



Goed voor het dier. Goed voor jou. Van weide tot bord.

BELGISCHE BLAUWE STIER JORIS • KLEINSCHALIG • TRACEERBAAR

Een kleine kudde, veel aandacht

Op een kleinschalige hobbyboerderij in Wierden leven vier tot zes runderen. De eigenaar verzorgt ze naast zijn werk, vanuit pure passie. Ieder dier krijgt rust, dagelijkse aandacht en veel tijd buiten. Joris at vooral gras en hooi en maar weinig krachtvoer. Bij hem zijn geen antibiotica of medicijnen gebruikt. Tussen de runderen lopen kippen. Zij pikken vliegenlarven uit de mestflatten voordat die uitkomen. Dat houdt de vliegdruk op natuurlijke wijze lager en beperkt onrust en stress.

Van één stier, volledig traceerbaar

Joris gaat naar een gerenommeerd slachthuis in Haaksbergen, waar ieder dier afzonderlijk en traceerbaar wordt verwerkt. Zo komt aantoonbaar het vlees van dezelfde stier terug. Een ervaren slager laat het vlees zorgvuldig besterven, haalt de delen vakkundig uit en verpakt alles in praktische porties. Je ontvangt het vlees vacuüm verpakt, duidelijk gelabeld en ingevroren.

Kruidenrijk grasland, levende bodem

Joris loopt zo veel mogelijk buiten op kruidenrijk grasland. De weide wordt niet kaalgegrast. Zo krijgen grassen en kruiden tijd om te herstellen en blijven wortels actief. Verschillende worteldieptes voeden het bodemleven, helpen water vasthouden en houden de bodem luchtig. Goed voor de weide van vandaag én de grond voor morgen.

Belgisch Blauw: mager vlees met restaurantallure

Joris is als Belgische Blauwe dikbil geen doorsnee rund. Zijn uitgesproken gespiering geeft een uitzonderlijk hoog aandeel mager, eiwitrijk spierweefsel en duidelijk minder vetweefsel dan bij veel gangbare rundertypen. De geringe marmering geeft een fijne, pure vleesstructuur. Vlees met restaurantallure: goed laten rusten en dwars op de draad snijden brengen de malsheid en finesse naar voren.

Zo snijd je het malser - vlak voor het eten

1. Laat het vlees rusten. 2. Zoek de draad: de lange, parallelle lijntjes in het vlees. 3. Zet je mes er dwars op en snijd vlak voor het eten dunne plakken.

Bestelformulier gemengd rundvlees

Goed voor het dier. Goed voor jou. Van weide tot bord.



Prijsstaffel

10 T/M 24,9 KG

€ 21,95 / kg

25 T/M 49,9 KG

€ 20,95 / kg

VANAF 50 KG

€ 19,95 / kg

Minimumafname: 10 kg. Snij-, verpakkings-, label- en diepvrieskosten: € 1,50 per kg.

Jouw gegevens

Naam

Telefoonnummer

Adres

E-mailadres

Postcode

Plaats

Datum bestelling

Gewicht en prijs

Gewenst gewicht (kg)

Controle

Totaal incl. verwerking

Vul bijvoorbeeld 20 of 37,5 in en verlaat daarna het veld.

Prijs per kg

Vlees

Verwerking (€ 1,50/kg)

Automatisch rekenen werkt het beste in Adobe Acrobat Reader; printen en handmatig invullen blijft mogelijk.

Betalen bij levering: ☐ contant ☐ per bank

Opmerkingen of wensen

Gratis thuisbezorgd

Gratis binnen 50 km van Almelo of Barneveld. We bezorgen alle pakketten op één zaterdag. De datum en het verwachte tijdstip ontvang je vooraf via WhatsApp.

Vragen of bestellen?

Tiemen Ploeg • Maardijk 34, 7606 KW Almelo
06 18 33 92 78 • tiemenploeg03@gmail.com



Van biefstuk tot stoofvlees

Ieder deel verdient zijn eigen bereiding



Je stelt het pakket niet zelf samen. We verdelen de hele stier eerlijk over de bestellingen. Daardoor verschilt de precieze inhoud per pakketgrootte en ontvang je een gevarieerde mix van de delen hieronder.

Kort en heet

Malse delen: weinig bereidingstijd, wel goed voorverwarmen en laten rusten.



Diamanthaas - kort en heet bakken of grillen; daarna laten rusten.



Picanha - heel of als steaks grillen; tegen de draad snijden.



Entrecôte - heet en kort bakken; vanbinnen rosé houden.



Bavette - zeer heet en kort bakken; dun tegen de draad snijden.



Hollandse biefstuk - kort bakken in een hete pan en laten rusten.



Longhaas - vlies verwijderen, kort bakken en tegen de draad snijden.



Kogelbiefstuk - heet en kort bakken; bij voorkeur rosé serveren.

Rustig en langzaam

Delen met meer bindweefsel worden juist mals door tijd, vocht en lage hitte.



Klapstuk - aanbraden en rustig stoven tot het zacht uit elkaar valt.



Magere braadlappen - eerst kleuren, daarna rustig garen met wat vocht.



Brisket (borststuk) - low & slow in oven of op de barbecue.



Schenkel - lang stoven of meekoken in soep voor veel smaak.



Riblappen - langzaam stoven in vocht tot ze boterzacht zijn.



Short ribs - langzaam garen in oven, stoofpan of barbecue.



Soepvlees aan stuk - zacht laten trekken voor bouillon of draadjesvlees.

Braden en bijzondere delen

De hele stier wordt verdeeld; daarom bevat niet ieder pakket automatisch elk deel.



Bloemstuk - rustig garen, laten rusten en dun aansnijden.



Ribeye / tomahawk - heet grillen of bakken en royaal laten rusten.



Rosbief - aanbraden, rosé garen in de oven en dun snijden.



T-bone / ossenhaas en entrecôte - kort en heet bereiden; voorkom doorgaren.



Mergpijpjes - roosteren of rustig mee laten trekken in bouillon.



Rundergehakt - altijd goed door en door verhitten.



Sucadelappen / sucade aan stuk - stoven; een heel stuk kan rustig worden gebraden.