

Buiten het heerlijk mals wit-blauw rundvlees van eigen bodem hebben wij steeds in ons assortiment een keuze aan buitenlands rundvlees al dan niet “dry-aged”.

ONTSTAAN

“Dry- ageing” of het droog rijpen van vlees werd jaren geleden ontdekt in Amerika. Geslachte runderen werden toen open en bloot op treinwagons getransporteerd. Het vlees ‘hing in de wind’ zoals werd wel werd gezegd. Door deze manier van vervoeren verloor het veel vocht en droogde het sterk in. De uiteindelijke kleur was bijna zwart en de buitenkant voelde gortdroog aan. Al snel ontdekten de ontvangers echter dat de binnenkant van het vlees er knalrood uitzag en botermals was. Het bleek zelfs na het verwijderen van de buitenkant, uitstekend te eten.

PROCEDURE

Dry-aged gebeurt in een speciale koelcel. In de dry- ageing cel wordt de luchtvochtigheid (85 %), luchtcirculatie en de temperatuur (tussen 0°C en 1°C) voortdurend streng gecontroleerd. Tijdens het rijpen in de cel (minimaal 5 à 6 weken) verdampt het vocht in het vlees tot wel 30 % en de natuurlijke enzymen breken het spierweefsel af. Door het verlies van vocht en de afbraak van het spierweefsel neemt de concentratie van smaak en geurstoffen in het overblijvende vlees toe. De smaak wordt steeds intenser.

Het vlees dat uit de dry-ageing cel komt is nog niet klaar voor consumptie. Het vlees voelt hart en droog aan en is door deze rijping aan de buitenkant zwart van kleur. Deze zwarte korst beschermt het vlees tijdens het rijpen tegen indroging en bacteriënvorming. Het droge, zwarte vlees wordt eraf gesneden en tevens wordt het vlees ontdaan van het been.

Na dit proces is het vlees heerlijk voor consumptie en wanneer je het doorsnijdt is het aan de binnenzijde helder rood en boter mals.

HOE BEREIDEN?

Dry-aged vlees mag nooit op hoge temperatuur worden gegaard. Het vlees heeft door de rijping een groot deel van zijn vocht verloren. Als de temperatuur te hoog is slaat het vlees door en vervolgens wordt het taai. Schroei er even een korstje aan en laat het vervolgens even op een zacht vuurtje rosé worden. Smakelijk!

ONS ASSORTIMENT RUNDVLEES

BELGISCH WIT-BLAUW:



Het **BELGISCH WIT-BLAUW**, ook het BWB genoemd, komt voornamelijk voor in midden en hoog België. Het vleestype werd na WO 2 gefokt toenmalig overschot aan melk en tekort aan vlees. Het staat bekend door zijn imposante spiermassa en is door zijn doorgedreven veredeling een echt vleesras. Het vlees is zeer mals, mager en sappig dankzij de fijne spiervezels.

HEREFORD:



De **HEREFORD** is een koeienras dat oorspronkelijk afkomstig is uit het zuidwestelijke deel van Engeland. Rond de marktplaats van Hereford ontwikkelde zich in de 18 de eeuw dit karakteristieke hard en duurzaam vleesrund, dat dusdanig populair werd dat het is uitgegroeid tot het meest voorkomende vleesveeras ter wereld.

De Hereford is een krachtig gevormd dier en produceert een hoogwaardige vleeskwiteit in een goede hoeveelheid.

SIMMENTALER:



De **SIMMENTALER** is een zeer oud runderras dat dateert uit de middeleeuwen. Dit koeienras is afkomstig uit Oostenrijk en is een ware delicatesse. Ze zijn middelgroot, hebben stevige botten en zijn goed gespierd. Dit komt omdat ze vrij rondlopen in de Oostenrijkse bergen waar ze veel gras en kruiden eten. Door deze natuurlijke en gezonde voeding en door de rustige omgeving geeft dit het vlees

een specifieke en karaktervolle smaak. Het heeft tevens een fijne structuur en een goede vet dooradering. Dit laatste komt zeker de smaak ten goede.

BLACK ANGUS:



De **BLACK ANGUS** of Aberdeen Angus dateert uit de 19^{de} eeuw en is afkomstig uit het oosten van Schotland. De meeste runderen zijn zwart (Black Angus) maar er bestaan ook rode dieren (Red Angus). Het ras gedijt het best in natuurgebieden waar het een grote variatie vindt aan kruiden en grassen. Het kan tevens opgroeien op schrale gronden. Omdat deze dieren weinig voeding nodig hebben,

worden ze ook snel te vet indien ze zouden worden vetgemest. Ze kunnen dus maar beter rustig opgroeien. Wat dit gemarmerd vlees een wereldwijd succes maakt is de dat het gebaart van uitzonderlijk lekkere kwaliteit en is hiermee vergelijkbaar met het Chinese Wagyu-rund dat nog iets vetter is.