



Catalogus 2025-2026



# Carmans E.&L. Nv

Als horecaprofessional wil je kwaliteit, betrouwbaarheid en een partner die met je meedenkt. Daarom is er Horecaslagerij Carmans: sinds 1965 staan wij klaar met vakmanschap, flexibel maatwerk en een ruim assortiment van vers vlees en bereidingen. Of je nu zoekt naar klassiekers of seizoensproducten — wij leveren wat u nodig heeft, wanneer u het nodig heeft.

Samen tillen we jouw keuken naar een hoger niveau.

Deze catalogus toont het permanent assortiment van ons vleesaanbod. Bij elk ras wordt er een korte beschrijving voorzien. Die informatie geeft u de mogelijkheid tot storytelling bij de gerechten die u brengt.

Om het gebruik van de catalogus te vergemakkelijken, zijn de dieren in de rechter bovenhoek aangegeven. Zo kan u snel de nodige stukken terugvinden en bestellen op artikelnummer. Soms zijn er ook enkele bestelartikelen, die zijn aangegeven met een sterretje. Deze moet u op voorhand bestellen via mail of telefonisch.

## Iconen



Diepvries artikel



Vers artikel



Rundsvlees



Varkensvlees



Kalfsvlees



Lamsvlees





# Belgisch wit-blauw

Dit ras is topkwaliteit vlees van eigen bodem. Het grazen op de Belgische grasvelden zorgt niet enkel voor een lage ecologische voetafdruk en natuurlijke voeding, maar ook voor mals en smaakvol vlees dat een laag vetgehalte heeft. De dieren staan bekend om hun witte of blauwachtige vacht en hun hoog gehalte aan spiermassa. Het is ook wel gekend als "dikbil". Dit ras heeft ook een hoog slachtrendement waardoor het zeer geliefd is bij versnijders.



**Filet pure**

Met ketting +- 5.5 kg - art. 45190  
Zonder ketting +- 4.5 kg art. 45191  
Op maat - art. 57703



**Filet anvers**

+- 3 kg - art. 45189



**Entrecote**

+-3 kg - art. 34059  
Op maat - art. 57709



**Cote los**

+- 1 kg - art. 34104  
Diepvries art. 75391



**Bovenbil**

+- 3 kg - art. 45073



**Steak I**

Op maat - art. 57708





### Rosbief

+ - 1.5 kg - art. 33773



### Filet mignon

+ - 2,5 kg - art. 45185  
Op maat - art. 55147



### Steak tartar

2 x 170 g - art. 51737  
1 kg - art. 71571



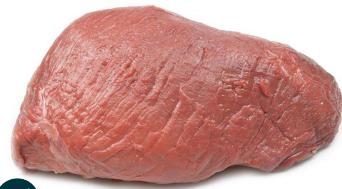
### Platte bil

+ - 4 kg - art. 45188



### Kogel

+ - 2.5 kg - art. 33689  
Steak op maat - art. 55175



### Kleinhoofd Dikke ziel

+ - 2.5 kg - art. 45184  
Op maat - art. 68648



### Rundsstoofvlees mager grove snit

+ - 3 kg - art. 45273  
+ - 5 kg - art. 45274



### Zwarte vlek

+ - 2.5 kg - art. 33896



### Rundsschenkel

Diepvries - art. 34203

Artikel	Gewicht	Artikel-num.
Lendestuk in been zonder filet	+ - 12 kg	45829
Lendestuk in been met filet	+ - 15 kg	45832
Ossenstaart versneden DIEPVRIES	+ - 1.2 kg	38460
Pele royal	+ - 600-700 g	45200
Zesrib	op maat	57726
Zesrib	3 kg	34060
Gepelde schouderblad	700 g	45039
Gepelde schouderblad	op maat	42961

# Eifel

De Eifel runderen grazen in alle vrijheid op kruidenrijke weiden in het Eifel middengebergte, rond St. Vith. Enkel tijdens de winter en bij het kalven staan ze binnen. Deze natuurlijke levensstijl in combinatie met de pure voeding resulteert in een fijne vetstructuur, volle en licht zoete smaak. Er zijn strikte controles volgens het officiële Eifel-label garandeert je zo van consistente topkwaliteit.



**Zesrib**

Vaars - art. 57380  
Op maat - art. 66269



**T-bone**

Op maat - art. 57710



**Cote de boeuf**

Op maat - art. 7120  
Dry aged op maat - art. 70428

Artikel	Gewicht	Artikel-num.
Entrecote	Op maat	66270
Entrecote steak ready vaars*	+- 3 kg	57381
Filet pure zonder ketting	+- 2 kg	57382
Filetpure	op maat	66268
Filet pure zonder ketting	2 kg	57382
Entrecote	+- 2 kg	66659





# Nature prime beef

Deze runderen zijn volledig lers. Ze worden geboren, groeien op en worden geslacht in Ierland. Jaarlijks besteden ze 8 tot 9 maanden op grasvelden die ook wilde klaver bevatten. Dit is gezonder voor de dieren en de omgeving is minder stressvol. Dat resulteert in sappiger en smaakvoller vlees.



