

ONS ASSORTIMENT & HOW TO PREPARE

DRY AGED BEEF

@SLAGERIJDDELBAERE



5^{DE} BESTE SLAGER VAN BELGIË

2021-2025

HOW TO PREPARE?

- Haal het vlees van tevoren uit de koelkast. Laat het 1 tot 2 uur op kamertemperatuur komen. Op deze manier vermijd je dat het vlees door een te hoog temperatuurverschil schrikt en hierdoor taai wordt.
- Verwarm het vlees in de oven, 30 min op 50°C.
- Gebruik weinig tot geen boter in de pan, het vet van het vlees smelt bij het bakken. Ook veel kruiding is niet nodig, een snuif zout en peper zijn ruim voldoende.
- Bakken doe je door kort aan beide kanten dicht te schroeien, best in een kleefpan.
- Laat het vlees na het bakken even rusten in aluminiumfolie. Draai het vlees ook even om, zodat het vocht in het vlees zich zo goed mogelijk verspreid.
- Het vlees is klaar om aan te snijden en te serveren.
- Smakelijk!





WAT IS DRY AGED BEEF?

**"EEN DECENIA-OLD PROCES
WAARBIJ RUNDENVLEES ZIJN HOOGST
MOGELIJKE NIVEAU VAN VERFIJNING
BEREIKT"**

Dry aging is een ambachtelijke rijpingstechniek waarbij het vocht in het vlees tot wel 30% verdampt en de natuurlijke enzymen het spierweefsel afbreken, waardoor het vlees een zeer malse structuur en een intense smaak krijg.

Omdat de runderen vrij rondlopen in de natuur ontwikkelen ze meer spieren. Ze grazen in hun natuurlijke en oorspronkelijke omgeving wat de smaak van elk ras eigen maakt. Een sterke textuur en een typische smaak zijn de perfecte match voor een dry aging proces. Na enkele weken rijpen ontwikkelt zich vanzelf een uitzonderlijk lekker en mals stukje vlees.

