



Australisch Angus Beef

BIJ VAN DER BURG & BOL

Veel ruimte

Australië is 240 maal zo groot als Nederland en telt minder dan 22 miljoen inwoners. Australië heeft net als Nieuw-Zeeland een geïsoleerde ligging, wat belangrijk is voor de bescherming tegen dierziekten.

Clare Valley Gold wordt geproduceerd in het zuiden van Australië. Hier zijn grote delen van het landschap vlak, er zijn enorme weides en de lucht is er schoon. Hier hebben de runderen de ruimte om te scharen en te grazen. Clare Valley heeft de hele keten in eigen beheer, van opfok van de runderen tot aan het verpakken van het eindproduct.

Het vlees uit Australië moet in Europa nog zijn stempel zetten, maar in de rest van de wereld heeft het zich al bewezen.



Gemarmerd rundvlees

Het vlees is uitermate zacht en heeft een zeer rijke smaak. Deze rijke smaak heeft het vlees te danken aan het feit dat de runderen in de periode van afmesten minimaal 100 dagen met granen worden gevoerd. Hierdoor ontstaat er een mooie marmering in het vlees. Door de marmering is het vlees extra zacht en sappig. Dit komt de smaak ten goede.



Totaal assortiment Australisch Black Angus Beef

121157	r.ribeye Australisch Black Angus heel
123955	r.rib-eye Australisch Black Angus geportioneerd
121260	r.entrecote Australisch Black Angus heel
123560	r.haas m/vl Australisch Black Angus
123051	r.bavette Australisch Black Angus heel
123052	r.bavette Australisch Black Angus geportioneerd
123053	r.shortrib Z/B Australisch Black Angus
123054	r.Tri tip Australisch Black Angus

* bestelartikel

Voor info vraag het uw vertegenwoordiger:

Regio Den Haag/Westland	: Danny Bauman	06-24700626	danny@vanderburgbol.nl
Regio Den Haag	: Arthur Achterhof	06-15390748	arthur@vanderburgbol.nl
Regio Bollenstreek/Leiden/ Amsterdam	: Mark v/d Willik	06-53650797	mark@vanderburgbol.nl
Regio Rotterdam	: Pim Schop	06-23140530	pim@vanderburgbol.nl