**Zesrib**

2.5 kg - art. 33886  
Op maat - art. 52699



**Entrecote**

4 kg - art. 38168  
Op maat - art. 38740



**Bavette**

2.5 kg - art. 61253



**Filet mignon**

1 kg - art. 39933  
Op maat - art. 45113



**Filet pure**

Op maat - art. 45064  
Z. ketting\* 2.2 kg - art. 35144



**Kogel babytop**

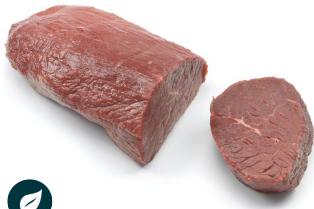
1.2 kg - art. 33888  
Op maat - art. 74691

Artikel	Gewicht	Artikel-num.
Iers nature tomahawk	+-1.2 kg	61254
Iers Nature Tomahawk DIEPVRIES	+-1.1 kg	55008
Steak	Op maat	66723
T-bone DIEPVRIES	kg	65184
Bovenbil	+- 4 kg	38168
Steak	op maat	66723



# Hereford

Ook dit ras is 100% grasegevoerd op Ierse weiden. De dieren groeien op in een stressvrije omgeving en krijgen weinig krachtvoer. Toch is dit ras sterk, heeft het weinig ziektes en een lage onderhoudskost. Het vlees is mals en sappig door een fijne vetmarmering met een pure en natuurlijke smaak. Het is van uitstekende kwaliteit dat zelfs wereldwijd bekroond is.



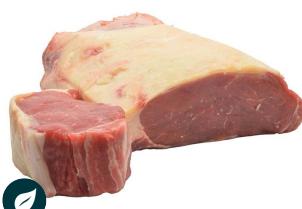
**Kogel babytop**

+1.2 kg - art 38760  
Op maat - art. 39283



**Zesrib**

+2.5 kg - art. 38759  
Op maat - art. 38766



**Entrecote**

+3 kg - art. 38758  
Op maat - art. 38768



**Bovenbil**

+4 kg - art. 38761

Artikel	Gewicht	Artikel-num.
Filet anvers	+ 2 kg	38762
Kogelsteak	Op maat	39283
Steak	Op maat	38764
Filet mignon	kg	39285
Filet pure	op maat	45092
Filet pure zonder ketting	kg	38757
Steak	op maat	38764

**“Steek de steak eens in een jasje. Maak de Beef Wellington”**



# Angus beef



De black Angus is een lers runderras dat raszuiver is, met een stamboomcertificaat. De dieren zijn volledig traceerbaar en worden ook streng gecontroleerd door Bord Bia. Het is volledig natuurlijk door de vrije weidegang en natuurlijke voeding die ze krijgen, zonder extra hormonen. Zo hebben ze ook een kleine ecologische impact. Dat allemaal samen zorgt ervoor dat het vlees van topkwaliteit is: mals, sappig en vol smaak.

<b>Kogel babytop</b>	<b>Zesrib</b>	<b>Entrecote</b>	<b>Bovenbil</b>
+- 1.2 kg - art. 38750 Op maat - 52778	+- 2.5 kg - art. 38752 Op maat - art. 38754	kg - art. 38751 Op maat - art. 38756	+- 4 kg - art. 38387
<b>Bavette</b>	<b>Jodenhaas</b>	<b>Kroon</b>	<b>Filet anvers</b>
kg - art. 45276 steak op maat - art. 51880	+-2 kg - art. 55012	Geheel +-4 kg - art. 47166 Op maat - art. 58447	+- 2 kg - art. 38747 Op maat - art. 45100 Z. ketting* - art. 38388

Artikel	Gewicht	Artikel-num.
Angus onglet	+- 2 kg	41768
Angus onglet opgekuist	+- 2 kg	45832
Rump heart	kg	41772
Rumpsteak	op maat	51886
Burger DIEPVRIES	6 x 200 g	49158
Burger voorgegaard DIEPVRIES	24 x 90 g	61780
Burger	40 x 198 g	56343
Steak	op maat	59548

# BEEF CLUB 29

Een uniek vleesconcept van sterrenchef Bart De Pooter, kwaliteit van boerderij tot vork. Beef club 29 brengt passie voor ambacht, smaak en duurzaamheid naar uw bord. De essentie van het vlees komt opnieuw tot leven.



**New York Style Pastrami  
(Brisket)**

1 kg - art. 42837



**Carpaccio Vittore –  
Gerookte lende**

10 x 80 g - art. 81090



**Gerookte bavette – Vittore  
Tartare**

1.5 kg - art. 81092



**Dry aged gerookte  
entrecote**

1.5 kg - art. 81091



**Kalfsrib fingers (gegaard)**

500 g - art.



