



Wild van wild

Voorwoord

Ficilique num a sit occum hillis esequeae pudani deles aut et harchil igendenisciis renienda dolesserum quos atqui dolor aut optat optaque de qui is doluptatibus doluptur atum quam il excepibus dolorem que aut ellitas quatur re sunt earum, imusanduciis modiscias sit dignimi, cum volorpo reratus am es dit, exceate et qui adis nonsect ibusanti occusdam volentiae vollori nullignis aceperiam veri oditat landam aut litatetectus vernata culparum volorporeium vid eosam nonsent arum es que velest lautend untius qui quassit uteat parum quis ma pelendae sitem excerio riberfe rnatempore enimus et inullor eiciisc ipsapel itatur? Laccum ium dis acitati quas molores dit hit vel endestota sitatqu ossundiatque num di sum quatius dictiatquias sitios ea et arum re cum dolum quis ullaborestem dolor simod quae sam laborum fugiae dolent ut quiae conestendem siminti berovitat qui blam rempore persperibus del ipsamus ma deligen ecesci bearuptio magnis quia iunt omnimin veliquunt. Ignam faccus alibus andae plam faccum re nobit odipiet aspe vendes quibus, quos re nonsed qui que nimus voluptus necto eum senet audis idest, conem voloria vendis volupta audi net parumenim aut ullantem. Et qui iunt, cus, seditat ioriaes dolorum quam in con nonectur.,.

Inhoudstafel

	Bestel uw vlees bij Carmans E&L.	3
	Everzwijn	4
	Hert	8
	Haas	14
	Butcher bereide gerechten	17
	Klein wild	18
	Ree	22
	Wild kalender	24

Iconen



Vers artikel



Diepvries artikel



OPGELET

= een bestelartikel

Deze kan u NIET terugvinden op de webshop. Bestel voor 12.00 u dag A voor levering dag C.

order@carmansnv.be
+32 11 28 50 24

Bestel uw vlees bij Carmans E.&L.

Bestellen kan tijdens kantooruren

De kantooruren zijn van maandag tot vrijdag 8.30u tot 17.00u.



Via mail:

order@carmansnv.be



Telefonisch:

+32 11 28 50 24

Bestellen kan op elk moment



Via de webshop:

www.shopvanzon.be

Daar zie je ons assortiment en onze actuele prijzen.

Carmans E.&L. Nv, Nijverheidspark 42a 3580 Beringen
BTW: 0454207448 Tel. 011 28 50 24 Mail: Info@carmansnv.be



Everzwijn

Het hert is al sinds de prehistorie het meest bejaagde wild ter wereld. Het vlees is gezond en het hert kan van kop tot staart gebruikt worden. Hertenvlees wordt gekenmerkt door de fijne korrel en soepele textuur die het gevolg is van korte, dunne spiervezels. Het hert is al sinds de prehistorie het meest bejaagde wild ter wereld. Het vlees is gezond en het hert kan van kop tot staart gebruikt worden. Hertenvlees wordt gekenmerkt door de fijne korrel en soepele textuur die het gevolg is van korte, dunne spiervezels. Het hert is al sinds de prehistorie het meest bejaagde wild ter wereld. Het vlees is gezond en het hert kan van kop tot staart gebruikt worden.



Europees Everzwijn



Everzwijnenfilet

Extra info

Gewicht op maat

Vers art. 36945

Diepvries art. 36930



Everzwijnsteak

Extra info

Gewicht op maat

Vers art. 36946

Diepvries art. 51138



Everzwijnhaasjes

Extra info

Gewicht op maat

Vers art. 44660

Diepvries art. 40986

Everzwijnkroontjes

Bovenbil

Gewicht op maat

Vers art. 40985

Diepvries art. 40985





Everzwijn goulash

Extra info

Gewicht +- 2.5 kg
Art. 36949



Everzwijn goulash

Standaard: van de flank en borst

Premium: van de schouder en nek
Gewicht +- 2.5 kg
Standaard art. 36933
Premium: art. 57844





Everzwijnrug

In been

Gewicht op maat
Art. 44370



Everzwijnschouder

Extra info

Gewicht op maat
Art. 54319



Everzwijnspieringen

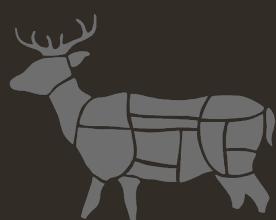
Extra info

Gewicht op maat
Art. 51113



Hert

Het hert is al sinds de prehistorie het meest bejaagde wild ter wereld. Het vlees is gezond en het hert kan van kop tot staart gebruikt worden. Hertenvlees wordt gekenmerkt door de fijne korrel en soepele textuur die het gevolg is van korte, dunne spiervezels. Het hert is al sinds de prehistorie het meest bejaagde wild ter wereld. Het vlees is gezond en het hert kan van kop tot staart gebruikt worden. Hertenvlees wordt gekenmerkt door de fijne korrel en soepele textuur die het gevolg is van korte, dunne spiervezels. Het hert is al sinds de prehistorie het meest bejaagde wild ter wereld. Het vlees is gezond en het hert kan van kop tot staart gebruikt worden.



