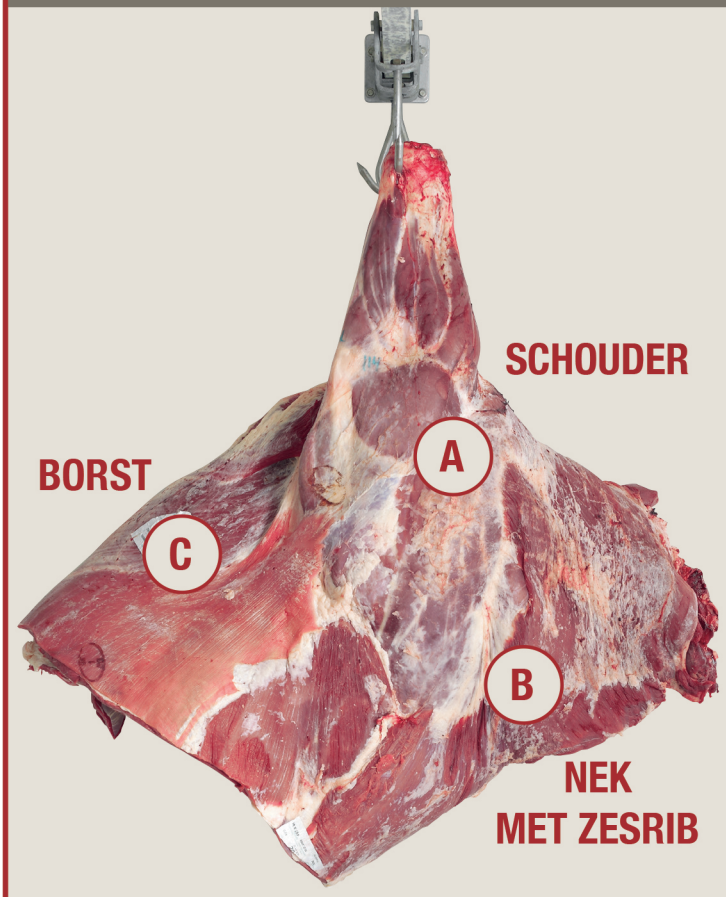
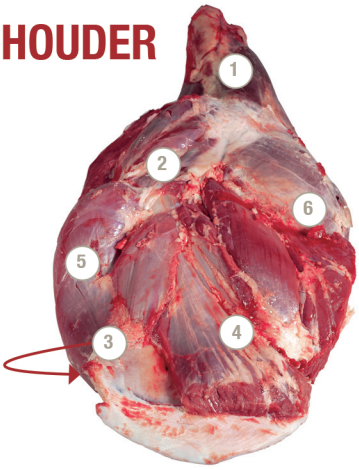
BELGISCH RUNDVLEES - stuk voor stuk lekker

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: rosbief, biefstuk

6 bal van de schouder



ideaal voor: braadvlees, biefstuk

B NEK



1 nek



ideaal voor: filet américain, soepvlees

2 drierib



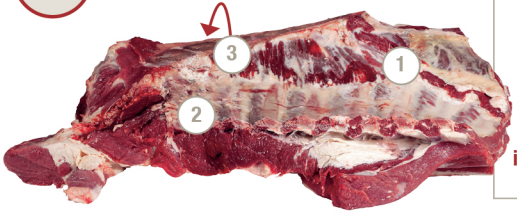
ideaal voor: stoofvlees 1ste keus

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

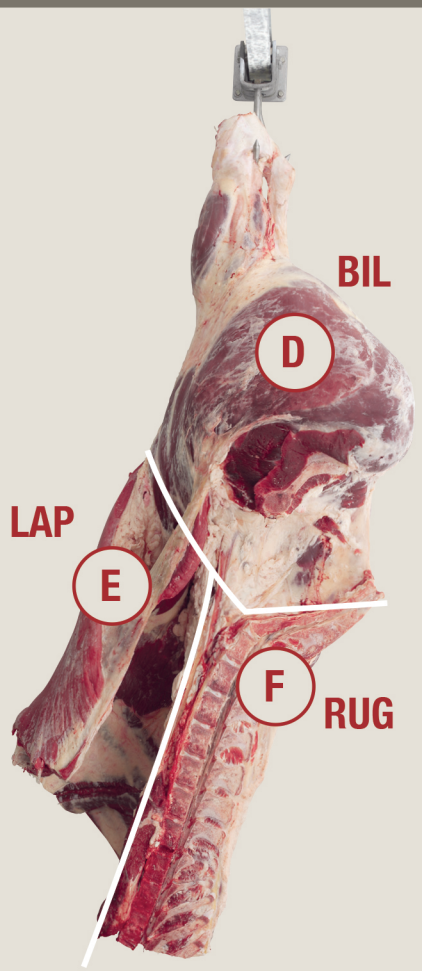


ideaal voor: filet américain, stoofvlees

VLAM.be

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:
rosbief, 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:
rosbief, biefstuk

7 naaldje



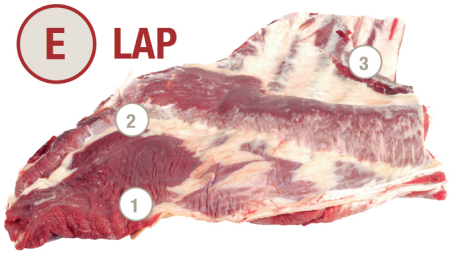
ideaal voor:
biefstuk, gebraad

8 kleinhoofd



ideaal voor: biefstuk, chateaubriand, tournedos

E LAP



1 ovale gepelde



ideaal voor:
biefstuk, filet américain

2 bavette



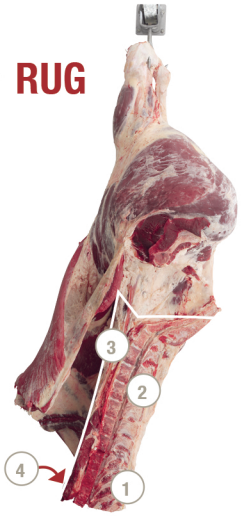
ideaal voor:
biefstuk, filet américain

3 soepvlees met been



ideaal voor:
soepvlees, gehakt

F RUG



1 dikke lende



ideaal voor:
gebraad, biefstuk

2 dunne lende



ideaal voor:
biefstuk, rosbief

entrecote



3 filet pur (runderhaas)



ideaal voor:
chateaubriand, tournedos

4 middenrif



ideaal voor:
stoofvlees 1ste keus, biefstuk

côte à l'os



VLAM.be
Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing vzw | Koning Albert II-laan 35 bus 50 | B 1030 Brussel
T +32 2 552 80 11 | F +32 2 552 80 01 | vlam@vlam.be | **www.vlam.be**