



Bistecca fiorentina

CHIANINA

Chianina is waarschijnlijk het oudste runderras ter wereld dat al generaties lang exclusief wordt gekweekt in de natuurlijke biotoop van de Valdichiana in Italië. Het vlees is vet- en cholesterolarm. Het gemiddelde vetpercentage bedraagt amper 2%. Chianina is het duurste en meest exclusieve vlees van Italië. Het vormt trouwens de basis voor de wereldvermaarde bistecca fiorentina (Florentijnse biefstuk).

De Chianina-koe is een spierwitte kolos op ranke poten. Onder de witte kleur zit een donker-gepigmenteerde huid. Deze bijzondere combinatie zorgt ervoor dat het dier in open gebieden geen last heeft van de warmte. De Toscanen noemen haar il gigante, de reus. Volwassen stieren kunnen tot 1,80 meter groot worden en tot 1.800 kilo wegen. Volwassen koeien wegen makkelijk een ton. Daarmee is het Chianina-ras het grootste ter wereld.



Bianco della Corte



Romagnola

BIANCO DELLA CORTE

De Bianco della Corte is een kruising tussen het beroemde Chianina-rund en de top van Italiaanse melkveerunderen. Het Chianina rund vindt zijn oorsprong in Toscane, meer bepaald in Valdichiana, de vruchtbare vallei tussen Arezzo en Chiusi waar de Chianina-rivier stroomt. Deze soort is beroemd om zijn schoonheid en zijn fijne smaak: lichtjes gezouten en bijzonder mals. Die smaak is te danken aan de natuurlijke begrazing in de valleien van centraal en noordelijk Italië en aanvullend voedsel zoals maïs en meel uit diezelfde regio. De echte "bistecca alla fiorentina" wordt in de beste restaurants ter wereld geserveerd. Het beste vlees komt van vrouwelijke dieren die na ongeveer 16 maanden geslacht worden. Dat levert mager vlees op, licht van kleur, mals en vol smaak.

ROMAGNOLA

Romagnola is een fors runderras waarvan de koeien wit tot lichtgrijs gekleurd zijn. De stieren zijn donkerder gekleurd. Oorspronkelijk driedelig ras met nadruk op trekkracht, nu als vleesras gehouden. Heeft Chianini bloed in zich.

RUBIA GALLEGA

Het inmiddels beroemde Rubia Gallega-ras is een rund dat afkomstig is uit de Spaanse regio Galicië, in het uiterste noordwesten van Spanje. Het zijn robuuste dieren, die zich uitstekend voelen in de uitgestrekte weilanden langs de Atlantische kuststrook van Galicië. Ze voeden zich het hele jaar door uitsluitend met gras, kruiden en klaver. De nabijheid van de Atlantische Oceaan geeft het vlees een ietwat zilte smaak. Doordat de dieren pas op latere leeftijd geslacht worden, heeft het vlees de karakteristieke smaken door voeding en omgeving kunnen opnemen en krijgt men na rijping een complexe smaak, met toetsen van boter en kruiden. Het vlees is doorgaans sterk gemarbreerd, wat de rijping en de smaak ten goede komt. De koeien leven op kleinschalige extensieve boerderijen en kennen in hun leven geen stress.



Rubia Gallega

RUBIA TERNERA

Rubia Ternera is het kalfsvlees van het Rubia Gallega ras. Deze kalveren worden pas rond 10 maanden geslacht waardoor het vlees al een lichtrode kleur heeft in plaats van de typische bleke kleur van jonge kalveren. Het voordeel is dat dit vlees ook al wat vetaanzet heeft en daardoor, behalve zeer mals, ook heel smaakvol is. Wij hebben gekozen voor de top in deze soort, namelijk de Ternera Suprema.

SIMMENTAL

Het Simmentaler-rund vindt zijn oorsprong in Zwitserland en werd in de 18de eeuw geëxporteerd naar het zuiden van Duitsland (Beieren) en Oostenrijk waar ze nu vooral gekweekt worden. Dit rund met zijn lichtgele tot roodbruine vlekken op een witte vacht wordt zowel voor de melk- als voor de vleesproductie gekweekt. De dieren leven voornamelijk van gras en kruiden die ze op de berghelling en in de valleien vinden. Door deze natuurlijke en gezonde voeding en door de rust in hun omgeving is het vlees mooi met vet dooraderd. Het heeft een zachte en fijne smaak.



