

Kingsize Kaart

VLEESBOEDERIJ MASSEURS

Vleesboerderij Masseurs is een familiebedrijf gevestigd in Oud Gastel. De vleesveehouderij staat bekend om het Franse ras 'Parthenaise'. Het vlees is mals, sappig en licht gemarmerd.

Exclusief vlees van Nederlandse bodem, daar staat Vleesboerderij Masseurs voor.



JE KAN NATUURLIJK
OOK DELEN!

HOE GROOT ZIJN DE STUKKEN?

We hebben verschillende grote stukken in huis de gewichten variëren tussen de 400 - 600 gram.

Geef aan bij bestelling hoeveel gram je +/- wilt!

BEREIDINGSTIJD

Voor een optimale bereiding van deze mooie stukken vlees op de Kopa, hebben we ongeveer 30-40 minuten nodig.

INFO

TIJD OVERBRUGGEN?
CHECK ONZE STARTERS!
OOK MOGELIJK OM TE DELEN!

BAVETTE

De bavette is de dikke rand vlees die in de flank van het rund zit. Het heeft een lange en grove draad. Vroeger sneden de slagers het vlees vaak door de doorregen runderlappen of gebruikten het voor poulet of gehakt. Maar bij de echte vleesrunderen is de bavette botermals en wordt het gebruikt in de lekkerste gerechten. Het vlees moet schuin op de draad gesneden worden.

10.2 PER 100 GRAM

RIBEYE

De Ribeye is een mals stuk vlees, dooraderd met vet dat samensmelt bij verhitting. Het vet geeft een heerlijke smaak en zorgt dat het vlees tijdens de bereiding mals en sappig blijft.

9.9 PER 100 GRAM

ENTRECOTE

Entrecote wordt ook weleens lende genoemd. Het is een mooi egaal stuk vlees zonder de ribben. Het is het onderste gedeelte van de rug. Er zit een vetlaagje aan dit geeft de extra smaak aan het vlees met het bakken.

10.1 PER 100 GRAM

PICANHA

Picanha (spreek u uit als Pikanja) komt van het deel van de bil van het rund wat zich vlak voor de staart bevindt. Hierdoor wordt het in Nederland dan meestal het staartstuk genoemd. Het vlees kenmerkt zich door de driehoekige vorm welke bedekt wordt door een mooi subtiel laagje vet.

10.2 PER 100 GRAM