

Het najaar is alweer begonnen en daarmee ook de koude regenachtige dagen. De tijd voor pure nostalgie met smaakvolle en feestelijke vleesgerechten.

Onze slager Kaldenberg heeft voor u weer een breed scala aan vleesproducten waarvan het hart sneller gaat kloppen.

Hammetjes, rollades of grote hele delen vlees die op de low en slow bereidingswijze worden gegaard. Overheerlijke, sfeer creërende producten die succes verzekeren.

Inspiratie & beleving

Wij proberen er alles aan doen om u zoveel mogelijk te inspireren. Daarom introduceren we dit jaar ook weer smakelijke producten met bijvoorbeeld short ribs of wat te denken van varkensprocureur, nog steeds de echte smaakbeleving maar wel heel gemakkelijk.

Innovatie en creativiteit zorgen voor steeds weer nieuwe ideeën en concepten waarmee we u kunnen inspireren & verrassen. Bereid bijvoorbeeld eens een keer kalfswangen in plaats van het traditionele stoofvlees en ontdek zelf wat voor unieke smaken er vrij komen.

Slagerijen Kaldenberg heeft voor ons een top 9 aan vleesproducten opgesteld, die dit najaar eigenlijk niet mogen ontbreken in de keuken.

1. Varkensvlees – Oerham

2. Varkensvlees – Eisbein

3. Rundvlees – Sukadelap

4. Kalfsvlees – Wang

5. Varkensvlees – Procureur

6. Rundvlees – Short ribs

7. Varkensvlees (Livar) – Bourgondische ham

8. Rundvlees (Lakenvelder) – Rosbief

9. Kalfsvlees – Rollade



Natuurlijk zijn wij u ook graag van dienst met alle overige vleesproducten!

Voor juiste advisering en vragen over ieder stuk vlees, staan de vleesspecialisten van Slagerijen Kaldenberg altijd voor u klaar.