

RUND IN DE KIJKER

BELGISCH WITBLAUW



HET VLEES HEEFT EEN MOOIE GLANZENDE SCHIJN EN EEN SUBTIELE SMAAK.



Belgisch Witblauw (België) is sinds de jaren 70 de meest gehouden vleeskoe van het land. Een dikbil die door kruising is ontstaan op vraag van de consument naar mager vlees. Het dier heeft een immense spiermassa en amper vet waardoor een zeer goede prijs kwaliteitsverhouding ontstaat. Dit vlees kan concurreren met het beste vlees ter wereld. Niet alleen qua smaak, maar ook wat textuur en kleur betreft. Het is roder en heeft een mooie glanzende schijn met een mooie subtiële smaak.

Bij Keurslager Michielsens kan je gerijpt Belgisch Witblauw krijgen (ca 22 dagen). Vraag ernaar in de winkel.

RUND IN DE KIJKER
BLACK ANGUS



HET VLEES IS MOOI GEMARMERD, MALS EN KARAKTERVOL.



Black Angus is een van oorsprong Schots ras, met een zwarte vacht, en een rustig en sociaal karakter. Het is een van de kleinste rassen die we kennen. Door een stressloos bestaan is het vlees heel mals en sappig. Ze grazen heel het jaar buiten in de Schotse Highlands en eten veel gras en kruiden wat een weerslag geeft in fijn dooraderd vlees met een lichte kruiden toets. Buitengewoon subliem!

Bij Keurslager Michielsens kan u ook terecht voor een lekker stukje Black Angus uit de Azoren.

RUND IN DE KIJKER

BLONDE AQUITAINE



HET VLEES IS SMAAKVOL EN FIJNDRADIG VAN STRUCTUUR.



De Blonde d'Aquitaine is een vrij jong vleesras (1963) ontstaan in Frankrijk uit drie runderrassen (Garonnais, Blonde der Pyreneeën en het Quercy-ras). Oorspronkelijk waren het trek- en werkdieren, maar de laatste jaren worden ze geprezen voor het mooie en vooral kwalitatief rendabele vlees van hoge kwaliteit. Het is een magere vleessoort, maar bevat toch voldoende intermusculair vet wat de malsheid ten goede komt. Het vlees van dit runderras heeft een laag cholesterolgehalte en is lekker vol van smaak met een fijne draad. Het vlees is ideaal om nog wat te laten rijpen.

RUND IN DE KIJKER

CHAROLAIS



VLEES MET EEN GOEDE VETDOORADERING, ZEER LEKKER EN ZOET VAN SMAAK.



De Charolais is een van de oudere en grotere rundvee - rassen ter wereld. Het is een wit ras dat van oorsprong uit de Franse Charolais streek komt. De Franse Charolais heeft van de Franse overheid het kwaliteitslabel Terroir-label gekregen voor zijn uitmuntende kwaliteit. In Frankrijk is dit ook een van de belangrijkste vleesrassen. De dieren grazen vooral buiten op grote weilanden met veel kruiden en luzerne. De laatste twee maanden brengen ze door in de loopstal, waar ze enkel graan te eten krijgen. Door de terroir gebonden vegetatie proef je deze smaken in het vlees. Dit levert een zachte zoetere smaak en maakt het vlees iets vetter van structuur. Door het fijne beendergestel heb je bij dit ras meer vlees dan beenderen. Het vlees heeft een donker rode kleur, is steviger van vezelstructuur dan ons Belgisch Witblauw zodat het uiterst geschikt is om nog enkele weken te laten rijpen.

RUNDEVLEES IN DE KIJKER

DRY AGE



HET VLEES IS MALSER VAN STRUCTUUR EN DE SMAAK INTENSER.



Ons vlees rijpt in een speciale koelcel waar de luchtvochtigheid, luchtcirculatie en temperatuur nauwlettend in de gaten wordt gehouden. In de periode van rijpen blijft het vlees aan het been, wat de smaak nog meer ten goede komt. Deze wijze van vlees rijpen duurt minimaal 21 dagen en noemen we 'dry aging'. Gedurende de rijpingsperiode verliest het vlees 30% van zijn vocht en breken de natuurlijke enzymen het spierweefsel af. Hierdoor wordt het vlees malser van structuur en de smaak intenser. Vlees dat gemarmerd is (doortrokken van vet), heeft een geschikte vet-coating die bederf tegengaat. Het is ook beter wanneer de botten in het vlees blijven zitten zodat het rondom zo min mogelijk wordt beschadigd en ingesneden. Op die manier blijft de kern van het vlees beter beschermd. Entrecôte, rib-eye, côte de bœuf, T-bone steak en biefstuk lenen zich hier perfect toe. Bereidingswijze: het vlees mag nooit op een te hoge temperatuur gebakken worden anders wordt het taai. Even dichtschroeien en zachtjes rosé laten worden is voldoende.

RUND IN DE KIJKER
HEREFORD



HET VLEES IS MOOI GEMARMERD, MALS EN SMAAKVOL.



Het Hereford ras is een vleesras dat oorspronkelijk afkomstig is uit het westen van Engeland, meer bepaald uit de streek Herfordshire Wales. Rond die plaats ontwikkelde zich in de tweede helft van de achttiende eeuw dit krachtige en duurzame vleesras dat veelal gebruikt werd als hobby ras. Intussen is Hereford uitgegroeid tot het meest voorkomende vleesras ter wereld en is immens populair in Groot-Brittannië, Noord Amerika en Australië. De dieren hebben een krachtige bouw en hun kleur varieert van licht- tot donkerrood. De vacht is vaak gekruld en de kop is over het algemeen wit van kleur. Het Hereford ras heeft een natuurlijke zware bespiering en een vriendelijk en rustig karakter. Het vlees is niet echt mager en vrijwel steeds een beetje dooraderd, lekker sappig en smaakvol met een zachte botertoets en kruidig.

