

't EILANDJE

Kattendijkdok-Westkaai 26

2000 Antwerpen

T 03 284 20 20



SLAGERIJ TRAITEUR

VAN PUYVELDE

- Since 1956 -

LINKEROEVER

Pieter Doorlantlaan 7

2050 Antwerpen

T 03 219 07 30

www.slagerij-vanpuyvelde.be

MEAT IS ART

RUNDSVLEES !!!! BIJ ONS KIEST JE ZELF HET RAS DAT OP UW BORD KOMT

Al ons rundsvlees is van vrouwelijke runderen (VAARZEN) ..
dat geeft meer smaak en veel meer kwaliteit dan mannelijke (STIEREN).
Al ons rundsvlees wordt door ons zelf geselecteerd, geproefd en goedgekeurd.
Bij ons geen massa productie maar kleinschalige selectie met passie voor het vak.
Wij snijden voor u een stuk rundsvlees af dat past bij uw wensen ..
μ van onze wit blauwe koeien hebben wij alle stukken in voorraad daar wij deze zelf slachten en versnijden,
van de andere soorten voorzien wij entrecote, cote a l'os , zesrib en rib eye.

MOMENTEEL DE RASSEN IN ONS ASSORTIMENT

· WIT BLAUW

- Vlees van onze eigen koeien gekweekt en gevoederd op een gesloten bedrijf in Kieldrecht.
Vlees dat door ons zelf 3 weken wordt gerijpt tot een lekkere smaak met een zeer malse structuur.
De helrode kleur en relatief mager uitzicht verraadt een super gezond dier,
dat met passie en vakmanschap is behandeld.
Van deze dieren hebben wij alle stukken in voorraad ..
filet puur, chateaubriand, dikke ziel, kogel, tache noire, entrecote , cote a l'os, zesrib, rib eye ...
u vraagt wij snijden.

· BLACK ANGUS

- Bij ons de echte 'Ierse' black angus !! Donker tot lipstiftrood ,
deze kleur verandert soms naargelang seizoen en afmesting.
Zeer lekkere smaak van hazelnoot een lichte marmering van het vlees met een heel goed rendement.
Door ons 3 weken gerijpt alvorens in de verkoop te brengen dit geeft nog een extra smaak intentie.

· SIMMENTAL

- Onze simmental is van Oostenrijkse origine en geen Duitse !!!
Licht tot donkerrood vlees met heel veel karakter en mooie marmering.
Hoeft niet persé een rijping te doorstaan maar toch doen wij dit gedurende 3 weken,
omdat dit de malsheid ten goede komt.

· CHAROLAIS LABEL ROUGE

- Het Franse charolais ras met een licht tot lipstiftrode kleur, zachte smaak en lichte marmering,
rijping (3 weken) is hier absoluut aangewezen om alles uit het vlees te halen qua smaak en textuur.

· RUBIA GALEGA

- De Spaanse rubia koe geeft een ongelooflijke smaak met lichte bite, afhankelijk van de weken rijping
(tot 6 weken) wordt de smaak enkel intenser (parmezaan en gezouten hoeveboter),
donkerrood tot paarse kleur ook afhankelijk van de weken rijping
met een lichte tot een uitgesproken marmering, rijping is hier echt noodzakelijk.
Behoort tot de duurdere soort in ons gamma maar is zeker de moeite
· Als wij nog een topselectie vinden dan merkt u het zeker in onze toonbank of dry aged kast,
wij zullen u hierover zeker informeren dat is onze passie.

HET BESTE VLEES OP UW BORD IS ONZE ZAAK