



1,1 kg



HOLSTEIN RUNDVLEES

FILET DE BŒUF HOLSTEIN

ONTDEK

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



Le contrefilet est brièvement mûré, 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.

DÉCOUVREZ

INFO

Allergenen
mosterd

INFO

Allergènes
moutarde

1112210



scan me