

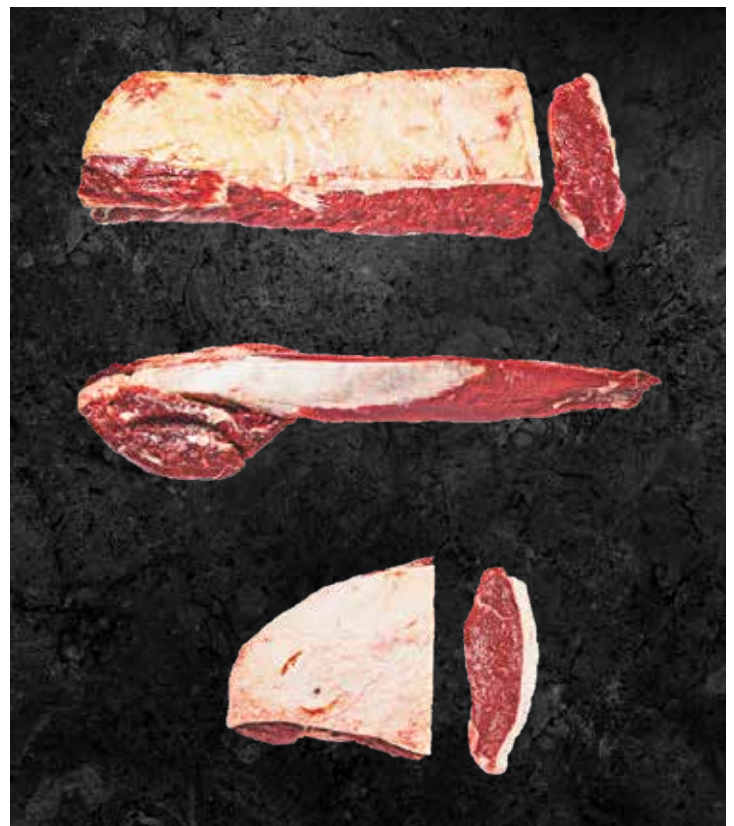
Simmentaler rundvlees

De Simmentaler runderen worden hoofdzakelijk gehouden in de Duitse en Oostenrijkse Alpen. De runderen kenmerken zich door hun roodgele vacht en witte kop. De Simmentalers zijn minimaal drie jaar oud en hebben tweemaal gekalfd. Door deze combinatie ontstaat karaktervol vlees dat zich kenmerkt door de dieprode kleur, de fijne vetmarmering en de zeer sappige structuur.



Simmentaler rundvlees

Artikel	Artikelomschrijving	Eenheid
9296	Runder dunne lende keukenklaar	Heel deel
6751	Runder entrecote geportioneerd	*Portie*
9273	Runder haas zonder ketting	Heel deel
4491	Runder rib eye geportioneerd	*Portie*
9272	Runder rib eye aan het stuk	Heel deel
9359	Runder rib roast geportioneerd	*Portie*
9152	Runder rib roast zonder kap	Heel deel
73071	Runder rump aan het stuk	Heel deel
9337	Runder staartstuk / picanha	Heel deel
9365	Runder tournedos geportioneerd	*Portie*
73072	Runder zijlende	Heel deel



De naam Simmentaler wordt eigenlijk alleen in Zwitserland gebruikt voor het runderras. In Duitsland en Oostenrijk wordt het runderras Feckvieh genoemd en in Frankrijk noemen ze het Pie Rouge.