

Bolscher
meer dan vlees

**ZACHT EN VERFIJND
VAN SMAAK**

bolscher.nl



Kalfs rib-eye

Kalfs rib-eye is gesneden van het doorregen stuk van de lende, door de aanwezigheid van het vet krijg je een heerlijke smaakbeleving. Het vlees heeft een ovale vorm met een duidelijke vetmarmering, inclusief vetoog. Naarmate je meer in de richting van de lende komt, wordt het oog steeds minder zichtbaar.



2050 Kalfs rib-eye blank aan stuk
2051 Kalfs rib-eye rosé aan stuk

Kalfs entrecôte

De lende loopt langs een groot gedeelte van de rug van het kalf tot aan de dikke lende. Aan het einde van de lende zit een kleine verhoging, het zogenaamde koetsierstuk. De lende, exclusief het koetsierstuk, wordt gesneden als entrecôte. Het kenmerkt zich door mager vlees met een stevige vetrand.



2042 Kalfs entrecôte blank aan stuk
2046 Kalfs entrecôte rosé aan stuk
2150 Kalfs entrecôte Peter's Farm


Kalfs tomahawk

Speciaal uitgesneden voor de echte vleesliefhebber; de "kalfs tomahawk blank". De kalfs tomahawk wordt gesneden van de fijne rib van het kalf, die ligt in het verlengde van de entrecôte. Het is een rib-eye waar het been nog aan zit en daardoor een stoere uitstraling krijgt. Daarnaast geeft het been nog extra smaak af tijdens het bereiden. Let wel op: de voorraad van de kalfs tomahawk is beperkt.



2083 kalfs tomahawk blank 650 gram
2080 kalfs wishbone blank geportioneerd

→ Kijk op bolscher.nl

Volg ons op   

KALFSVLEES

Kalfsvlees is erg mals, zacht en verfijnd van smaak. Kalveren uit Nederland zijn gevoed met melk en ruwvoer.

WILT U DEZE NIEUWSBRIEF OOK DIGITAAL ONTVANGEN?
STUUR DAN EEN BERICHT NAAR INFO@BOLSCHER.NL

Blank kalfsvlees

Het exclusieve jonge kalfsvlees heeft een mooie witte kleur, is romig van smaak en heerlijk mals en sappig. Het blanke kalfsvlees heeft een fijne structuur en een laag vetgehalte, precies wat chef-koks verwachten van een exclusief stukje blank vlees.

De kalveren worden gevoed met melk vandaar, de blanke kleur van het vlees. Het blanke kalfsvlees komt van kalveren die tussen de 6 en 8 maanden oud zijn.

Rosé kalfsvlees

Rosé kalfsvlees komt van kalveren die tussen de 8 en 12 maanden oud zijn. De kalveren gaan, nadat ze 8 tot 9 weken oud zijn, over op ruwvoer. De kalveren komen doorgaans van melkkoeien. Een melkkoe moet kalven om ervoor te zorgen dat ze melk blijft geven. Het vlees is rosé van kleur. Een kwart van de kalveren wordt gehouden voor rosé vlees.

Peter's Farm

Peter's Farm produceert kalfsvlees op een unieke manier. Met als resultaat topkwaliteit Peter's Farm kalfsvlees. De kalveren leven in een kudde bij elkaar. Deze natuurlijke leefomgeving wordt gecombineerd met maximale aandacht en zorg voor elk kalf. Al sinds 1997 loopt Peter's Farm hiermee voorop. Peter's Farm hanteert 5 belangrijke uitgangspunten: kwaliteit, dierenwelzijn, traceerbaarheid, zekerheid en open informatie.



Michiel Meinders, Chef-Kok 't Brodshoes Rijssen

Bij restaurant 't Brodshoes werken wij met kalfsvlees omdat het een mooie structuur heeft en omdat we er veel mee kunnen variëren, denk bijvoorbeeld aan de wang, zwezerik, muis, borst en de lende van het kalf.

