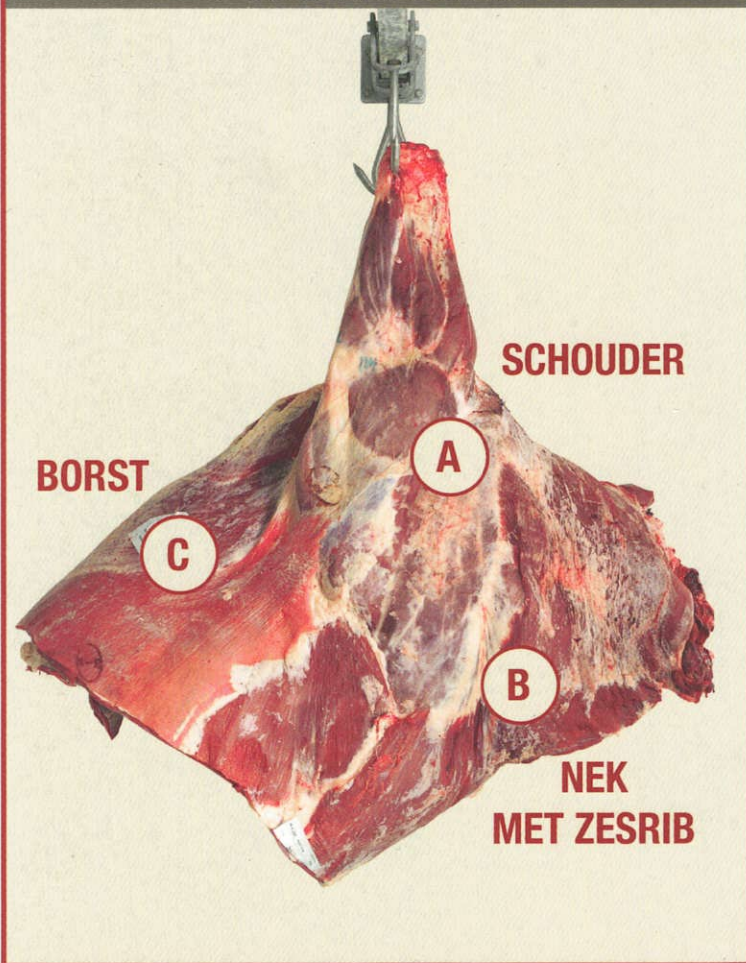
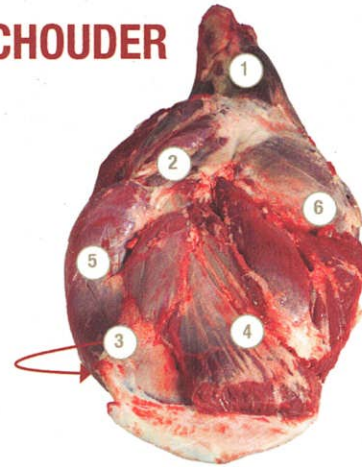


