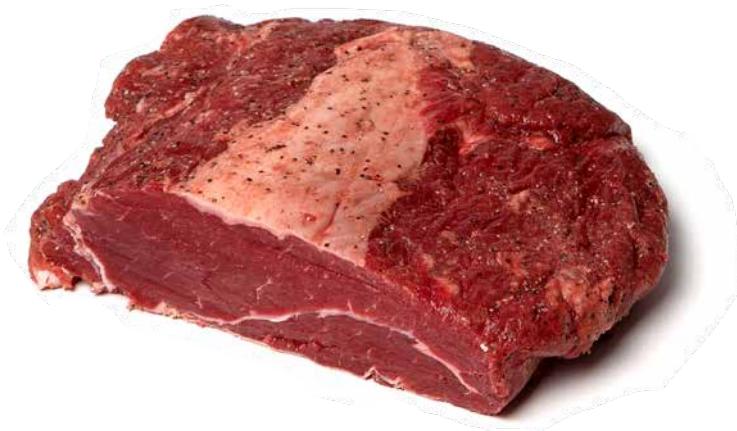




1,1 kg



# HOLSTEIN RUNDSVLEES

## FILET DE BŒUF HOLSTEIN

### ONTDEK

De lende wordt kort gerijpt, vervolgens gezouten en gemarineerd met kruiden en traag afgerookt op beukenhout in rookkasten. De geroosterde lende kan rechtstreeks geconsumeerd worden, als charcuterie of als carpaccio.

### DÉCOUVREZ

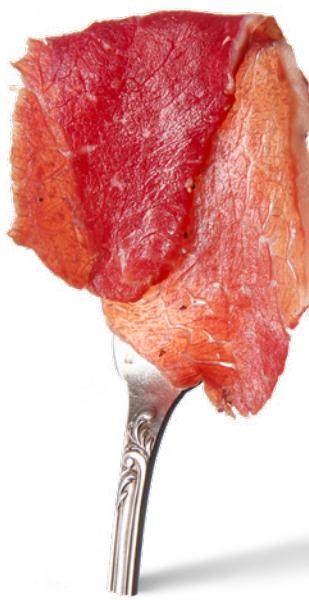
Le contrefilet est brièvement maturé, puis salé et mariné aux herbes et ensuite fumé au bois de hêtre. La longe fumée peut être consommée directement, comme charcuterie ou comme carpaccio.

### INFO

Allergenen  
mosterd

### INFO

Allergènes  
moutarde



1112210



scan me