

AMSTERDAM

Chateaubriand

VLEESSPECIALITEITEN



Rundvlees van Dubbeldoelkoeien

Vlees van de dubbeldoelkoeien komt van vrouwelijke runderen die eerst een aantal keren hebben gekalfd en daarna ook melk hebben geproduceerd. De koe heeft dus al een mooi leven achter de rug en zijn tijdens hun melkgevende jaren goed verzorgd.

Dubbeldoelkoeien geven iets minder melk als 100% melkkoeien. Dubbeldoel koeien krijgen net als gewone melkkoeien bijna ieder jaar een kalf en worden wat ouder dan een vleeskoe. Ongeveer rond 6 jarige leeftijd, worden de runderen afgemest en vervolgens geslacht. Chateaubriand betreft dit vlees van uitsnijderijen die hiervoor runderen uit Ierland, Noord Ierland en Nederland gebruikt. Het vlees is heerlijk mals en dieprood van kleur.

Artikel	Artikelomschrijving	Herkomst
01024	Entrecote snijklaar, heel	Ierland/Nederland
01025	Entrecote, geportioneerd	Ierland/Nederland
01093	Rib Eye, geportioneerd	Ierland/Nederland
01094	Rib Eye, heel	Ierland/Nederland
01086	Ossenhaas 2,0 kg	Ierland/Nederland
01148	Tournedos, geportioneerd	Ierland/Nederland
01070	Lende, zonder been	Ierland/Nederland
01132	Tournedos Europa	Ierland/Nederland
01050	Ossenhaaspunten GROOT	Ierland/Nederland
01030	Kogelbiefstuk	Ierland/Nederland