

KALFSVLEES

Kalfsvlees is een veelzijdig en verfijnd stukje vlees dat op verschillende manieren bereid kan worden. Alle delen van het kalf, van de bout tot de borst en de sukade, kunnen zowel rosé als blank worden geproduceerd.

PRODUCTEN

Achtermuis gevlies

Achtermuis schoon

Bovenbil gevliesd

Dikke lende gevliesd

Dikke lende schoon

Lende 5rib vac.

Hartzwezerik

Ossobuco

Fijne rib

Snippers

Ribeye

Sucade

Wangen

Lever

Tong

Haas

Borst