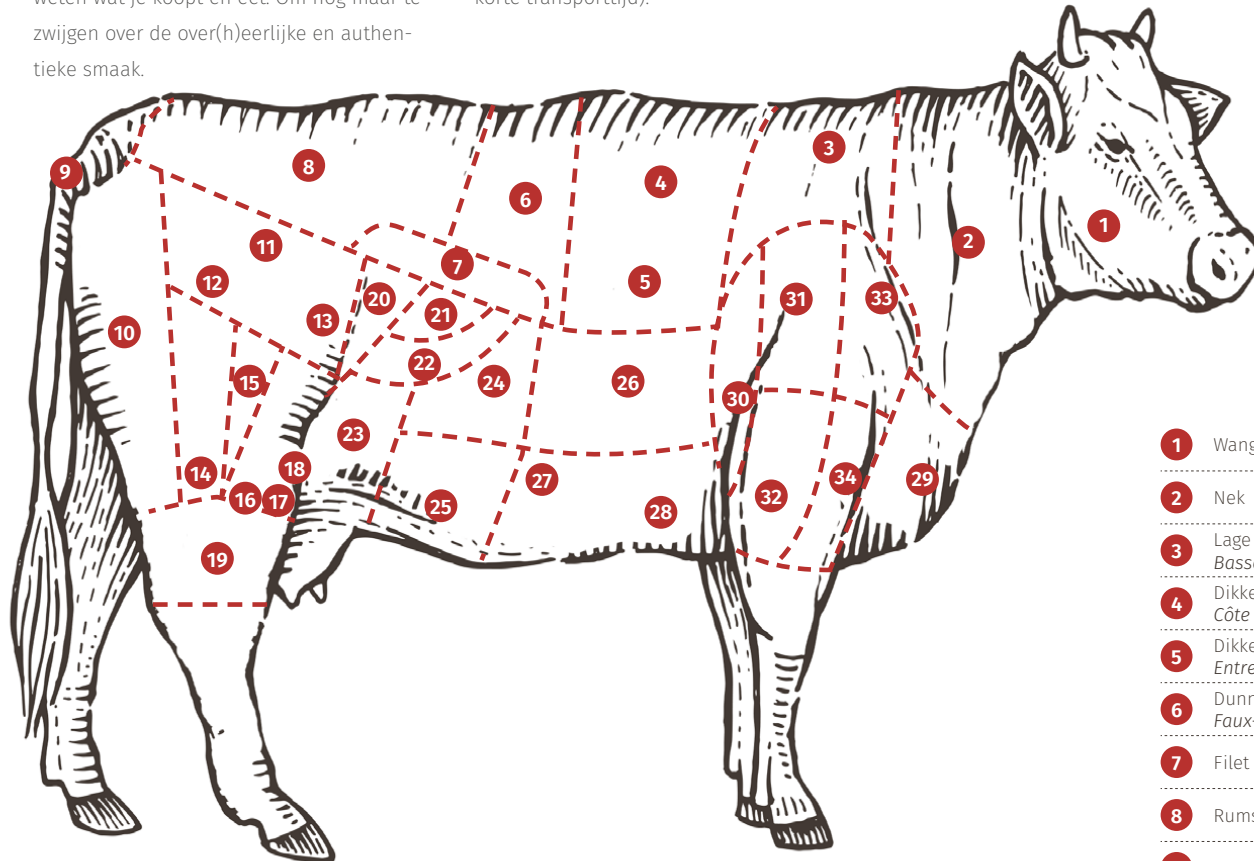


# Artisanaal, van het land tot op het bord

We beheersen volledig de korte voedselketen (verticale integratie). Het resultaat is een sluitende traceerbaarheid en vooral: weten wat je koopt en eet. Om nog maar te zwijgen over de over(h)eerlijke en authentieke smaak.

De runderen worden diervriendelijk geslacht en ondervinden bij het transport naar het slachthuis geen stress (vlakbij – korte transporttijd).



Grillen   
 Bakken   
 Stoven   
 Koken   
 Braden

## Overzicht vleessoorten en hun bereiding

11	Dikke bil	
12	Dikke bil	
13	Dikke bil	
14	Nootstuk <i>Gîte à la noix</i>	
15	Spinnekop <i>Araignée</i>	
16	Groothoofd <i>Plat de tranche</i>	
17	Groothoofd <i>Rond de tranche</i>	
18	Groothoofd <i>Mouvant</i>	
19	Peeseind	
20	American	
21	Kraai <i>Onglet</i>	
22	Stam <i>Hampe</i>	
23	Naaldje <i>Bavette d'Aloyau</i>	
24	Soepvlees	
25	Soepvlees	
26	Platte ribben	
27	Borst	
28	Dunne borst	
29	Dikke borst	
30	Bal v.d. schouder <i>Macreuse à bifteck</i>	
31	Klein zenuwstuk / <i>Paleron</i>	
32	Groot zenuwstuk <i>Macreuse à pot-au-feu</i>	
33	Valse filet <i>Jumeau à bifteck</i>	
34	Biceps <i>Jumeau à pot-au-feu</i>	
1	Wangen	
2	Nek	
3	Lage Ribben <i>Basses côtes</i>	
4	Dikke Lende <i>Côte</i>	
5	Dikke lende <i>Entrecôte</i>	
6	Dunne lende <i>Faux-Filet</i>	
7	Filet	
8	Rumsteak	
9	Staat	
10	Filet d'Anvers	