

Leuk dat u meer wilt weten over het biologisch Black Angus vlees van de koeien van De Valkhoeve!

Onze kudde Black Angus koeien bestaat uit zo'n 50 runderen en zijn het gehele jaar te bewonderen in de weilanden rondom de Valkhoeve. De dieren worden hier geboren en blijven hier tot aan de slacht. Wij zijn Skal en Eko gecertificeerd en laten 1 x per jaar bij de biologische slagerij slachten voor verkoop aan huis. Aangezien niet iedereen een even groot huishouden of diepvries heeft kunt u bij ons, zolang als de voorraad strekt, uw eigen biologisch Black Angus rundvlees pakket samen stellen.

Eerst een keer voorproeven? Dat kan ook in de Brasserie van de Valkhoeve want op de menukaart staan meerdere vleesgerechten die enkel met eigen vlees worden gemaakt.

Het werkt als volgt:

Hieronder treft u de beschikbare vleessoorten met prijzen aan. U geeft uw keuze aan op het formulier en stuurt deze voorzien van uw naam, telefoonnummer en emailadres terug naar info@devalkhoevemill.nl of u geeft het af bij De Valkhoeve. U kunt het vlees meteen meenemen of een datum afspreken wanneer u het komt ophalen.

Al het vlees wordt voorverpakt in porties geschikt voor 2 personen. De hamburgers worden bijvoorbeeld per 2 stuks verpakt en er zit ongeveer 300 gram vlees per verpakking. De prijs zoals hieronder aangegeven is, is per 2 stuks of per 100 gram vlees.

Black Angus Rundvlees

Product	Prijs per 100 gram / 2 stuks	Gewenst gewicht / aantal	Geleverd gewicht / aantal	Totaalprijs
Soepschenkel	1,00			
Rundergehakt	1,50			
Runderpoulet	2,25			
Braadlap	2,50			
Stoof lappen	2,00			
Sucade lappen	2,00			
Rosbief	2,50			
Runderlever	1,00			
Biefstuk	3,50			
Entrecote	4,00			
Hamburger	6,50 per 2 stuks			
Gekruid tartaart	5,00 per 2 stuks			
Goei Gerei Kookboek	14,95 per stuk			

