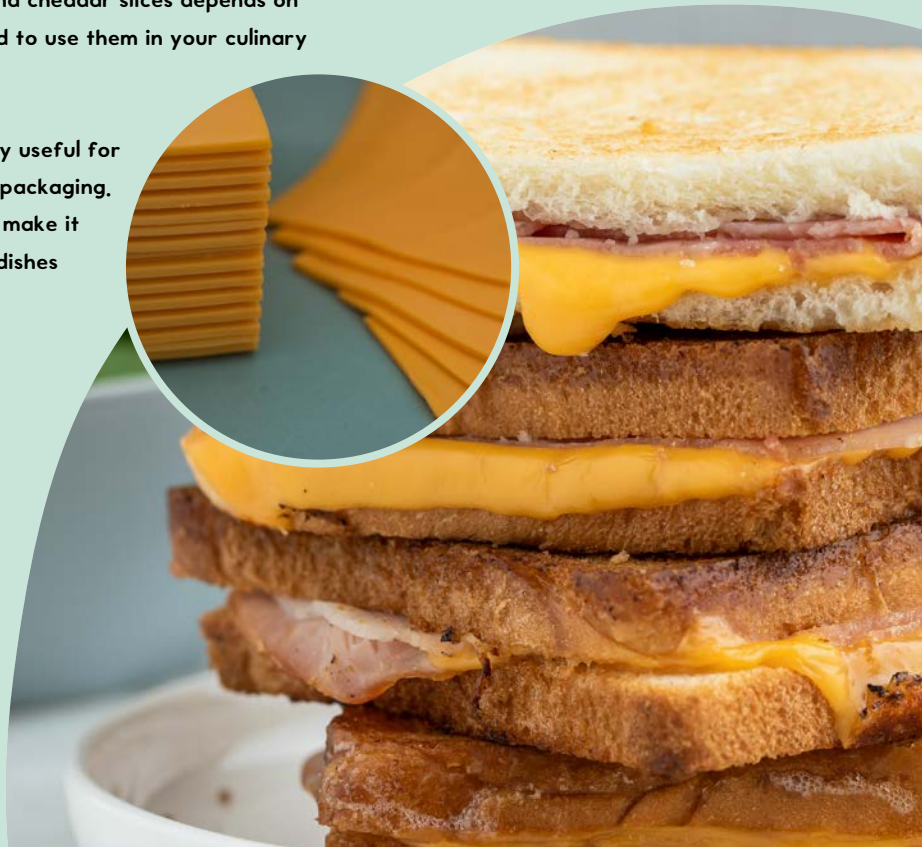
Our slices are easy to peel off so they are very useful for quick serving, offered in 120 and 90 slices per packaging. The restricted melting properties of our slices make it possible to use them in into high temperature dishes without losing its shape.

ASSORTMENT

Cheddar Slices

Burger Slices

*We've got your
food covered!*





VCC CULINARY CHEESE

CREAM CHEESE

Licking your fingers when using our cream cheese !

Not just creamy and mild in taste, but easy spreadable and ideal for baking because of its heat stable properties.

Cream cheese that can be deployed in various culinary dishes, sauces or even rolled up in sushi.

ASSORTMENT

3kg bucket

1,5kg bucket

300 g cup

*We've got your
food covered!*





Vc

VONK CHEESE
PREMIUM TASTE EXPLORERS

NATURAL
CREAM CHEESE

APPROVED BY
HEAD CHEESE MAKER

Anthony Vonk

Vc

VONK CHEESE
PREMIUM TASTE EXPLORERS

NATURAL
CREAM CHEESE

APPROVED BY
HEAD CHEESE MAKER

Anthony Vonk



VCC CULINARY CHEESE

CHEESE SAUCE WITH CHEDDAR OR JALAPENO'S

A lazy evening on the couch with nachos, topped with delicious cheddar cheese sauce. We offer nice creamy running cheese sauce that boost your nachos or tacos, and turns this into a festive meal !

Can be used hot or cold.

ASSORTMENT

1kg and 3kg Cheddar

1kg and 3kg Jalapeno



*We've got your
food covered!*



VONK CHEESE - PREMIUM TASTE EXPLORERS - 500g/17.6oz
CHEESE SAUCE WITH JALAPENOS
APPROVED BY HEAD CHEESE MAKER Anthony Vonk

VONK CHEESE
PREMIUM TASTE EXPLORERS
CHEESE SAUCE WITH JALAPENOS
KÄSESAUCE MIT JALAPENOS
APPROVED BY HEAD CHEESE MAKER Anthony Vonk

VONK CHEESE - PREMIUM TASTE EXPLORERS - 250g/8.8oz
CHEESE SAUCE WITH CHEDDAR
APPROVED BY HEAD CHEESE MAKER Anthony Vonk

VONK CHEESE
PREMIUM TASTE EXPLORERS
CHEESE SAUCE WITH CHEDDAR
KÄSESAUCE MIT CHEDDAR
APPROVED BY HEAD CHEESE MAKER Anthony Vonk

VC

*We've got your
food covered!*

CONTACT US

VONK CHEESE

Vonk Cheese
Head quarters:
KMO Zone Molenheide 4101
3520 Zonhoven, Belgium
Production plant:
Industrieweg-zuid 1315
3520 Zonhoven, Belgium

T +32 (0)11 39 25 45
info@vonkcheese.com



Opening hours every
working day between
09,00 and 17,00
by appointment