BELGISCH RUNDVLEES - stuk voor stuk lekker

VOORKWARTIER



A SCHOUDER



1 schenkel



ideaal voor: soepvlees, gehakt, stoofvlees

2 groot zenuwstuk



ideaal voor: stoofvlees, gehakt, filet américain

3 klein zenuwstuk



ideaal voor: potgebraad, stoofvlees, gepelde biefstuk

4 gepelde van het schouderblad



ideaal voor: biefstuk, fondue

5 valse filet



ideaal voor: rosbeef, biefstuk

6 bal van de schouder



ideaal voor: braadvlees, biefstuk

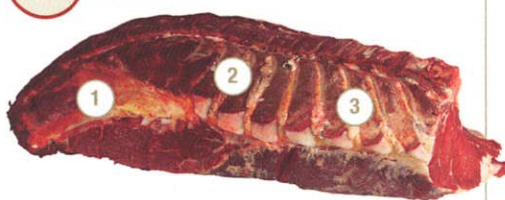
américain



stoofvlees



B NEK



1 nek



ideaal voor: filet américain, soepvlees

2 drierib



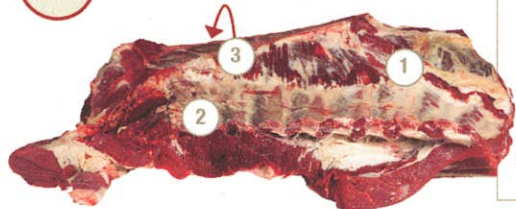
ideaal voor: stoofvlees 1^{ste} keus

3 zesrib



ideaal voor: biefstuk, entrecote

C BORST



1 dunne borst



ideaal voor: soepvlees, gehakt, filet américain

2 pastoorshoed



ideaal voor: soepvlees, gehakt

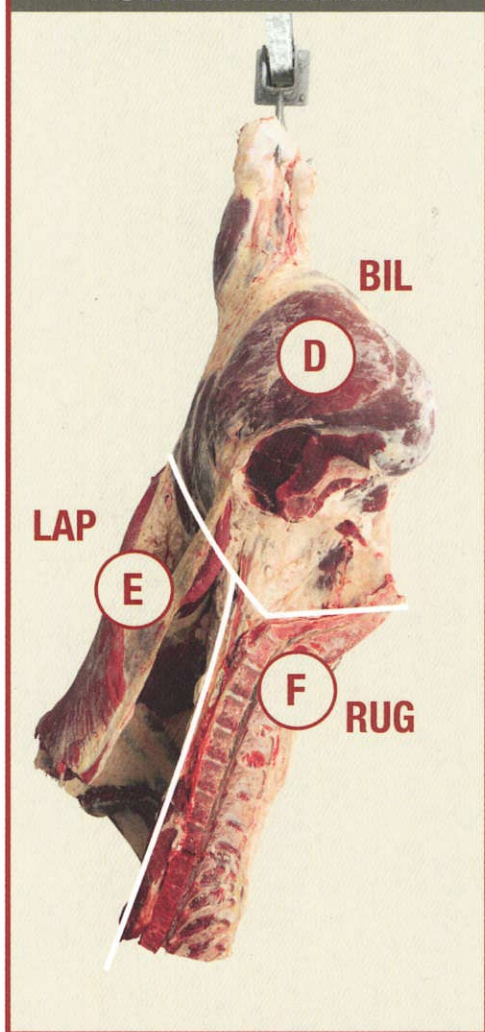
3 borstlap



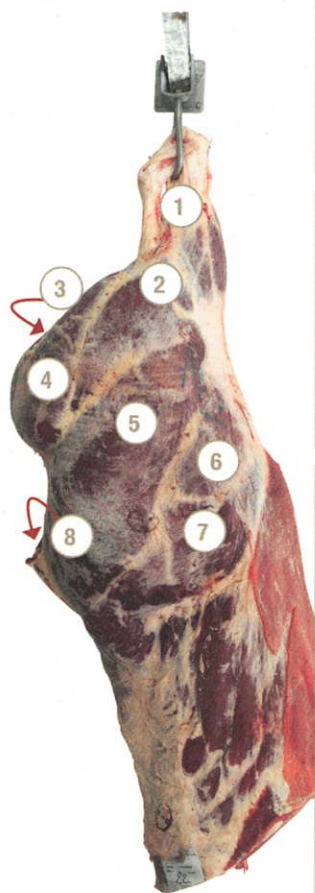
ideaal voor: filet américain, stoofvlees

BELGISCH RUNDVLEES - stuk voor stuk lekker

ACHTERKWARTIER



D BIL



1 schenkel



ideaal voor: soepvlees, gehakt, stoofvlees

2 peeseind



ideaal voor: gepelde biefstuk, fondue

3 dikke bil



ideaal voor: rosbeef, biefstuk

4 spier van de platte bil (filet d'Anvers)



ideaal voor: biefstuk, carpaccio

5 platte bil



ideaal voor: braadvlees, filet américain

6 groothoofd



ideaal voor: rosbeef, biefstuk

7 naaldje



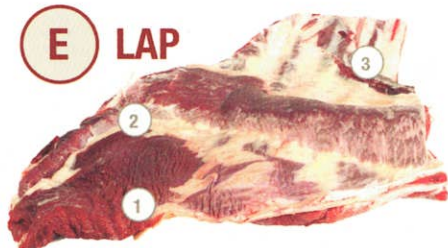
ideaal voor: biefstuk, gebrad

8 kleinhoofd



ideaal voor: biefstuk, chateaubriand, tournedos

E LAP



1 ovale gepelde



ideaal voor: biefstuk, filet américain

2 bavette



ideaal voor: biefstuk, filet américain

3 soepvlees met been



ideaal voor: soepvlees, gehakt

F RUG



1 dikke lende



ideaal voor: gebrad, biefstuk

2 dunne lende



ideaal voor: biefstuk, rosbeef

entrecote



3 filet pur (runderhaas)



ideaal voor: chateaubriand, tournedos

4 middenrif



ideaal voor: stoofvlees 1^{ste} keus, biefstuk

côte à l'os

