



BLACK ANGUS

“EEN SPECIAAL STUKJE RUNDVLEES MALS EN TOCH KRACHTIG VAN SMAAK”

PERFECT VOOR JE WINTER BBQBLACK ANGUS-RUNDEREN STAAN BEKEND OM DE GENETISCHE MARMERING VAN HET VLEES. DIT ZORGT VOOR DE VOLLE ROMIGE SMAAK EN MALSHEID. IN COMBINATIE MET EEN 120-DAGEN+ GRAANDIEET RESULTEERT DIT IN ONGELOOFLIJK GOED RUNDVLEES. DE LIEFHEBBERS DIE HET AL EENS GEHAD HEBBEN WILLEN NIET ANDERS MEER.

RIB-EYE “BLACK ANGUS” 65.80 €/KG HET VERLENGDE VAN DE ENTRECOTE OP DE RUG.

BELGISCH WITBLAUW

ONS WITBLAUW RUNDVLEES IS EN BLIJFT ONS VERTROUWD RUNDVLEES UIT BELGIE, MALS ROSBIEF GEBRAAD, ENTRE COTE, RIBEYE OF BIEFSTUKKEN. STOOFVLEES DAAR SCOOR JE OOK ALTIJD MEE! EN EEN SCHENKEL VOOR DE SOEP DOET JE DENKEN AAN DE TIJDEN VAN VROEGER, PURE NOSTALGIE.

ITALIAANSE SCOTTONA

KWALITEITS VLEES UIT DE REGIO VERONA, MOOIE ADERING EN NIET TE VET. DE POPULAIERSTE BIEFSTUK BIJ DE ITALIANEN VOOR DE BISTECCA FIORETINA COTE A LOS “SCOTTONA” 48.90 €/KG PERFECT OM ZELF DE ECHTE BISTECCA FIORENTINA TE MAKEN. RIB-EYE “SCOTTONA” 65.80 €/KG ZONDER BEEN, HET VERLENGDE VAN DE ENTRECOTE OP DE RUG.

FRANSE MONTBELIARD

HET VLEES VAN MONTBELIARDE IS DONKER EN MOOI DOORADERD. ER ZIT EEN VETLAAGJE OP HET VLEES, WAARDOOR HET EEN ENORM LEKKERE SMAAK HEEFT. HET RAS STAAT, NAAST VLEES, BEKEND OM DE KAZEN DIE VAN DE MELK WORDEN GEMAAKT, ZOALS DE COMTÉ, DE MORBIER OF DE MONT D'OR. DEZE ENTRE COTE IS 2 WEKEN DRY AGED
ENTRE-COTE 2 WKN DA 48,50 €/KG
RIB-EYE 2 WKN DA 56,50 €/KG

“SPECIALE VLEES WENSEN” BESTEL TIJDIG.