

Zeeuws Vlaams Duroc pakket

Het Zeeuws-Vlaams Duroc varken is dan weer een buitenbeentje. De hoeve, "Hoeve Buren", waar dit varken vandaan komt is zeer kleinschalig. Ze werken met raszuivere Duroc varkens, koken in de winter bruine bonen of maaien tijdens de zomer gras voor hun varkens. Daarnaast wordt er gevoederd met tarwe, gerst, rogge en lijnzaad. Volop ruimte en frisse lucht op een bedje van stro, mooi om te zien. Momenteel heeft de hoeve 100 varkens, maar men wil uitbreiden naar 250 varkens. Het vlees van de varkens heeft een zeer vaste structuur en diepe en lange smaak. Dat David goed voor zijn varkens zorgt heeft een effect tot op uw bord. **Let op**, voorlopig bieden we dit varkensvlees enkel aan in pakketvorm.

Niet te verkrijgen in winkel, enkel in pakket

Pakketprijs € 13,55 / kg pakket 5 kg €67.75

Enkel op reservatie per mail, of in winkel. bij voldoende reservaties wordt er een varken geslacht.

Koteletten	per 2 stuks	0.850 kg
Gebraad hesp	heel of in 2	1.350 kg
Spiering	per 2 stuks	0.300 kg
Gehakt	per ¼ kg	1.000 kg
Worsten	per 2 stuks	1.000 kg
Ongezouten spek	per 2 personen	0.500 kg
TOTAAL		5.000 kg

Het invriezen van uw pakket bestaat ook tot de mogelijkheid.

Gelieve de Maine-Anjou of Brasvarken pakketten enkele dagen op voorhand te bestellen. Het "Traag Rund" of Zeeuws Vlaams Duroc pakket dient u op voorhand te reserveren.

Meer informatie over onze pakketten op onze site. Actuele nieuwtjes op Facebook, Klaseslager Van de Weyer

Onze slagerij heeft meer te bieden dan enkel vleespakketten. We hebben 4 officieel erkende streekproducten. Charcuterie, salades en gerechten uit eigen huis. Top-vlees bij vaste landbouwers. Fondue, gourmet tepanyaki. Er is ook aandacht voor mensen met een voedselallergie.

Ontdek onze slagerij uitgebreider op onze website, of beter, kom eens langs.

<http://www.vandeweyervlees.be/>

<http://www.vleespakketten.be>

Vlees Ambacht Van de Weyer.
Kapelsestraat 18, 2950 Kapellen
tel.03/664.23.24

www.vleespakketten.be

Puur vleesambacht van
boer tot bord.

**Uitzonderlijk
vlees voordelig
in uw pakket**



Maine-Anjou of Blonde d' Aquitaine pakket

Het rundvleespakket is van Blonde d' Aquitaine of Maine-Anjou runderen die worden geleverd door Dobbelaere Rudy of Pol en Thierry Vanholm uit Damme. Deze runderen zijn minder economisch dan het reguliere rundsvlees, maar geven een betere smaak en vleesstructuur. Dit rundvlees is steeds in onze slagerij aanwezig. Er zijn dus geen wachttijden voor dit rundsvlees.

Winkelprijs: € 180.41/pakket

Pakketprijs: € 15,00 / kg pakket per 10 kg

€ 150,00 pakket

Uw voordeel: € 30,41

Ook mogelijk voor een 1/2 pakket, 5 kg aan €16.00/kg

Tourndos	per 2 personen	0.750 kg
Filet puur	per 2 personen	0.240 kg
Entrecote	per 2 personen	0.890 kg
Biefstuk per	2 personen	3.000 kg
Hamburgers	per 2 stuks	0.970 kg
Americain	per ¼ kg	0.760 kg
Soepvlees	voor een pot soep	0.640 kg
Stoofvlees	per ½ kg	2.530 kg
TOTAAL		10.000 kg

Traag Rund pakket

Het andere rundvlees, we noemen het "traag rund", werkt op een andere basis. Deze runderen worden op voorhand ingepland. Hiervoor dient u ter reserveren via e-mail of winkel. Wanneer we aan voldoende inschrijvingen zijn wordt er een rund geslacht. Daarna is er nog een rijptijd voorzien, waarna het rund in pakketten wordt verdeeld. Deze runderen worden geleverd door Luc Van Wezel uit Essen en hij levert de meer rustieke rassen. Daar is niet het gewicht een belangrijke factor, maar wel tijd. Langzaam een beetje groeien met goede voeding tot een smal, smaakvol rund. Deze runderen worden dan 4 à 5 weken droog gerijpt (dry-aging) om tot een optimale smaak en structuur te komen. Het culinaire rundvlees in betaalbare versie, zeer lokaal geproduceerd, minder transport, korte keten.

Winkelprijs:€ 212,61

Pakketprijs €16.00/kg pakket per 10 kg € 160,00

Uw voordeel: € 52,61

Tournedos	per 2 personen	0.750 kg
Entrecote	per 2 personen	1.200 kg
Biefstuk per	2 personen	2.400 kg
"Slow Beef Burger"	per 2 stuks	2.000 kg
Stoofvlees	per ½ kg	2.000 kg
Gehakt	per ¼ kg	1.250 kg
Soepvlees	voor pot soep	0.400 kg
TOTAAL		10.000 kg

Brasvarken pakket

Het varkensvlees "Brasvarken" is van de hoeve van Kristof en Angelique. Deze varkens worden ook antibioticavrij opgekweekt. Ze krijgen nog een ouderwetse brij-voeding. Als varken wordt er een kruising tussen het "Duroc" ,het "Deens landras" en een "Large White" varken gebruikt. zo bekomen we varkensvlees, zoals varkensvlees moet zijn. Mals, sappig en lekker varkensvlees dat past in ieders budget.

Winkelprijs: € 109,40

Pakketprijs: €8.77/kg pakket per 10 kg

€ 87,70 per pakket

Uw voordeel: € 22,24

Ook mogelijk voor een 1/2 pakket, 5 kg aan €9.77/kg

Koteletten	per 2 stuks	3.000 kg
Gebraad hesp	heel of in 2	1.000 kg
Spiering	per 2 stuks	1.500 kg
Gehakt	per ¼ kg	2.000 kg
Worsten	per 2 stuks	1.500 kg
Zwitserse schijven	per 2 stuks	1.000 kg
TOTAAL		10.000 kg