

culinaire  
**SLAGERIJ**

**Pieter & Annelies**

**DRY AGED**  
• FINEST MEAT •

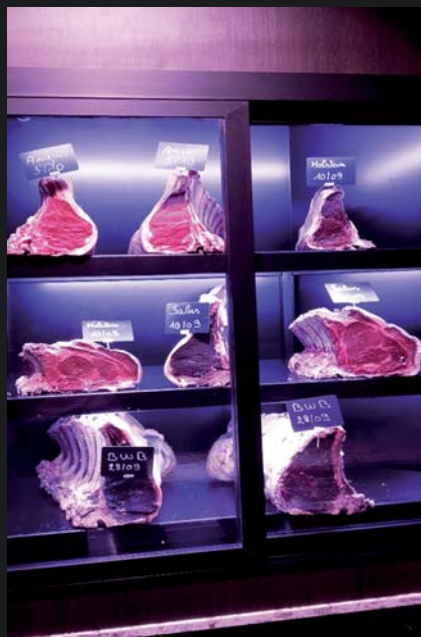
Stationsstraat 24 - 8830 Gits - 051 21 21 29  
Nieuwstraat 30 - 8690 Alveringem - 058 28 78 43  
[www.slagerijpieterenannelies.be](http://www.slagerijpieterenannelies.be)



# Wat is gerijpt vlees? Hoe bereid ik gerijpt vlees? Ontdek ons assortiment!



In deze brochure, speciaal voor u samengesteld, willen wij u graag begeleiden in de keuze en de bereiding van een lekker stuk gerijpt vlees.



# Woordje uitleg

- . Voor de echte smaakbeleving van rundsvlees gaan we back to basic. Net zoals men vroeger runderen in de koeling liet hangen, gaan we dit nu doen met specifiek door Pieter & Annelies geselecteerde stukken. Deze stukken worden enkele weken gerijpt (min. 21 dagen).
- . De rijpingskast wordt constant in de gaten gehouden, deze moet zeer constant draaien van temperatuur (2°C). De luchtcirculatie en luchtvochtigheid (85%) moeten ook constant in de gaten gehouden worden.
- . Tijdens de rijping verliest het vlees tot 30% van zijn vocht, natuurlijke enzymen breken het spierweefsel af. Hierdoor bekomen we een malse structuur met een uitgesproken smaak.
- . Na het rijpen voelt het vlees hard en droog aan, de buitenkant ziet er zwart uit. Deze natuurlijke korst beschermt het vlees tijdens het rijpen tegen vocht, bacteriën en invloeden van buitenaf. Voor de consumptie snijden we de korst eraf, hierna zien we helderrood vlees.
- . Bij het bereiden van gerijpt dry-aged mag je nooit te hoge temperaturen hanteren, enkel voor het vlees dicht te schroeien. We gaan het vlees garen op een zeer lage temperatuur tot deze mooi rosé is.



# Het bereiden



- . Verwarm het vlees eerst een uurtje, naargelang de dikte in de heteluchtoven op 50°C
- . Bak het vlees 2-3 minuutjes aan elke kant, naargelang de dikte. (Barbecue, grill, geribbelde braadpan)
- . Strooi de Fleur de Sel er over, kruid wat bij met peper en kruiden naar eigen smaak
- . Laat het vlees nog een 5-tal minuutjes rusten onder aluminium folie

Indien u dit wenst, geven wij u graag nog een woordje uitleg in de winkel!



# Verschillende koeierassen

## Hereford



Dit ras is afkomstig uit het Westen van Engeland. Uit de streek Herefordshire. De dieren zijn roodbont en qua kleur aanwezig van licht tot donkerrood. De vacht is vaak gekruld en de kop is over het algemeen wit van kleur (ook Witkop genoemd).

Hereford is een runderras dat goed bestand is tegen alle nukken van het klimaat, hierdoor kunnen ze het hele jaar door buiten lopen. Dit duurzame karakter maakt een stal overbodig en zorgt ervoor dat Hereford runderen uiterst geschikt zijn om natuurgebieden te begrazen.

Het Hereford rund kenmerkt zich door een zachtaardig en rustig karakter. Het is een krachtig gebouwd dier, met een op de heup gemeten hoogte van ongeveer 135 tot 150 centimeter. Het dier heeft een natuurlijke zware bespiering.

Hereford is een hoogwaardige vleeskwaliteit. Het vlees is niet echt mager, maar vrijwel altijd met vet dooraderd. De fijne marmering maakt het vlees na zo'n 4 weken rijping extra smakelijk.



# Holstein



Het Fries-Hollands ras kent zijn oorsprong in Nederland.  
Het is een zogenaamd dubbeldoel ras. Dat betekent dat het geschikt is voor zowel melk- als vleesproductie.

In eerste instantie wordt het rund gefokt om zoveel mogelijk melk te produceren! Later, wanneer ze wat ouder worden, wordt ze opgekweekt tot een vleeskoe!

Het vlees heeft een grove structuur, maar is toch zeer mals.  
Het is zwaar met vet dooraderd en zeer smaakvol!



# Salers



De Salers is een rood ras uit het Franse Centraal Massief, het departement Cantal. De runderen lijken wat op het Vlaamse rode ras (de “Casselkoeien”) maar zijn groter en hebben lange kromme hoorns.

Het vlees van de Salers produceren een gezond en natuurlijk vlees. De runderen eten uitsluitend tientallen soorten grassen en kruiden die ze in de natuur vinden.

