

# Bolscher

meer dan vlees

## UNIEKE SMAAK DOOR NATUURLIJKE VOEDING

[bolscher.nl](http://bolscher.nl)



## Slow cooking

Braad het vlees aan, plaats het vervolgens in de steamer of de BBQ met een gematigde temperatuur (rond de 100 graden Celsius). Door de slow cooking methode wordt het vlees botermals. Bij het toepassen van slow cooking hoeft het vlees na de oventijd niet meer zo lang te rusten. De hiernaast omschreven producten lenen zich uitstekend voor deze methode.



1505 Buik Iberico zonder been en zwoerd  
1303 Varkensnek Iberico zonder been  
1017 Varkenswang Iberico

## Iberico hammen

Deze uitstekende Iberico ham is het resultaat van de perfecte combinatie van het zuivere Iberische ras, de natuurlijke voeding en de traditionele productie, in het bijzonder het rijpingsproces.



200030 Jamon Iberico campo snijlijn  
200069 Ibericham heel zonder bot  
200071 Ibericoham heel camo 75% met bot

## Grillen

De bereiding kan eigenlijk niet simpeler, grillen tot medium, even laten rusten, op smaak brengen en dan trancheren. De spareribfingers kunt u in de steamer of BBQ garen, zorg er wel voor om de spareribfingers, voordat ze geserveerd worden even te grillen voor een krokant laagje.



1410 Bavette Iberico  
1011 Varkenshaas Iberico  
1158 Iberico spareribfingers zonder bot

→ Kijk op [bolscher.nl](http://bolscher.nl)

Volg ons op   



# IBERICO VARKEN

Deze varkens met de zwarte hoeven worden als een van de lekkerste beschouwd. Het dier heeft zich in de loop der eeuwen aangepast aan het soms extreme klimaat. De varkens ontwikkelen daardoor snel vetweefsel, wat het vlees extra smaak geeft.

---

WILT U DEZE NIEUWSBRIEF OOK DIGITAAL ONTVANGEN?  
STUUR DAN EEN BERICHT NAAR [INFO@BOLSCHER.NL](mailto:info@bolscher.nl)

---

## Het Iberico varken

Het Iberico varken komt alleen voor in Spanje. Het varken stamt af van het mediterrane wilde zwijn. Het varken is donker van kleur en heeft een fijne bouw. Het wordt gefokt in "la Dehesa" en gebied langs de Portugese grens. Hier groeien onder andere de befaamde steeneiken die zorgen voor de 'bellotta's' (eikels). Met name door deze eikels krijgt het vlees van het Iberico varken haar specifieke smaak. Een gezond dier eet, naast de in het gebied voorkomende knollen, tussen de 6 en 10 kilo van deze eikels per dag. Wanneer de eikels volop aanwezig zijn, kan het Iberico varken per dag wel één kilo in gewicht aankomen en spoedig een eindgewicht van tussen de 160 tot 180 kilo halen. Verder is het vlees rijk aan enkelvoudige onverzadigde vetzuren dat vooral intramusculair (tussen de spiervezels) aanwezig is en ervoor zorgt dat het vlees als het ware smelt in de mond en een nootachtige smaak afgeeft. Het vlees van het Iberico varken bevat veel omega 9, waardoor het ook nog eens gezond voor ons is. Voor het mooiste eindresultaat moet het vlees niet door en door gebraden worden.

## Assortiment

Bolscher meer dan vlees heeft een ruim assortiment met Iberico producten. Wilt u meer weten of heeft u specifieke vragen, neem dan gerust contact op met de binnendienst op telefoonnummer 053-4800100.



Bij Beiaards Bistro werken wij graag met kwaliteitsproducten van Bolscher. Het Iberico buikspek valt daar zeker onder. Het Vlees leent zich bijzonder goed voor low & slow bereiding op de Big Green Egg. De bereidingsmogelijkheden en combinaties met andere topproducten zijn oneindig en de smaakbeleving is top!!

**Maikel Beuving, Chef-kok Beiaards Bistro Enschede**