Nieuw Zeelands hert



Hertensteak bout

Extra info

Gewicht op maat

Vers art. 36939

Diepvries: art 36925



Hertensteak filet

Extra info

Gewicht op maat

Vers art. 36937

Diepvries: art. 36925



Hertensteak striploin

Extra info

Gewicht +- 2 kg

Vers art. 36934

Diepvries: art. 36920



Hertenfilet striploin

Ontvliesd

Gewicht op maat

Art. 36934



Hertenhaasje tenderloin

Het malste stukje vlees

Gewicht op maat

Vers art. 40981

Diepvries art 40983



Hertenkroon

Met been

Gewicht op maat

Vers art. 36936

Diepvries: art. 36924





Hertengebraad

4 delen

Gewicht op maat

Art. 36935

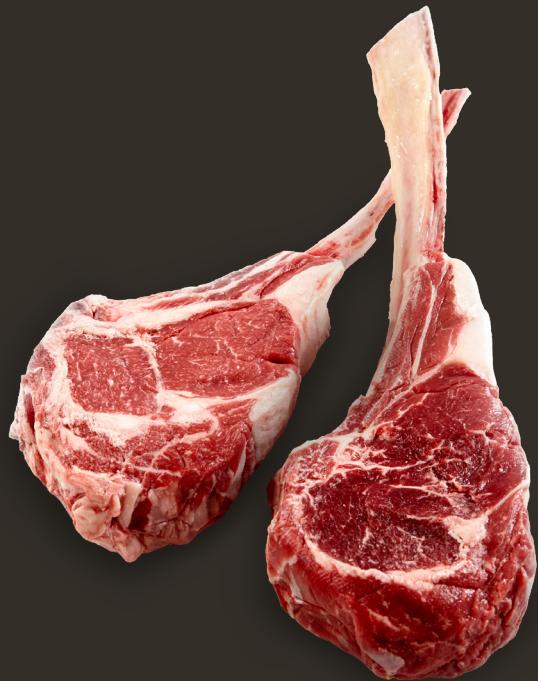


Hertengebraad

Bovenbil

Gewicht op maat

Art. 60173



Hertentomahawk

extra info

Gewicht +- 300 g

Art. 40984



Herten goulash

extra info

Diepvries gewicht 2.5 kg - art. 40984

Vers gewicht: +- 1 kg - art. 36912

Europees hert



Hertenfilet striploin

[extra info](#)

Gewicht op maat

Vers art. 36919

Diepvries art. 36910



Hertenschouder

zonder been

Gewicht op maat

Art. 54318



Hertenspiering

[extra info](#)

Gewicht op maat

Art. 41304



Hertenhaasje

Malste stukje vlees

Gewicht op maat

Art. 36913



Hertengebraad

Bovenbil

Gewicht op maat

Art. 36921



Hertenrug

In been

Gewicht op maat

Art. 44368



Hertengoulash

Bovenbil

Gewicht op maat
Art. 36926



Hertengoulash

Standaard:

Gewicht: 2.5 kg
Art. 36967



Hertengoulash

Premium:

Gewicht: 2.5 kg
Art. 36914



Carpaccio hert

XXXXXX

Gewicht: 10 x 80 g
Art. 44790



Hertenburgers

XXXXXX

Gewicht op maat
Art. 51118



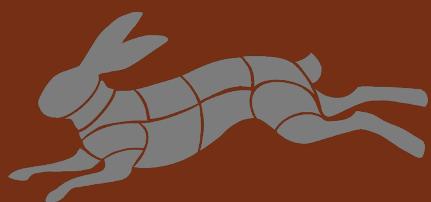
Ciaro





Haas

Het hert is al sinds de prehistorie het meest bejaagde wild ter wereld. Het vlees is gezond en het hert kan van kop tot staart gebruikt worden. Hertenvlees wordt gekenmerkt door de fijne korrel en soepele textuur die het gevolg is van korte, dunne spiervezels. Het hert is al sinds de prehistorie het meest bejaagde wild ter wereld. Het vlees is gezond en het hert kan van kop tot staart gebruikt worden. Hertenvlees wordt gekenmerkt door de fijne korrel en soepele textuur die het gevolg is van korte, dunne spiervezels. Het hert is al sinds de prehistorie het meest bejaagde wild ter wereld. Het vlees is gezond en het hert kan van kop tot staart gebruikt worden.