Het gezonde voedsel, het vele bewegen en de langzame groei leveren uiteindelijk een bijzonder vlees op.

Het vlees is vetarm, heeft een sterke smaak en is steviger dan het inlandse rundsvlees. Koks loven het vlees omdat het gemarmerd is met vet. Dit vet bakt er gewoon uit, maar zorgt ervoor dat het vlees sappig blijft en dat de eigen smaak van het vlees naar voren komt!



# Belgisch Witblauw



Als boerezoon en boeredochter  
stellen wij u graag het Belgisch Witblauw voor!



Het Belgisch Witblauw is een runderras dat voornamelijk gehouden wordt voor het vlees. Het ras komt hoofdzakelijk voor in België, maar men vindt het ras over de hele wereld terug! Het staat bekend om zijn imposante spiermassa. Het vleestype werd na WO 2 gefokt, als reactie op het toenmalige overschot aan melk en tekort aan vlees.

Het BWB-ras is nu voornamelijk een echt vleesras geworden. Het vlees is mager, mals en sappig dankzij de fijne spiervezels. Het slachtrendement van dit dier is zeer hoog. De kop is relatief klein ten opzichte van de rest van het lichaam, het heeft een harmonische bouw, afgeronde lijnen, diepe borst en brede rug, gespierde achterhand en is zwaar gebouwd, met weinig dekvet!





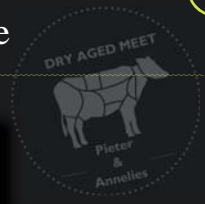


Ondanks de naam schuilen onder het Witblauw ras drie kleur variëteiten: volledig wit, witblauw tot blauw en wit-zwart. Daarnaast zijn er ook enkele zeldzamere kleurslagen, zoals rood-wit. Het haar is dik en bijna wollig. Stieren wegen 1100 - 1250 kg, stieren van meer dan 1300 kg zijn geen zeldzaamheid. Bij BWB koeien bedraagt het gewicht 850 - 1000 kg.

BWB heeft een zeer zacht karakter. Het vlees van Belgisch Witblauw is uiterst mager met vrijwel geen marmering en een dichte textuur. Het Belgisch Witblauw is onze nationale trots, smaakvol vlees tegen een schappelijke prijs!



# Blonde d'Aquitaine



De Blonde d'Aquitaine is een schitterend rundveeras en komt oorspronkelijk uit Aquitanië, een Franse regio. Het is een vleestypisch rundvee ras.

De Blonde is een kruising tussen verschillende rassen, namelijk de Garonne, Quercy en de Blonde van de Pyreneeën.

Daarnaast heeft de Blonde d'Aquitaine ook bloed van Limousin en Charolais door zijn aderen stromen.

Het werd oorspronkelijk gefokt om dienst te doen als trekdier/werkdier.

Pas na een aantal jaren begon men het vlees van dit prachtige rundveeras te waarderen. De Blonde d'Aquitaine is een mooi, groot en elegant ogend dier.

De huid is fijn en de horens zijn zeer kenmerkend voor dit ras. Ze hebben een hoge groeisnelheid en hoge eindgewichten. De vachtkleur is altijd tarwekleurig, variërend van licht naar donker.

Blonde d'Aquitaine runderen hebben een enorme skeletontwikkeling, wat gepaard gaat met een goede bespiering. Ze bereiken een schofthoogte van 150 à 160 cm. Stieren kunnen een gewicht bereiken van 1500 kilogram. Koeien zijn iets lichter en wegen maximaal 1100 kilogram. Ze hebben over het algemeen een rustig en zachtmoedig karakter.

Het vlees van dit ras wordt gezien als mager. Toch bevat het vlees wel intermusculair vet (vet dat geaderd door de spier loopt), wat de malsheid van het vlees ten goede komt. Ook heeft het vlees een (zeer) lage cholesterolgehalte!



# Black Angus



Fier, vorstelijk en zwart als de nacht.

Nooit eerder heeft een rundersoort zoveel mensen geïnspireerd.

De geweldige eigenschappen van het Angus rundsvlees heeft sinds het prille begin van de feefokkerij een plek in de harten van veefokkers en rundsvleeskenners veroverd!

Aberdeen Angus is een rundvee ras dat in de 19e eeuw in het oosten van Schotland is gekweekt. De runderen zijn hoornloos en hebben korte benen (schofthoogte van circa 130 cm). De meeste Angus-runderen zijn zwart (Black Angus), al bestaan er ook rode runderen (Red Angus).

Het vlees van deze runderen is een culinaire delicatesse vanwege zijn hoge graad van marmering die de smaakpapillen verrast met een ongekende sappigheid!





## OPENINGSUREN

### **Gits**

Maandag 7u30-12u30 / 14u-19u

Dinsdag 7u30-12u30 / 14u-19u

Woensdag Sluitingsdag

Donderdag 7u30-12u30 / 14u-19u

Vrijdag 7u30-12u30 / 14u-19u

Zaterdag 7u30-12u30 / 14u-18u

Zondag 8u-12u

### **Alveringem**

Maandag 8u-12u30 / 14u-18u30

Dinsdag 8u-12u30 / 14u-18u30

Woensdag Sluitingsdag

Donderdag 8u-12u30 / 14u-18u30

Vrijdag 8u-12u30 / 14u-18u30

Zaterdag 8u-12u30 / 14u-18u

Zondag Gesloten