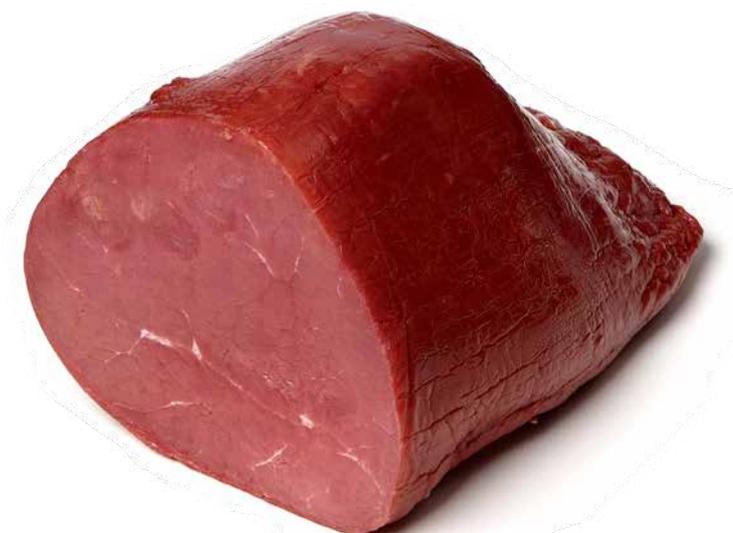




2,7 kg



FILET D'ANVERS EXTRA

FILET D'ANVERS EXTRA

ONTDEK

Mooie stukken filet d'Anvers, of spier van het muisstuk, worden ontvlied, lichtjes gezouten, vervolgens gerijpt en koud gerookt op beukenhout. De filet d'Anvers is zacht van smaak.

INFO

Allergenen
selderij

DÉCOUVREZ

De larges morceaux de filet d'Anvers, ou morceau de la souris de bœuf, sont salés puis mûris. Les pièces sont ensuite fumées à froid au bois de hêtre. Le filet d'Anvers a un goût très doux.



INFO

Allergènes
céleri

688000



scan me