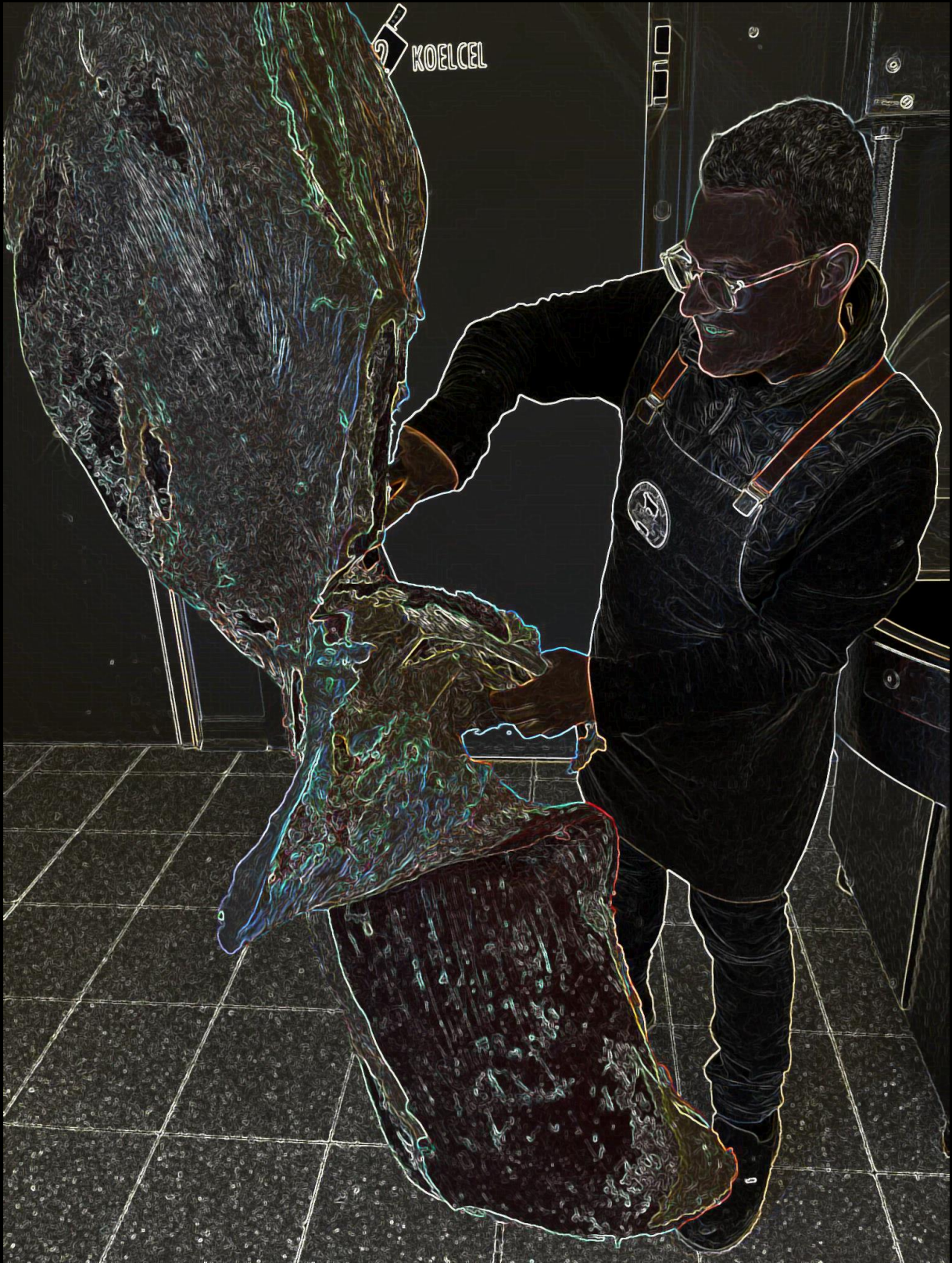
Op heden wordt deze techniek door professionele slagers verdergezet in een speciaal daarvoor ontworpen rijpingscel zoals bij ons in de winkel. Onder hygiënische omstandigheden worden de mooiste stukken rundsvlees met het been gerijpt. De temperatuur en de vochtigheidsgraad zijn er constant en zetten het sap van het vlees om in een excellente diepe smaak.



ONS ASSORTIMENT

In onze winkel is er telkens een assortiment van een aantal rassen aanwezig. Deze zijn speciaal voor u door Joran vakkundig en zorgvuldig geselecteerd. In samenwerking met onze leverancier zorgen wij voor voldoende variatie in dit assortiment. Elk ras is verschillend dus de smaak hiervan ook. Neem zelf de proef op de som. Wanneer u voor het eerst een stukje droog gerijpt vlees proeft, zal dit gegarandeerd een nieuwe en intense smaakbeleving zijn.





AUBRAC

Het oude Aubrac ras wordt vooral gekweekt ten zuiden van het Centraal Massief in Frankrijk. Het zijn sterke dieren, die bestand zijn tegen het ruwe klimaat op de vlakte van Aubrac en tegen ziekten. Aubrac runderen zijn vooral vleesdieren, maar geven ook hoogwaardige melk dankzij hun natuurlijke voeding op de uitgestrekte heuvels waar ze vrij grazen. Het dier wordt duurzaam grootgebracht met aandacht voor dier, natuur en omgeving. Het dieet van grassen en kruiden brengt fijn en sappig vlees voort van hoge kwaliteit. Het vlees kent een lichte vetdooradering en heeft een fijne vleesdraad.