RUND IN DE KIJKER
LIMOUSIN



HET VLEES IS GEBALANCEERD, ZACHT EN LICHT ZOETIG.



Limousin is een sober en duurzaam ras dat al van de 17^{de} eeuw dateert en afkomstig is uit het Centraal Massief in Frankrijk, meer bepaald uit de streek rond Limoges, waaraan het zijn naam dankt. De runderen krijgen een uitgebalanceerde voeding bestaande uit: gras, maïs, eiwitten, suikerbiet, suikerrijk hooi en aardappelen waardoor het vlees zacht is met een subtiële zoete smaak. Het vlees is vrij mager en toch lichtjes gemarbreerd met een stevige en licht vezelige structuur.

RUND IN DE KIJKER

PIEMONTESE



DONKERROOD VLEES MET EEN FIJNE STRUCTUUR EN ERG MALS.



Het Piemontese ras is een echt Italiaans vleesras, afkomstig uit de streek van Piemonte in het noorden van Italië. Van oorsprong is het een werkras dat voor de ploeg of voor de kar werd gespannen. De kalveren worden bruin geboren, maar worden na een aantal maanden grijswit. Het ras levert een fantastische vlees kwaliteit. Het donkerrode vlees heeft een zachte malse structuur en een subtiele vet dooradering. Dankzij het lage vetgehalte heeft het vlees ook een laag cholesterolgehalte.

RUND IN DE KIJKER

RUBIA GALLEGA



COMPLEXE SMAKEN MET TOETSEN VAN BOTER EN KRUIDEN.



Rubia Gallega-ras is een rund dat afkomstig is uit de Spaanse regio Galicië. Deze dieren zijn meteen te herkennen aan hun licht- tot kastanjebruine kleur. Het zijn robuuste dieren, die zich uitstekend voelen in de uitgestrekte weilanden langs de Atlantische kuststrook van Galicië. Ze voeden zich het hele jaar door uitsluitend met gras, kruiden en klaver. De nabijheid van de Atlantische Oceaan geeft het vlees een ietwat zilte smaak (pré-salé). Doordat de dieren pas op latere leeftijd geslacht worden, heeft het vlees de karakteristieke smaken door voeding en omgeving kunnen opnemen, en krijgt men na rijping een complexe smaak, met toetsen van boter en kruiden. Het vlees is doorgaans sterk gemarbreerd, wat de rijping en de smaak ten goede komt. Het kalfsvlees van Rubia Gallega is een echte delicatessen (mals en geurig) en wordt verhandeld onder het keurmerk Ternera Gallega. Wij bieden Rubia Gallega van de hoogste kwaliteit aan, en werken hiervoor samen met een kleine lokale producent, die speciaal voor ons de beste dieren uitkiest.

RUND IN DE KIJKER
SIMMENTALER



HET VLEES HEEFT EEN ZACHTE EN FIJNE SMAAK.



Het Simmentaler-rund vindt zijn oorsprong in Zwitserland, meer bepaald in de valleien van het kanton Bern en is een vertakking van het Rood en Roodbont bergvee. In de 18de eeuw werden heel wat Simmentaler runderen geëxporteerd naar het zuiden van Duitsland (Beieren) en Oostenrijk, waar ze nu vooral gekweekt worden. Dit rund met zijn lichtgele tot roodbruine vlekken op een witte vacht wordt zowel voor de melk- als voor de vleesproductie gekweekt. De dieren lopen vrij rond en leven voornamelijk van gras en kruiden die ze op de berghellingen en in de valleien vinden. Door deze natuurlijke en gezonde voeding, en door de rust in hun omgeving, is het vlees mooi met vet dooraderd. Het heeft een zachte en fijne smaak.

RUND IN DE KIJKER
WAGYU



TOPKOKS SPREKEN OVER "DE KAVIAAR VAN HET RUNDVLEES"



Een Wagyu is een van oorsprong Japans ras van runderen. "Wa" is een oud Japanse verwijzing naar het land Japan zelf en "gyu" betekent rund. Van oudsher was dit vee door zijn uitmuntende kwaliteit en de eraan verbonden exclusieve prijs, enkel bestemd voor de keizerlijke familie. Maar ook nu nog wordt de markt ervan angstvallig afgeschermd en is het zeer schaars. Kenners en topkoks spreken in de overtreffende trap over dit exclusieve product. Ze spreken over "De kaviaar van het rundvlees"!

Het Hof van Ossel is een historische vierkantshoeve daterend uit 1769. In 2007 startte de kweek van Wagyurunderen. Alles wordt in het werk gesteld om de genetica nog meer tot zijn recht te laten komen door de dieren zonder stress op te fokken en ze, in samenwerking met top-nutritionisten, een nauwkeurig geselecteerd dieet voor te schotelen.

Het resultaat van deze jarenlange inspanningen is een constante en hoge kwaliteit van dit exclusief product dat op een zeer authentieke en duurzame manier wordt bekomen. Dit alles geeft een top product dat uniek is in België en verkrijgbaar is bij Keurslager Michielsens.