12 Carmans



# Charolais



Een authentiek Frans ras afkomstig uit de Bourgogne, perfect voor een Franse wijn of streekgerecht. De dieren ontwikkelen zich in hun natuurlijke omgeving, wat zorgt voor een consistente kwaliteit en smaak. Het resultaat is een mager, donkerrood vlees dat een volle smaak en een stevige textuur heeft. Ideaal voor veelzijdig gebruik: steak, stoofpot of verfijnde vleesgerechten.



**Cote du boeuf**

0.9 kg - art. 47732



**Zesrib**

4 kg - art. 39618  
Op maat - art. 36919



**Cote los**

1 kg - art. 46621



**Entrecote**

1 kg - art. 54241  
Op maat - art. 36922



**Tomahawk**

Vers 1.75 kg - art. 46572  
Diepvries 1 kg - art. 59066



**Filet pure**

Met ketting 3.5 kg - art. 36916  
Op maat - art. 36917  
Zonder ketting\* - art. 54248



**Lendestuk in been**

Met filet +- 1 kg - art. 46576  
Zonder filet +- 1 kg - art. 54242

# CARBRERA

Rundsvlees geselecteerd door Carmans met perfecte marmering. Wat ervoor zorgt dat het veel smaak bevat, mals en sappig is. Het bouwt verder op drie generaties slagersvakmanschap met passie en hard werk. Carbrera is niet zomaar vlees, maar een belofte van kwaliteit, traditie en een verfijnde culinaire ervaring.



## Entrecôte

3 kg - art. 78148  
Op maat - art. 78149



## Zesrib

+- 2.5 kg - art. 78146  
Op maat - art. 78147



## Côte los

800g - 1 kg - art. 81179



# Simmental

Een ras dat puur natuur opgroeit op berghellingen met gras en kruidenvoer in de Oostenrijkse alpen. Het vlees heeft een dieprode kleur en een verfijnde smaak met mooie vet dooradering. Hierdoor leent het zich aan veel culinaire bereidingen. Deze is ook ideaal voor dry aging.



**Tomahawk**

1.2 kg - art 67854



**Zesrib**

2.5 kg - art. 51557  
Op maat - art. 54246



**Filet pure**

Z. ketting +-2kg - art. 51782  
Op maat - art. 67059



**Entrecôte**

3 kg - art. 51176  
Op maat - art. 54249



**Chuck shortrib**

2 kg - art. 61624



**Rundsribben  
Gegaard**

0.8 kg - 60240



**Cote du boeuf**

0.8 kg - art. 45581



# Holstein



Holstein is een van de meest duurzame keuzes voor rundsvlees. Ze groeien vrij op in ruime weilanden in Oostenrijk en Duitsland waar ze gras en kruid kunnen eten, wat vlees met een diepe smaak creëert. Origineel werden ze uitsluitend gebruikt als melkvee, wat voor mooi gemarmerd vlees zorgt

**Picanha**

1.5 kg - art. 70130  
Op maat - art. 71489

**Zesrib**

3 kg - art. 64117  
Op maat - art. 54094

**Entrecote**

3.5 kg - art. 64118  
Op maat - art. 54095

**Filet pure**

z. ketting 3 kg - art. 64119  
Met ketting - art. 49255  
Op maat - art. 71469  
Horeca m. ketting - art. 49255

**Tomahawk**

1.2 kg - art 68690

**Beefhammer**

3 kg - art. 75271

**Cote los**

0.65 kg - art. 49257

**Bovenbil\***

kg - art. 45701

Artikel	Gewicht	Artikel-num
Steak	Op maat	45702
Lendestuk in been zonder filet	kg	45704
Nekbroodje	kg	60050
Rundsstoofvlees budget	+- 5 kg	33610
Ezel/naaldje gevriesd	kg	45196
Brisket DIEPVRIES	kg	71717

# Rubia

Authenticiteit in vlees, afkomstig uit Spanje. Deze runderen worden geleidelijk gerijpt omdat ze niet direct worden geslacht. Zij worden geslacht wanneer ze tussen de 8 en 14 jaar oud zijn. Dit leidt tot een diepgaande en verfijnde smaak. Hun voeding speelt eveneens ook een belangrijke rol. Ze worden volledig gras gevoerd met wat kruiden. Dat zorgt voor een licht zoute toets.



**Entrecôte**

kg - art. 49026  
Op maat - art. 49027  
1/3 12 kg - art. 49031



**Zesrib**

2.5 kg - art. 49025  
Op maat - art. 49028



**Cecinas 1/2**

2 kg - art. 54761



**Cote los**

1 kg - art. 49017



**Filet pure**

Op maat - art. 70537  
Met ketting - art. 49018  
Zonder ketting - art. 49032





## Minhota

Dit is een ras met veel karakter en een verhaal uit het noorden van Portugal. In het begin werden ze als werkdier gebruikt omdat ze enorm krachtig zijn en robuust gebouwd. Nu groeien ze op in heuvelachtige graslanden die rijk zijn aan kruiden. Dat zorgt voor een aparte smaak, zachte textuur en marmering.



