

# Assortiment en prijslijst 2018

Met trots stellen wij u ons eigen gekweekt hoevevlees voor:

<b>Filet pur</b>	€ 27 /kg
<b>Rumsteak</b>	€ 17 /kg
<b>Entrecôte</b>	€ 17 /kg
<b>Entrecôte zesrib</b>	€ 16 /kg
<b>Côte à l'os</b>	€ 16 /kg
<b>Biefstuk 1e keus</b>	€ 16 /kg
<b>Biefstuk 2e keus</b>	€ 12 /kg
<b>Rundsstoofvlees</b>	€ 10 /kg
<b>Rundsbrochette</b>	€ 15 /kg
<b>Americain puur (per 250 gr.)</b>	€ 10 /kg
<b>Gemengd gehakt (per 500 gr.)</b>	€ 9 /kg
<b>Chipolata</b>	€ 11 /kg
<b>Worst</b>	€ 10 /kg
<b>Hamburger gemengd</b>	€ 9,5 /kg
<b>Kaashamburger gemengd</b>	€ 10 /kg

## Vlees uit eigen streek



### Wie zijn we?

Wij zijn Yves en Hanne Grymonprez – Darras en runnen samen een modern vleesvee- en groentenbedrijf gelegen in de Bosterhoutstraat 3 te **Meulebeke**.



### Wist je dat...

- Al het vlees diepgevroren verkocht wordt **via verkooppunten**;
- Al het vlees na het versnijden onmiddellijk verpakt en snel diepgevroren wordt tot  $-40^{\circ}\text{C}$ . Op die manier worden de spiercellen niet beschadigd door de vorming van ijskristallen. Zo voorkom je vocht- en smaakverlies en blijft het vlees lekker mals en mooi van structuur.

### Tips voor bereiden:

- Leg het diepgevroren, verpakte vlees 12u op voorhand in de koelkast.
- Voor snel ontdooien: vlees in originele verpakking in een kom met water op kamertemperatuur leggen.
- Bij puur vlees (bv. biefstuk, rumsteak,...) laat u het vlees best even op kamertemperatuur komen voordat u het gaat bakken.

# Hoevevlees Bosterhout

Van boer tot consument

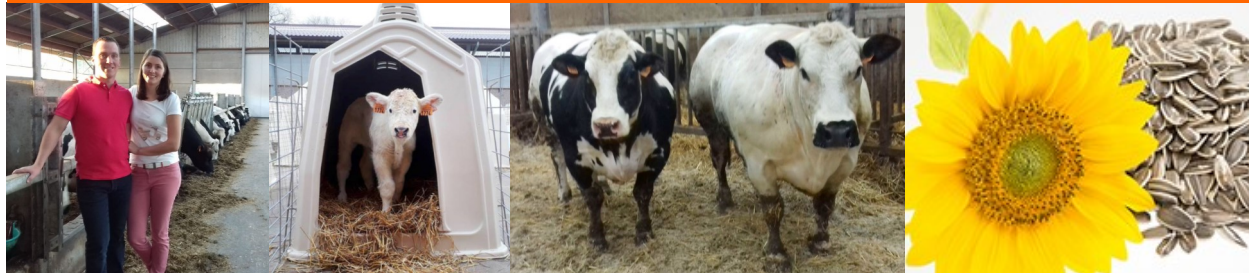
## Wat doen we?

We zijn gespecialiseerd in het **Belgisch Witblauw rundvee**, dat bekend staat voor zijn lekker mals, sappig en vetarm vlees met een fijne vezelstructuur. Het is bovendien zeer rijk aan eiwitten, vitaminen B3 en B12, ijzer en zink.

Ons **hoevevlees** is afkomstig van het vrouwelijk vee, dat



In 2017 kregen we van Dierengezondheidszorg Vlaanderen een erkenning voor onze dagelijkse goede verzorging van onze dieren met bijzondere aandacht voor bedrijfshygiëne, dierenwelzijn en gezondheid.



**Laureaat**  
DGZ Bioveiligheid Award 2017



 mijnmaniervanwerken.be

geboren en opgegroeid is op ons bedrijf en geslacht wordt op een leeftijd van 4 à 5 jaar. Dit is de ideale leeftijd om ons hoevevlees van **superieure kwaliteit** te bekomen. Onze koeien hebben 2 à 3 kalveren voortgebracht en hebben elk jaar een **ruime weideperiode** van minimum 6 maanden.

Het rantsoen van ons vee bestaat uit bedrijfseigen maïs en gras, aangerijkt met de nodige vitaminen en mineralen.

## \*\*\* Uniek aan ons vlees \*\*\*

Wij richten ons specifiek op ons OMEGA 3 en OMEGA 9 aangerijkt voedermengsel:

### Olieuurrijke zonnebloempitten

Rijk aan OMEGA 9 onverzadigde vetzuren:

- gezond voor het menselijk lichaam
- hoge biologische bron van vitamine E
- vlees behoudt langer mooie kleur

### Lijnzaad

rijk aan OMEGA 3

onverzadigde vetzuren:  
gezond voor het menselijk  
lichaam

Door het toevoegen van deze zonnebloempitten en lijnzaad wordt het mogelijk om een aanzienlijk deel van de verzadigde vetzuren te verlagen en het aandeel onverzadigde vetzuren OMEGA-3 en OMEGA-9 te verhogen!