Haas panklaar

Per stuk

Gewicht op maat
Art. 54615



Hazenbout

Met vlies vacuum

Gewicht op maat
Vers art. 36913
Diepvries art. 36900



Hazenschouders

xxxxx

+- 2.5 kg
Art. 56370



Hazenrug

In been en ontvriesd

500 g - 700 g
Art. 36911



Hazenfilet

Extra info

2 x +- 130 g
Art. 36915





Butcher bereide gerechten



Everzwijn ragout

Bereid met een saus van rode wijn en paddenstoelen

Gewicht: 1 kg
Art. 62888



Herten ragout

Bereid met een saus van bier, bospaddenstoelen, veenbessen en appel

Gewicht: 1 kg
Art. 62891



Konijn met pruimen

Bereid met bier en sap van peren, appelen en dadels

Gewicht: 1.25 kg
Art. 62914



Klein wild

Het hert is al sinds de prehistorie het meest bejaagde wild ter wereld. Het vlees is gezond en het hert kan van kop tot staart gebruikt worden. Hertenvlees wordt gekenmerkt door de fijne korrel en soepele textuur die het gevolg is van korte, dunne spiervezels. Het hert is al sinds de prehistorie het meest bejaagde wild ter wereld. Het vlees is gezond en het hert kan van kop tot staart gebruikt worden. Hertenvlees wordt gekenmerkt door de fijne korrel en soepele textuur die het gevolg is van korte, dunne spiervezels. Het hert is al sinds de prehistorie het meest bejaagde wild ter wereld. Het vlees is gezond en het hert kan van kop tot staart gebruikt worden.

Fazant



Fazantendijen

Ontbeerd

+- 2 kg
Art. 44367



Fazantenfilet

Met vel

+- 1 kg
Vers: art. 36902
Diepvries: art. 36887



Fazantenfilet

Zonder vel

+- 1 kg
Diepvries: art. 36899



Fazant panklaar

Haan: +- 800 g
Hen: +- 500 g - 650 g

+- 1 kg
Haan: art. 36896
Hen: art. 36898
Diepvries art. 36979



Roodpoot patrijs



Patrijsfilet

Zonder vel

+- 500 g
Vers art. 44452
Diepvries art. 36895

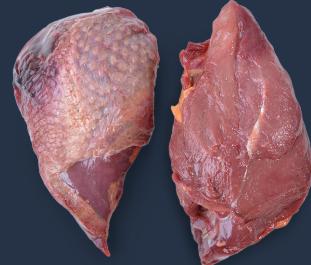


Patrijs

Panklaar

Per stuk
Vers art. 36907
Diepvries art. 36894

Bosduif



Paklaar

xxxxx

Per stuk

Vers art. 36903

Diepvries art. 36889



Bosduif filet

Met vel

+ - 500 g

Vers art. 44440

Diepvries art. 44443

Wilde eend



Wilde eend

Paklaar

+ - 700 - 800 g

Vers art. 36891

Diepvries art. 36874



Wilde eendenfilet

Met vel

+ - 1 kg

Vers art. 36893

Diepvries art. 36877

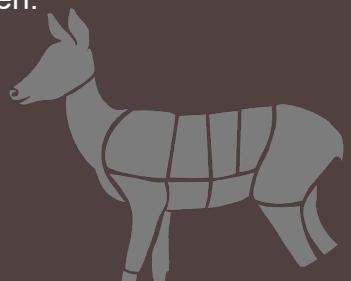
PS





Ree

Het hert is al sinds de prehistorie het meest bejaagde wild ter wereld. Het vlees is gezond en het hert kan van kop tot staart gebruikt worden. Hertenvlees wordt gekenmerkt door de fijne korrel en soepele textuur die het gevolg is van korte, dunne spiervezels. Het hert is al sinds de prehistorie het meest bejaagde wild ter wereld. Het vlees is gezond en het hert kan van kop tot staart gebruikt worden. Hertenvlees wordt gekenmerkt door de fijne korrel en soepele textuur die het gevolg is van korte, dunne spiervezels. Het hert is al sinds de prehistorie het meest bejaagde wild ter wereld. Het vlees is gezond en het hert kan van kop tot staart gebruikt worden.





Reefilet

extra info

2 stuks

Vers art. 44377

Diepvries art. 51110



Reebout

In been

Gewicht op maat

Vers art. 44372

Diepvries art. 60024



Reegoulash

Extra

Gewicht op maat

Vers art. 44376

Diepvries art. 44364

Wild kalender

	SEP	OKT	NOV	DEC	JAN	FEB	MRT
Everzwijn				1/10 - 31/12			
Hert				1/10 - 31/12			
Haas			5/10 - 31/12				
Ree			1/10 - 31/12				
Fazant			15/10 - 10/01				
Patrijs			15/10 - 10/01				
Bosduif			15/09 - 10/03				
Wilde eend			1/09 - 10/01				



Beringen - Beerse - Evergem - Kampenhout