**Entrecôte**

kg - art. 69675

## Argentinië

Argentijns vlees komt vooral van de betere Angus- of Herefordrunderen. Zij zijn wereldwijd beroemd om hun smakelijke vetmarmering. In dit geval is het vlees echter zachter en heeft het meer smaak, omdat ze 24 tot 30 maanden in volledige vrijheid leven. Zij genieten van wat de natuur hun te bieden heeft op de uitgestrekte pampa's (haciënda's zo groot als Belgische provincies).



**Zesrib**

+- 2.5 kg - art. 39638  
Op maat - art. 39639



**Filet pure**

+- 2 kg - art. 39635  
Op maat - art. 39636



**Entrecôte**

+- 4 kg - art. 39641  
Op maat - art. 39642

# Uruguay

Evenals zoals het Argentijns vlees, is dit voornamelijk afkomstig van de betere Angus of Hereford runderen. Deze worden ook gras gevoerd voor 24-30 maanden op haciënda's. Sommige krijgen de laatste 100 dagen extra voeding wat zorgt voor meer en malser vlees.



**Picanha**

grainfed 1.5 kg - art 47282



**Entrecote**

kg\* - art. 45142  
Op maat - art. 45143



**Chuckroll  
Hals**

4 kg - art. 58320



**Zesrib**

kg - art. 45136  
Op maat - art. 45138



**Filet pure**

Z. ketting - art. 45128  
Op maat - art. 45129



**Steak**

Op maat - art. 52313



**Zesrib**

kg - art. 79608  
Op maat - art. 79609



**Entrecote**

kg - art. 79606  
Op maat - art. 79607



**Steak**

Op maat - art. 52313



Carmans 21



## Grainfed



**Entrecote**

+- 3 kg - art. 80664  
Op maat - art. 80665



**Picanha**

grainfed 1 kg - art 47665



**Zesrib**

+- 2 kg - art. 80661  
Op maat - art. 80662



## Brazilian

Een sterk ras dat een combinatie is van Zebu of Brahman, Charolais en het Canchim-ras. Dit leidt tot de typische Cupim, een vette bult op de rug van de runderen. Ze groeien op in de vrije natuur en worden achteraf niet bijgevoerd. De stukken blijven dus klein in volume maar zijn van uitstekende kwaliteit. Het is een natuurlijk gekleurd rood vlees met een gebalanceerde marmering en een goede balans tussen vlees en vet.



**Entrecôte**

4 kg - art. 36930  
Op maat - art. 36931



**Zesrib**

2 kg - art. 39627  
Op maat - art. 39628

Til jouw burger naar een hoger niveau door Angus Pure.





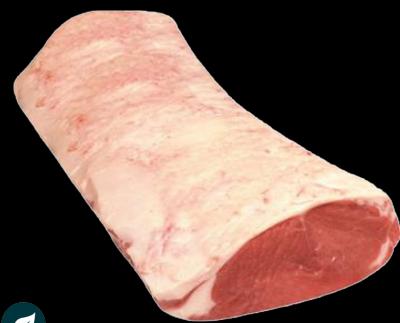
# Angus pure

Honderd procent Angus rundsvlees uit Zuid-Australie, waar de dieren vrij leven in natuurgebieden. Ideale omstandigheden dus om het vlees tot een topniveau te krijgen. Het is gegarandeerde kwaliteit door ons maar ook door Meat Standards Australia, waardoor je zeker bent van mals en sappig vlees met een smaak explosie. Door de rijke geschiedenis ook erkent door kwaliteitslabel CAAB (Certified Australian Angus Beef).



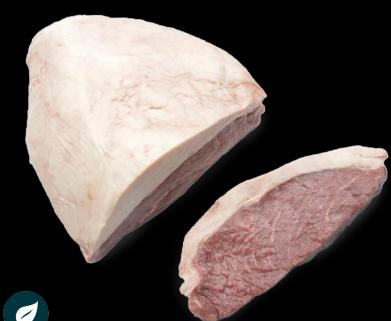
## Zesrib

+- 4 kg - art. 45090  
Op maat - art. 45104



## Entrecote

+- 4 kg - art. 45108  
Op maat - art. 45110



## Picanha

+- 1.5 kg - art. 41939



## Tri tip

+- 1 kg - art. 70429



## Sucade zenuwstuk

+- 3 kg - art. 52245  
Op maat - art. 52243

# Japanse wagyu

Het duurzame en diervriendelijke Nieuw-Zeelands prime beef is afkomstig van runderen die 9 à 10 maanden per jaar in open lucht grazen en genieten van gras, kruiden en klaver. De prime beef is mager, mals en een natuurlijk rundvlees met volle, zuivere smaak. Door de natuurlijke voeding en beweging waar de runderen mee opgevoed worden, krijgt het vlees een fijne structuur.



