

since 1899
Driessen Food

Maatwerk in vers.



*'Puur, zacht en mals Hollands rundvlees
van een constante kwaliteit en voor
een mooie prijs.'*

Een prachtproduct om mee te werken!

Ontdek Dutch Prime Beef

Zacht, mals en mager als kalfsvlees maar met de karakteristieke smaak van (jong) rundvlees. Driessen Food heeft Dutch Prime Beef speciaal ontwikkeld voor restaurateurs en chefs die streven naar een combinatie van een goede smaak, constante kwaliteit en een mooie prijs.

Waarom Dutch Prime beef?

- Lokale herkomst: wij geloven in Hollands rundvlees
- Jong Hollands rundvlees
- Zijdezachte textuur = geliefd in de horeca
- Betaalbare kwaliteit in dure tijden

Tips

- Het vlees van Dutch Prime Beef is door de malsheid ideaal om te gebruiken voor steak tartaar.
- Snij bij het portioneren van de runderhaas de ketting niet weg maar bak deze mee, hier zit ontzettend veel smaak in.

Jongvee

Een koe geeft alleen melk als zij ieder jaar een kalf krijgt. Een klein deel van de vrouwelijke kalveren blijft op het moederbedrijf om later koe te worden. Het andere deel groeit op in de houderij. Voor dit label hebben we een aantal houderijen geselecteerd die de dieren ontvangen als ze ruim twee weken oud zijn. Ze groeien in alle rust op tot 15 maanden. Het menu bestaat uit boordevolle lekkere grassen, brokjes en mais. Deze rijke muesli zorgt ervoor dat dit rundvlees smakelijk is. Het vlees heeft een mooie vetmarmering en is heel mals.

Artikel	Artikelnaam
8500	Runder baby-top
8501	Runder sucade
8502	Runder bovenbil gevliesd
8503	Runder rib-eye
8504	Runder muis
8505	Runder bavette
8506	Runderhaas met ketting
8507	Runder lende vuil
8508	Runder rib eye geportioneerd
8509	Runder entrecote geportioneerd
8510	Runder hamburger
7137	Rund steak tartaar



since 1899
Driessen Food