BLACK ANGUS

De fiere en vorstelijke Black Angus-runderen lopen het hele jaar door vrij in de uitgestrekte natuur van de Portugese Azoren, een archipel in de Atlantische Oceaan. Hun stressloze leven en rustige karakter vertalen zich in zeer mals, dooraderd en erg sappig vlees. De smaak van de Azoren komt terug door het kwalitatieve gras van de biotoop waarin ze grazen. Het zorgt voor een lichte kruidentoets en smaakaroma's die uit het vet vrijkomen, wat uitmondt in een karaktervolle smaak. De belangrijkste reden voor het wereldwijde succes van het Angus-ras is de uitzonderlijke kwaliteit van het vlees. Restaurants zetten het graag op de menukaart. Dit hangt samen met de "marmering" van het vlees: dunne lijntjes vet die door het vlees lopen. Vet heeft de eigenschap dat het smaak vasthoudt, wat het zo lekker maakt. Hiermee is het vergelijkbaar met vlees van het Wagyu-rund, dat nog iets vetter is.



CHIANINA

Het Chianina- rund vindt zijn oorsprong in Toscane, meer bepaald in Valdichiana, de vruchtbare vallei tussen Arezzo en Chiusi waar de Chianina-rivier stroomt. De Chianina is een van de oudste runderrassen en staat vooral bekend om zijn grootte. Deze soort is ook beroemd om zijn schoonheid (brede rug en schouders, lange en gespierde romp, indrukwekkende schoft tot 1,8 m hoog), zijn kracht en zijn fijne smaak: lichtjes gezouten én bijzonder mals. Die smaak is te danken aan de natuurlijke begrazing in de valleien van centraal en noordelijk Italië en aanvullend voedsel zoals maïs en meel uit diezelfde regio. De echte bistecca alla fiorentina wordt in de beste restaurants ter wereld geserveerd. Het beste vlees komt van vrouwelijke dieren die na ongeveer 16 maanden geslacht worden. Dat levert mager vlees op, licht van kleur, mals en vol smaak.



CHAROLAIS

Charolais is één van grootste (tussen 750 en 1000kg), sterkste en oudste vleesrassen ter wereld. Ze hebben een crèmekleurige vacht. Dit van oorsprong Franse ras is laat rijp, vrij grof gebouwd en heeft de neiging om weinig vet aan te kweken. Stevig, groot en mager. Geen wonder dat de Charolais ook buiten de Franse Charolles-regio populair werd. Tegenwoordig worden ze zelfs vaak gekruist met Engelse en Ierse rassen. Op een bord kan het Charolais vlees concurreren met het beste vlees ter wereld. Niet alleen qua smaak, maar ook wat marmering en malsheid betreft. Het vlees is tamelijk grofvezelig, maar toch mals en mild. En door de natuurlijke grasvoeding en kruiden erg smaakvol.



HOLSTEIN

Wij kiezen voor vlees van Holstein-runderen die binnen minder intensieve veeteelt in Oostenrijk en omliggende landen opgroeiden. De dieren grazen op uitgestrekte weilanden en krijgen nog extra gerst en maïs. De gevarieerde voeding en de stressloze omgeving zorgt voor extra vetmarmering, waardoor het vlees de natuurlijke dieprode kleur krijgt en een romige volle botersmaak. De structuur is vezelig, maar toch mals. Het vlees is sterk met vet dooraderd, ideaal voor rijping.



LIMOUSIN

Limousin is wellicht één van de bekendste vleesrassen, en is afkomstig uit het Centraal Massief in Frankrijk, meer bepaald uit de streek rond Limoges, waaraan het zijn naam dankt. De smaak van dit vlees is heel gebalanceerd, zacht en licht zoetig. Het vlees is vrij mager en toch lichtjes gemarbreerd, en heeft een stevige en licht vezelige structuur. Het heeft minder overtollig vet en is heel erg sappig. Het Limousinras vindt zijn oorsprong in weinig vruchtbare gebieden in het zuidwesten van Frankrijk. Deze magere weiden, die toch veel vitaminen bevatten, zorgen voor een gezond en sterk veeras. Ook bij ons leven deze kudderunderen op uitgestrekte, natuurlijke weiden. Hun grootste sterkte is dat ze zich makkelijk aanpassen aan hun leefomgeving. En dat merk je aan hun vlees, dat dankzij de goede spierontwikkeling en een fijne vezel van uitstekende kwaliteit is. Gefundenes Fressen voor echte vleesliefhebbers.