**Kagoshima  
bovenbilsteak A4**

kg - art. 47729



**Entrecote A5**

Op maat - art. 47734



**Filet pure A5**

Op maat - art. 41940



**Zesrib A5**

Op maat - art. 67232



# Australische Wagyu beef

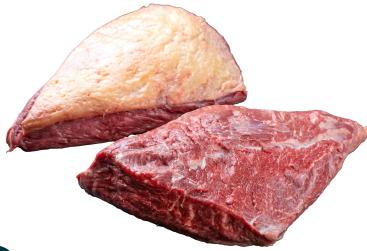


Een betaalbaarder alternatief voor de Japanse Kobe Wagyu maar met dezelfde rijke marmering, smaak en malsheid. Dat is de Australische Wagyu beef. Dit vlees is afkomstig van runderen die 200 dagen een strikt graandieet krijgen voor de ultieme zachtheid van het vlees te bereiken. Het is daardoor laag in verzadigd vet en rijk aan onverzadigde vetzuren. Daardoor is het cholesterol verlagend. Deze producten zijn enkel te verkrijgen op bestelling.



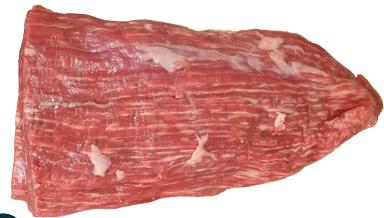
**Flanksteak\***

kg - art. 46090  
Op maat - art. 46091



**Picanha\***

+- 1.5 kg - art. 59202



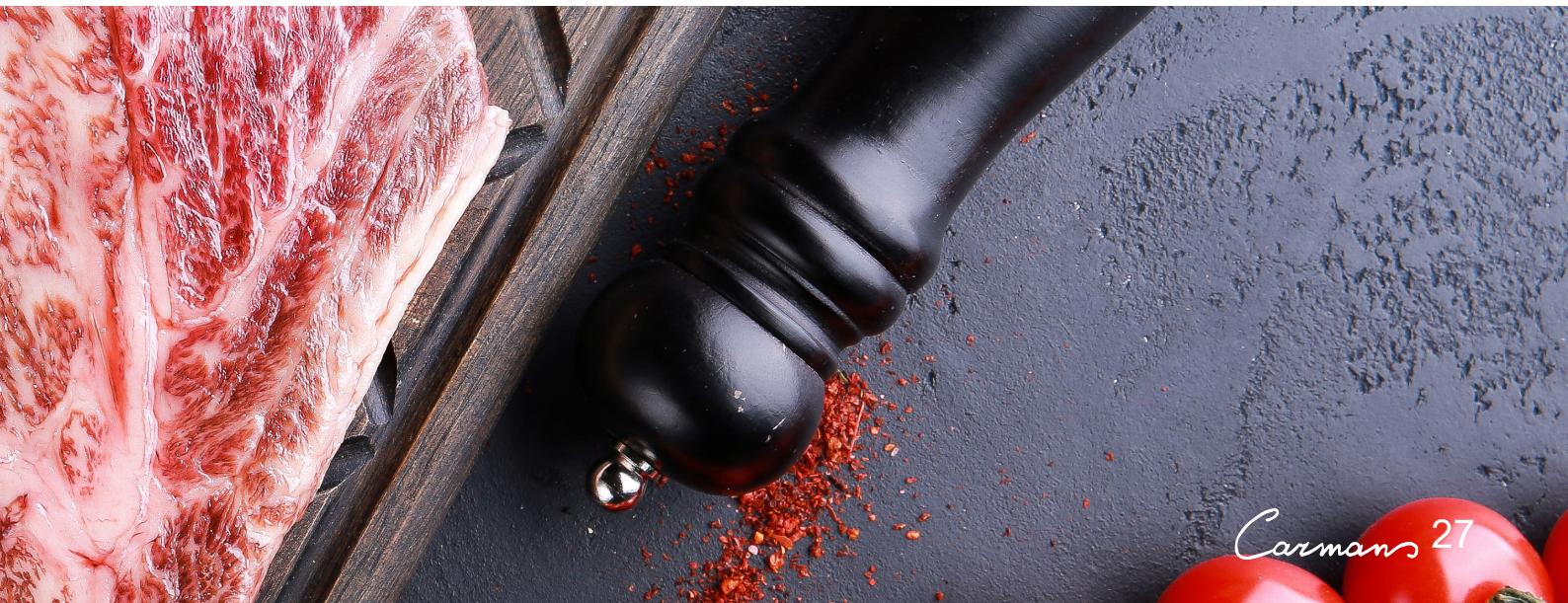
**Jodenhaas\***

kg - art. 48444



**Wagyu steak\***

Op maat - art. 51831







# DRY AGED

**Op aanvraag kan het vlees droog gerijpt worden in onze speciaal ingerichte rijpingscel. Dit gebeurt met geselecteerde runderen met optimale marmering en op bot tot 72 dagen. De rijpingscel heeft een Himalayazout muur, deze zuivert de lucht en geeft een natuurlijke kruiding aan het vlees. Het droog rijpen zorgt voor een intensere smaak die rijker, zoeter en malser is dan vacuümrijping.**

## Rassen:

- Eifel
- Wit-blauw
- Charolais
- Limousin
- Iers Angus
- Minhota
- Holstein

## Mogelijke stukken:

- Cote los
- Entrecôte
- Zesrib
- Lendestuk in been
- Cote du boeuf



VAR



KORN

# Ardenne tradition

Een volledig Belgisch product, afkomstig uit de Ardennen dat dezelfde smaakbeleving garandeert als 50 jaar geleden. De varkens worden gevoed met volledig natuurlijke, lokaal geteelde voeding. En ze groeien in een rustige omgeving en worden op een stressvrije manier geslacht. Het vlees beschikt over een stevige structuur en een duidelijke rode kleur.



