

O'Sullivan John Stone beef

Het Ierse John Stone dry aged rundvlees onder - gaat een zeer strenge selectie door John Stone op onder andere beveleedheid, marmering, gewicht en kwaliteit voordat het wordt toegelaten. Circa 5 tot 10% van de Angus- en Hereford runderen komt in aanmerking voor dit prachtige onderscheidende label. In de speciale rijpingskamers van John Stone wordt dit vlees onder een nauwkeurig gecontroleerd klimaat op het bot gerijpt voor een periode van ten minste 21 dagen. Het vlees heeft hierdoor een intense smaak en verliest minder vocht bij bereiding. Het vlees wordt gebruikt door vele sterrenchefs in de hele wereld en heeft in 2017 zelfs de World Steak Challenge gewonnen met hun dry aged rib eye.



O'Sullivan John Stone dry aged beef

7081	Dry aged dunne lende 3 ribs trimmed	Heel deel
7887	Dry aged runderhaas zonder ketting	Heel deel
9142	Dry aged dunne lende 3 ribs untrimmed	Heel deel
9141	Dry aged dunne lende 8 ribs met been	Heel deel
7974	Dry aged runder rib eye aan het stuk	Heel deel
7999	Dry aged runder rib roast aan het stuk	Heel deel
5361	Dry aged runder rib roast frenched trim	Heel deel
5334	Dry aged runder rump aan het stuk	Heel deel
9151	Dry aged runder short ribs	Heel deel
7905	Dry aged runder staartstuk / picanha	Heel deel
5352	Dry aged runder sukade aan het stuk	Heel deel
1217	Dry aged runder tomahawk aan het stuk	Heel deel
1225	Dry aged runder wang	Heel deel



Het dry aged beef concept gaat over exclusiviteit qua proces en intensiteit qua smaak. Succesverhalen van restaurants zoals 'The Roast Room' & 'Gasterij Rubens' laten zien dat het dry aged beef concept breed inzetbaar is. Wij geven je graag meer informatie. Klik hieronder door naar ons dry aged beef concept.