

## O'Sullivan dry aged Black Angus

Het O'Sullivan Black Angus vlees wordt minimaal 21 dagen lang door onze vleesprofessionals droog gerijpt. Het dry aged proces vindt plaats in onze eigen dry aged koelruimte in Vuren. De dry aged koelruimte is een speciaal gebouwd in de nieuwe hypermoderne centrale slagerij om met onze kennis zelf vlees voor de klanten te kunnen droogrijpen. Voor meer informatie over ons dry aged vlees kun je contact met ons opnemen.



Klik hier en bekijk het dry aged concept

### O'Sullivan dry aged Black Angus

Artikel	Artikelomschrijving	Eenheid
109648	Dry aged côte à l'os	*Portie*
4809	Dry aged dunne lende met been	Heel deel
3744	Dry aged dunne lende zonder been	Heel deel
7987	Dry aged runderhaas center cut	Heel deel
7875	Dry aged entrecote geportioneerd	*Portie*

### O'Sullivan dry aged Black Angus

Artikel	Artikelomschrijving	Eenheid
7851	Dry aged entrecote aan het stuk	Heel deel
7986	Dry aged rib eye geportioneerd	*Portie*
5351	Dry aged rump steak geportioneerd	*Portie*
5178	Dry aged tomahawk geportioneerd	*Portie*
5312	Dry aged tournedos geportioneerd	*Portie*