

Meierijsche Roem rosé

Rosé kalfsvlees is een klasse apart en afkomstig van speciaal geselecteerde kalveren. De voeding, huisvesting en verzorging van de dieren zorgt ervoor dat het vlees een fijne structuur en een heerlijke zachte bite krijgt. Dit zorgt voor een betere smaakervaring.



Meierijsche Roem kalfsvlees rosé

Artikel	Artikelomschrijving	Eenheid
3278	Kalfs borst	Heel deel
3388	Kalfs bovenbil	Heel deel
3387	Kalfs dikke lende	Heel deel
3260	Kalfs dunne lende	Heel deel
1270	Kalfs entrecote geportioneerd	*Portie*
3264	Kalfs frenched rack	Heel deel
7195	Kalfs fricandeau	Heel deel
1272	Kalfs haas gevlied	Heel deel
7191	Kalfs hals / onderrib	Heel deel
3269	Kalfs lever geportioneerd	*Portie*
7197	Kalfs medaillon van de bovenbil	*Portie*
1533	Kalfs muis gevlied	Heel deel

Meierijsche Roem kalfsvlees rosé

Artikel	Artikelomschrijving	Eenheid
1269	Kalfs oester geportioneerd	*Portie*
4777	Kalfs ossobuco center cut	Heel deel
7202	Kalfs poulet	*Portie*
3285	Kalfs rib eye aan het stuk	Heel deel
1271	Kalfs rib eye geportioneerd	*Portie*
5562	Kalfs riblap geportioneerd	*Portie*
3235	Kalfs schnitzel	*Portie*
108547	Kalfs schnitzel gepaneerd	*Portie*
3532	Kalfs sukade aan het stuk	Heel deel
5837	Kalfs sukadelap geportioneerd	*Portie*
3561	Kalfs tournedos geportioneerd	*Portie*
7415	Kalfs vink	*Portie*

De Meierij staat van oudsher bekend om haar kalveren en de kennis over kalveren. De kennis en de roem is ingezet voor een prachtig assortiment kalfsvlees genaamd; 'Meierijsche roem'.