**Filetgebraad**

2 kg - art. 75576



**Pluma**

1.2 kg - art. 75500



**Sparerib**

1 kg - art. 75209



**Spek**

2 kg - art. 75206



**Spek**

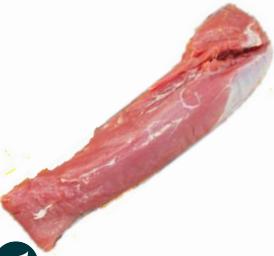
Gesneden

10 st. - art. 75207



**Spieringgebraad**

2.5 kg - art. 75203



**Varkenshaasje**

500 g - art. 75205



**Varkenswangen**

1 kg - art. 75210



**Tomahawk**

0.7 kg - art. 75312





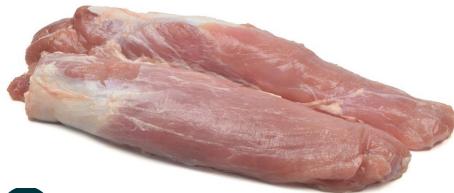
# Pietrain

Piétrainvarken, het populairste Belgisch vlees geselecteerd op topkwaliteit met een betrouwbare herkomst. Mager, sappig en extra gespierd, meer vlees en minder vet, Ideaal voor een smaakvolle bereiding.



## Filetgebraad

Ontvleisd 4 kg - art. 41872  
ontvleisd 2 kg - art. 33627



## Varkenshaas

4 st / ds psv 2.5 kg - art. 33525  
bulk - art. 41881  
Op maat - art. 56768  
psv - art. 34273  
sup. ontlv. 4 st / ds psv - art. 33527



## Varkensstoofvlees

3 kg - art. 33529  
5 kg - art. 33623  
Op maat - art. 58479



## Varkenswangen

1 kg - art. 38349

Artikel	Gewicht	Artikel-num.
❄ Varkenshammetjes DIEPVRIES	+- 0.8 kg	41546
❄ Varkenspoten 2st DIEPVRIES	+- 0.6 kg	41547
Varkensstoofvlees	+- 3 kg	33529
Varkensstoofvlees	+- 5 kg	33623
Varkensstoofvlees op maat	Op maat	58479
Varkensstoofvlees schouders	kg	56168

# Cerdo Iberico

Dit is een half wild zwart varken dat terug te vinden is in het zuiden van Spanje in open eikenbossen. In de herfst eten ze uitsluitend eikels en dat is terug te vinden in de smaak. Het geeft een kruidig en aromatisch vlees van hoge kwaliteit. Dit vlees is gezonder omdat het onverzadigde vetten bevat dat vergelijkbaar is met olijfolie, die verlagen de slechte cholesterol.



**Kroon**

2 kg - art. 41321  
400 g - art. 71070



**Pluma**

0.8 kg - art. 58420



**Ribfingers**

0.8 kg - art. 61637



**Secreto**

0.8 kg - art. 49486



**St. Louis spareribs**

Vers 1.75 kg - art. 46572  
Diepvries 1 kg - art. 59066



**Varkenshaas**

0.8 kg - art. 41322

Artikel	Gewicht	Artikel-num.
Burger	200 g	49487
Burger	15 x 125 g	73153
Varkenswangen	1 kg	41323
Presa	0.8 kg	49488

# Griekse zwarte varken



Dit is een half wild zwart varken dat terug te vinden is in het zuiden van Spanje in open eikenbossen. In de herfst eten ze uitsluitend eikels en dat is terug te vinden in de smaak. Het geeft een kruidig en aromatisch vlees van hoge kwaliteit. Dit vlees is gezonder omdat het onverzadigde vetten bevat dat vergelijkbaar is met olijfolie, die verlagen de slechte cholesterol.