SALERS

De Salers behoort tot één van de meest karaktervolle rassen. Het is afkomstig uit het Centraal-Massief in Frankrijk, waar het graast op de arme vulkanische grond van het onherbergzame Cantalgebergte. Hierdoor krijgt het ras veel beweging op zijn zoektocht naar de tientallen soorten gras en kruiden waarmee het zich voedt. Dat toont zich in de volle en rijke vleessmaak. In Frankrijk staat het ras gekend als een delicatessen en wordt dan ook niet voor niets onder een beschermd label verkocht.



NORMANDE

Het huidige Normande rund is voortgekomen uit meerdere lokale Normandische runderen zoals de Augeronne, Contentine en de Cauchoise. De Normande-runderen grazen in het Franse Normandië, dicht bij de Mont Saint-Michel. Hierdoor heeft het vlees een licht zilte smaak en is het dus pré-salé. Het kenmerkt zich door zijn sterke marmering en zijn romige smaak.



SIMMENTAL

Simmentaler-rund vindt zijn oorsprong in Zwitserland, en werd in de 18de eeuw geëxporteerd naar het zuiden van Duitsland (Beieren) en Oostenrijk, waar ze nu vooral gekweekt worden. Dit rund, met zijn lichtgele tot roodbruine vlekken op een witte vacht, wordt zowel voor de melk- als voor de vleesproductie gekweekt. De dieren leven voornamelijk van gras en kruiden die ze op de berghellingen en in de valleien vinden. Door deze natuurlijke en gezonde voeding, en door de rust in de omgeving, is het vlees mooi met vet dooraderd. De smaakkenmerken van dit rund zijn: boter, smeug, volromig en kruidig.



RUBIA GALLEGA

Het inmiddels beroemde Rubia Gallega-ras is een rund dat afkomstig is uit de Spaanse regio Galicië, in het uiterste noordwesten van Spanje. Het zijn robuuste dieren, die zich uitstekend voelen in de uitgestrekte weilanden langs de Atlantische kuststrook van Galicië. Ze voeden zich het hele jaar door uitsluitend met gras, kruiden en klaver. De nabijheid van de Atlantische Oceaan geeft het vlees een ietwat zilte smaak (pré-salé). Doordat de dieren pas op latere leeftijd geslacht worden, heeft het vlees de karakteristieke smaken door voeding en omgeving kunnen opnemen, en krijgt men na rijping een complexe smaak, met toetsen van boter en kruiden. Het vlees is doorgaans sterk gemarbreerd, wat de rijping en de smaak ten goede komt. De koeien leven op kleinschalige boerderijen, en kennen in hun leven geen stress.



**GEEF HIER JE PUNTEN, ZO ZIE
JE WELKE RASSEN JE AL
GEPROEFD HEBT EN WELKE JE
HET LEKKERST VOND!**



RAS	SMAAK	TEXTUUR
Simmental	.../5	.../5
Charolais	.../5	.../5
Rubia Gallega	.../5	.../5
Holstein	.../5	.../5
Aubrac	.../5	.../5
Black Angus	.../5	.../5
Salers	.../5	.../5
Chianina	.../5	.../5
Limousin	.../5	.../5
Normande	.../5	.../5
	.../5	.../5
	.../5	.../5

LET'S TASTE!



5^{DE} BESTE SLAGER VAN BELGIË

2021-2025

SLAGERIJ DELBAERE

MEULEBEEKSESTEENWEG 38, 8700 TIELT

INFO@SLAGERIJDELBAERE.BE

TEL: 051/40 16 66

