

CHECK DE KERNTEMPERATUUR!

Om de juiste garing van het eten te bepalen, kunt u gebruik maken van een vlees-thermometer. Steek voor de kerntemperatuur altijd de punt van de thermometer in het hart van het dikste gedeelte van het vlees.

Vraag uw Keurslager naar de juiste kerntemperatuur voor het door u gekochte vlees.

KERNTEMPERATUREN GROOT VLEES



RUNDVLEES

ROOD 48°C • ROSÉ 55°C • GAAR 70°C



KALFSVLEES

ROSÉ 55°C • GAAR 70°C



VARKEVLEES

ROSÉ 60°C • GAAR 70°C



LAMSVLEES

ROSÉ 55°C • GAAR 70°C



KIP

GAAR 75°C

BBQ COMPLEET

Maak de barbecue helemaal compleet met onze aanvullende producten.

- HUZAREN SALADE
- AARDAPPEL SALADE
- RAUWKOST SALADE
- STOKBROOD
- KRUIDENBOTER
- 3 SAUSJES NAAR KEUZE

*Te bestellen vanaf 6 personen, prijs per persoon

9.95

DOE MAR WAH

Is kiezen uit al het lekkers te moeilijk? Laat het over aan de Keurslager. Met deze verrassende variatie mix, bent u van succes verzekerd. 300 gram vlees per persoon, met een assortiment mix van producten, zo heeft u lekker veel variatie en voor ieder wat wils. Te bestellen vanaf 6 personen.

- 300 GRAM VLEES ASSORTI
- + HET BBQ COMPLEET PAKKET

per persoon

18.95

GROOT VLEES VOOR DE ECHTE LIEFHEBBER

Sappige spareribs of een imposante côte de boeuf? Heerlijk, zo'n groot stuk vlees op de BBQ. Vraag naar een passend bereidingsadvies.

ENTRECOTE
CÔTE DE BOEUF
BAVETTE
BUIKSPEK

LAMSRACK
PROCUREUR
SPARERIB NATUREL
RIB EYE OF PICANHA

BEWAAR TIPS

Bewaar het vlees direct na thuiskoms, in de koelkast of vriezer. Ingevroren vlees de avond tevoren uit de vriezer halen en in de koelkast laten ontdooien. Hou het vlees zo lang mogelijk gekoeld voor gebruik.

Leg het vlees nooit in de zon! Kip en varkensvlees dient u altijd helemaal gaar te eten. Leg bereid vlees nooit bij rauw vlees, gebruik hiervoor altijd schone schalen of borden.