## Varkenshaas

0.3 kg - art. 54790  
Diepvries - art. 58309

## Divers



### Arrosticini

50 x 21 g - art. 63906



### Brochette ui/pap.

4 x 150 g - art. 50426  
8 x 150 g - art. 50427  
Op maat - art. 61162



### Souvlaki gemaarneerd

20 x 80 g - art. 35120  
8 x 80 g - art. 35143  
Op maat - art. 62007



### Brochette gemaarneerd

4 x 150 g - art. 33534  
8 x 150 g - art. 33533  
Op maat - art. 61163



### Filetgebraad ontvlied

4 kg - art. 41872  
diepvries 2 kg - art. 33951  
Vers 2 kg - art. 33627



### Bonrill rillete van varken

175 g - art. 75499  
2 kg - art. 75498





Artikel	Gewicht	Artikel-num.
Varkensgyros +-2.5 kg	kg	33531
Varkensgyros +-750g	kg	33532
Varkenshaas 4st/ds psv	kg	33525
Varkenshaas bulk	kg	41881
Varkenshaas portion op maat	kg	56768
Varkenshaas psv	kg	34273
❄ Varkenshaas psv DIEPVRIES	kg	33526
Varkenshaas sup.ontvliesd 4st/ds psv	kg	33527
❄ Varkenshammetjes DIEPVRIES	kg	41546
❄ Varkenspoten 2st DIEPVRIES	kg	41547
Varkensstoofvlees	+ - 3 kg	33529
Varkensstoofvlees	+ - 5 kg	33623
Varkensstoofvlees	op maat	58479
Varkenswangen	1 kg	38349
❄ Varkenswangen diepvries	1 kg	52848
Voorgegaard varkensgebraad	1.5 kg	53428



Artikel	Gewicht	Artikel-num
Arrosticini Varkens DIEPVRIES	50x21g	63906
Bonrill Rillette van Varken	175g	75499
Bonrill Rillette van Varken	2kg	75498
Geb. varkensgebraad gesneden	+500g	37641
Gehakt varkens	+3kg	33545
Gehakt varkens	+800g	33546
Hamburger varkens	12x +-125g	33555
Hamburger varkens	4x +-125g	33556
Horeca Varkensfiletgebraad	kg	52184
Horeca Varkenshaas DIEPVRIES	+5kg	41628
Horeca Varkenshaas psv	+5kg	49930
M.Yeeros Gyros varken KARTON DIEPVRIES	4x1kg	66770
M.Yeeros Gyros varkens DIEPVRIES	1kg	62364
Maxi sate varkens / ui	8x160g	62059
Mini brochette varken gemarineerd	8 x +-40g	51624
Mini brochette varken natuur	8 x +-40g	68364
Minutestea varken gemarineerd	12 x +-100-125g	35449
Minutestea varken gemarineerd	op maat	57818
Pitta-shoarma varkensblokjes	+2.5kg	33699
Pitta-shoarma varkensblokjes	+750g	33700
Sate varkens / ui	8x130g	62058
Sate varkens / ui natuur	op maat	54464
Sate varkens/ui	op maat	57819
Sate varkens/ui DIEPVRIES	op maat	71037
Sjaslik sate varkens	op maat	62072
Sjaslik sate varkens	op maat	64806
Sjaslik sate varkens DIEPVRIES	op maat	72826
Speenvarken DIEPVRIES	5-8kg	41636
Speenvarken DIEPVRIES	8-10kg	41634
Speenvarkenfilet m zwoerd gepekeld DIEPVRIES	1 kg	76189
Speenvarken ham gerookt DIEPVRIES	kg	52342
Speenvarken kroon met zwoerd DIEPVRIES	kg	39783
Speenvarken rollade bout DIEPVRIES	2 kg	75489
Speenvarken voorgegaard DIEPVRIES	5 - 8 kg	41632
Super sate varkens/ui	4 x 240 g	62071
Varkensblokjes fondue	1 kg	68361
Varkensgyros reepjes natuur	1 kg	33703
Varkens pitta blokjes natuur	500 - 1 kg	73149
Varkens sate blokjes gemarineerd	1 kg	53139
Varkens sate blokjes natuur	1 kg	73149
Varkens souvlaki natuur (spiering)	op maat	67157
Varkensbrochette natuur	4 x +- 150 g	34762
Varkensbrochette natuur	8 x 150 g	34761
Varkensgebraad gekookt gesneden	+- 150 g	38777





MEAT

# Blank kalfsvlees

Blank kalfsvlees, afkomstig van kalveren met een leeftijd tot acht maanden. Het is dan jong en mals en bevat een laag vetgehalte. Dit soort kalfsvlees is ideaal om te combineren met een zachte saus.



**Bovenbil**

3 kg - art. 35388



**Filet anvers**

3 kg - art. 35394



**Entrecote**

225-250 g - art. 67994  
Op maat - art. 35413



**Filet pure**

175-200 g - art. 67992  
Op maat - art. 46903



**Kalfsteak**

225 - 250 g - art. 67993  
Op maat - art. 35411



**Osso buco**

Vers 1.5 kg - art. 35404  
Diepv. 1.5 kg - art. 38454



**Lapjes**

Op maat - art. 67076



**Kalfstong**

Vers 0.8 kg - art. 45202  
Diepv. 0.8 kg - art. 38459



**Hartzwezerik**

Diepv. 800 g - art. 38455  
Vers 800 g - art. 35405

**Zesrib**

225-250 g - art. 67995  
Op maat - art. 35412

**Stoofvlees**

1 kg - art. 33802

## Rosé kalfsvlees

Rosé kalfsvlees is afkomstig van kalveren die tussen de 8 en 12 maanden zijn. Ze verschillen van het blank in verschillende opzichten. Het vlees is bijvoorbeeld donkerder van kleur door de voeding. Ze krijgen ruwvoer en krachtvoer met kalvermelk; die zit boordevol met afweerstoffen die het kalf sterk maken.

