



BEEF BEST RUNDVLEES IN HET KORT

- Het lekkerste rundvlees voor fijnproevers
- Uitsluitend vlees van luxe vleesvee
- Altijd mals met het juiste vetrandje
- Op en top Hollands van boer tot slagerij
- Verantwoord, gezond én smaakvol



BEEF BEST
RUNDVLEES

Wilt u precies weten hoe u het vlees het beste kunt bereiden, zodat u het sappig en smaakvol houdt? Vraag ons dan in de slagerij om advies. **Wij helpen u graag. Alvast smakelijk eten!**

**BEEF BEST IS EEN LABEL VAN
VLEESHANDEL P.C. VAN DEN BERG B.V.**



BEEFBEST.NL



BEEF BEST
RUNDVLEES

**Het geheim van
oer-Hollands rundvlees**

Het verhaal achter Beef Best





Het blijft genieten



Rundvlees. Het is een delicatessie waar u elke dag van kunt genieten, of u nu houdt van een Hollandse pot of van internationale gerechten. Denk bijvoorbeeld aan een mals biefstukje, een entrecote met een mooi vetrandje, een zacht braadlapje of een ouderwetse gehaktbal. Steeds meer smaak- en kwaliteitsbewuste consumenten kiezen daarom het beste rundvlees: Beef Best. U hoeft geen kenner te zijn om het verschil te proeven tussen rundvlees en Beef Best rundvlees. U proeft de excellente smaak, structuur en marmering van het vlees. Kwaliteit die niet begint in uw keuken of in onze slagerij, maar waarvoor u terug moet naar de oorsprong van het vlees. Kijk mee in de stallen en ontdek het geheim van Beef Best.

Daarom luxe vleesvee

Beef Best rundvlees is heerlijk mals. U proeft in feite de fijne structuur van het vlees. Dat is de reden dat wij kiezen voor het Verbeterd Roodbont ras, het Wit/Blauwe rund en de Blond d'Aquitaine. Deze runderen hebben van zichzelf vlees met de befaamde fijne structuur. Ze zien er gespierd uit en zijn dan ook goed voor een flinke portie hoogwaardig vlees.

Met plezier in de stal

Het is niet zo eenvoudig om aan dit lekkere vlees te komen: jongvee van deze rassen is schaars. Het is vooral te vinden bij kleinschalige agrarische bedrijven; veehouders voor wie het fokken echt een passie is. Deze veehouders hechten waarde aan dierwelzijn. De pasgeboren kalfjes blijven gedurende de zoogperiode bij hun moeder. Zomers zijn ze buiten, in de weide, 's winters in de stal. In de stal krijgen de runderen alle ruimte. Ze liggen op een dikke laag stro. De runderen krijgen een zorgvuldig samengesteld menu, met onder meer gras, maïs, aardappels en gedroogde granen. Dankzij deze natuurlijke ingrediënten krijgt het vlees zijn volle smaak.

Op en top Hollands

Beef Best rundvlees is op en top Hollands vlees. Gaat u maar na. Het is afkomstig van luxe vleesvee, dat is

- geboren bij een Nederlandse veehouder
- grootgebracht op een Nederlandse boerderij
- geslacht door een Nederlandse slachterij
- uitgesneden en geleverd door een Nederlandse vleeshandel

Als slagerij weten we hoe belangrijk deze oorsprong is. In Nederland voldoen we namelijk aan strenge eisen met betrekking tot dierwelzijn en voedselveiligheid.

Van bord naar stal

Hebt u een stukje vlees op uw bord, dan kunnen we altijd achterhalen uit welke stal dit vlees afkomstig is. Dat is belangrijk voor het waarborgen van de voedselveiligheid. Onze toeleverende veehouderijen moeten beschikken over het IKB-keurmerk. IKB staat voor Integrale Ketenbeheersing. Het keurmerk geeft u de zekerheid dat de IKB-bedrijven hun antibioticagebruik registreren en samen met hun dierenarts veel aandacht geven aan diergezondheid.

Heel goed én heel lekker

U kunt erop rekenen dat de Beef Best runderen een goed leven hebben gehad. Dat is een prettig idee voor u en ons. Als slagerij nemen we geen genoegen met alléén dierwelzijn. Dierwelzijn zegt namelijk nog niets over de smaak. En dat is precies waar Beef Best zo sterk in is: mals vlees met een heerlijke smaak. Daarom is dit voor ons het beste stukje rundvlees: verantwoord, gezond én smaakvol.

En nu in de pan...

Met het Beef Best rundvlees in de pan bereidt u de lekkerste gerechten. Wilt u precies weten hoe u het vlees het beste kunt bereiden, zodat u het mals en smaakvol houdt? Vraag ons dan in de slagerij om advies. Wij helpen u graag. Alvast smakelijk eten!

BEEFBEST.NL