**Picanha**

Op maat - art. 75616  
1 kg - art. 50439

**Bovenbil**

3.5 kg - art. 35389

**Filet anvers**

1.2 kg - art. 35395

**Entrecôte**

2.5 kg - art. 42457

**Filet pure zonder ketting**

0.8 kg - art. 35402

**Tomahawk**

0.45 kg - art. 57293

**Zesrib**

1.3 kg - art. 42459

# Divers



## Kalfs boomstammen

4 x 135 g - art. 34504  
12 x 135 g - art. 34503  
Op maat - art. 57857



## Blokjes fondué

1 kg - art. 68363



## Blinde vinken

Op maat - art. 57859

Artikel	Gewicht	Artikel-num.
Kalfs braadworst varkens/kalfs	15x +-125g	34497
Kalfs braadworst varkens/kalfs	4x +-125g	34498
Kalfs braadworst varkens/kalfs	op maat	57852
Kalfs chipolata	op maat	57853
Kalfs chipolata varkens/kalfs	12x +-150g	34499
Kalfs chipolata varkens/kalfs	4x +-150g	34500
Kalfs gehakt varkens/kalfs	+-3kg	33807
Kalfs gehakt varkens/kalfs	+-750g	33808
Kalfs hamburger varkens/kalfs	op maat	57855
Kalfs lever portion DIEPVRIES	kg	38457
Kalfs nekbeenderen DIEPVRIES	1 kg	41773
Kalfs rose kroon portion op maat	op maat	46913
Kalfs rose kroon	+-2kg	46820
Kalfs spek geheel	±1.35kg	53628
Kalfs wangen DIEPVRIES	+-400g	39496
Kalfs worst gesneden	±150g	37716
Kalfs/kip gehakt kebab gesneden DIEPVRIES	2kg	70432
Kalfswang rolletje gegaard DIEPVRIES	+-450g	75155







JAM

# Nieuw-Zeelands

Waar men vertrouwen heeft in de natuurlijke kwaliteit van het vlees. De dieren groeien op in alle vrijheid in ongerepte natuur. Hun voeding bestaat dan uit gras en witte klaver. Dat geeft het vlees een unieke en rijke smaak. Maar het vlees is ook mals en sappig.

Nieuw-Zeelands lamsvlees, waar men vertrouwen heeft in de natuurlijke kwaliteit van het vlees. De dieren groeien op in alle vrijheid in ongerepte natuur. Hun voeding bestaat dan uit gras en witte klaver. Dat geeft het vlees een unieke en rijke smaak. Maar het vlees is ook mals en sappig.



**Lamscarre kotelet**

Enkel diepv. 1.4 kg - art. 1035



**Lamskroon kort**

2 x 350 g - art. 34617  
Diepv. 2 x 350 g - art. 1033



**Lamskroon lang**

2 x 500 g - art. 39538  
Diepv. 2 x 500 g - art. 514



**Lams schenkel achter**

3 st 0.7 kg - art. 52596



**Lamsfilet**

4 x 200 g - art. 34585  
Diepv. 4 x 200 g - art. 1032



**Lamsbout**

z/b zonder heup  
1.1 kg - art. 39498  
Diepv. 0.9 kg - art. 1030



**Lamszadel**

dubbel kotelet  
Diepv. 1.15 kg - art. 1034  
Diepv. 5 kg - art. 71106



**Lamskotelet**

Op maat - art. 35881  
10 x 65 g - art. 35880



**Lamskotelet dubbel**

5 x 125 g - art. 35878



## Lamslendestea

4 x 200 g - art. 34911



## Lamscarre enkel kotelet

Diepv. 5 kg - art. 71107

Artikel	Gewicht	Artikel-num.
⌘ NZ lamslendesteaks DIEPVRIES	4 x 200 g	54659
⌘ NZ Lamskotelet gemarineerd dubbel	5 x 15 g	34805
⌘ NZ lamsschouder in been DIEPVRIES	1.7 kg	42872
NZ lamskroon kort gemarineerd	1 KG	39914
NZ Lamskotelet gemarineerd	Op maat	34806
NZ Lamskotelet gemarineerd	10 x 75 g	35883



# Divers



## Lamsstoofvlees

1 kg - art. 55005  
Diepv. 1 kg - art. 360



## Lamsbrochette gemarineerd

Op maat - art. 57799



## Souvlaki gemarineerd

20 x 80 g - art. 62027  
8 x 80 g - art. 62028  
Op maat - art. 62029

Artikel	Gewicht	Artikel- num.
Lamsgyros	2.5 kg	39773
Lamsburgers	4 x 125 g	39575
Lamsburgers	12 x 125 g	39574
Lamsworsten	op maat	57867
Lamsburgers	op maat	57864
Lamskebab op stok	15 x 80 g	57073
Lamsgehakt	800 g	56899
Lamsgehakt	2 kg	56898
Lamschipolata	Op maat	57866



# Notities





**Beringen - Beerse - Evergem - Kampenhout**