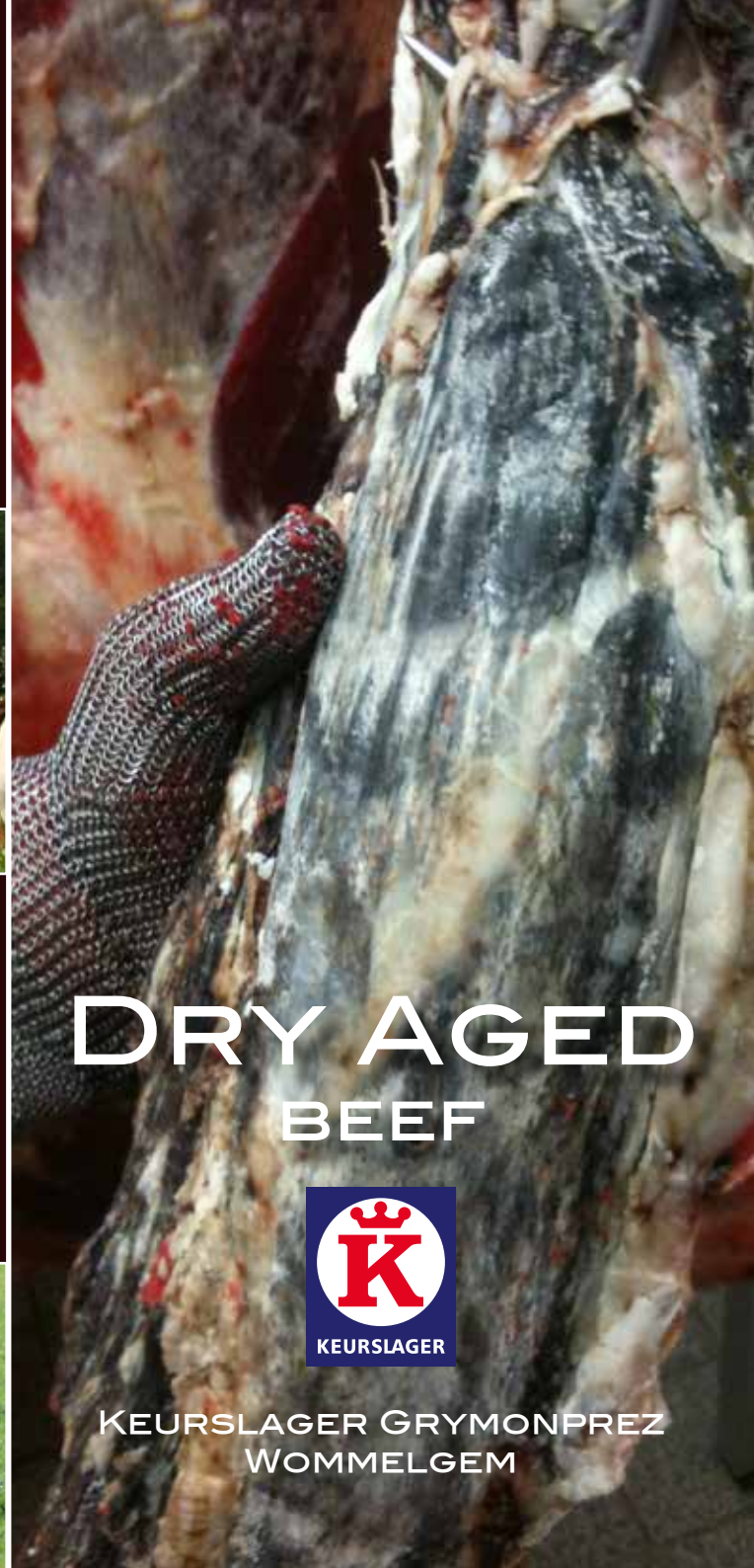
Simmental

HOLSTEIN

Wij kiezen voor vlees van Holstein-runderen die binnen de extensieve veeteelt in Hongarije, Tsjechië en Slovenië opgroeien. De dieren grazen dus op ruime weilanden en krijgen nog extra gerst en maïs. Deze gevarieerde voeding en de stressloze omgeving zorgen voor bijzonder smakelijk vlees met een krachtige smaak. De structuur is vezelig, maar toch mals. Het vlees is sterk met vet dooraderd, ideaal voor rijping.



Holstein



DRY AGED BEEF



KEURSLAGER

KEURSLAGER GRYMONPREZ
WOMMELGEM



HET ONTSTAAN

"Dry-ageing" of het droog rijpen van vlees werd jaren geleden in Amerika ontdekt. Geslachte runderen werden toen open en bloot door heel Amerika vervoerd in open treinwagons. Het vlees 'hing in de wind' zoals wel werd gezegd. Door deze manier van transporteren verloor het vlees veel vocht en droogde sterk in. De uiteindelijke kleur was bijna zwart en de buitenkant voelde gortdroog aan. Al snel ontdekten de ontvangers echter dat de binnenkant van het vlees er knalrood uitzag en botermals was. Het bleek zelfs, na het verwijderen van de zwarte buitenkant, uitstekend te eten.

DE PROCEDURE

Dry-ageing gebeurt in een speciale koelcel. In de Dry-Ageing cel wordt de luchtvochtigheid (85%), luchtcirculatie en de temperatuur (tussen de 0°C en 1°C) voortdurend streng gecontroleerd. Tijdens het rijpen in de cel (minimaal 5 tot 6 weken) verdampt het vocht in het vlees tot wel 30% en de natuurlijke enzymen breken het spierweefsel af. Door het verlies van het vocht en de afbraak van het spierweefsel neemt de concentratie van smaak- en geurstoffen in het overblijvende vlees toe. De smaak wordt steeds intenser. In Amerika zeggen ze vaak: "Het vlees krijgt een 'bijna gamey' (wildachtige) smaak. Het vlees dat uit de Dry-Ageing cel komt, is nog niet meteen klaar voor consumptie. Het vlees voelt hard en droog aan en ziet er aan de buitenkant zwart uit. Deze natuurlijke zwarte korst beschermt het vlees tijdens het rijpen tegen indrogen en bacterievorming. We snijden het droge, zwarte gedeelte eraf zodat het vlees er "schoon" uitziet en halen het vlees van het been. Na dit proces is het vlees lekker voor consumptie, wanneer je het vlees doorsnijdt, is het van binnen helder rood en boterzacht!



HOE BEREIDEN?

Dry-aged vlees mag nooit op hoge temperatuur worden gegaard. Het vlees is gerijpt en heeft dus een deel van zijn vocht verloren. Als de temperatuur te hoog is 'slaat' het vlees 'door' en wordt het taai. Je mag het wel even dichtschroeien, maar laat het vervolgens heel zachtjes rosé worden. Perfect!

ONS ASSORTIMENT

Keurslager Grymonprez is gespecialiseerd in Dry-aged rundvlees en heeft verschillende rundrassen in assortiment.

CHAROLAIS

Het crèmekleurige Franse Charolais-rundvlees ras wordt gekenmerkt door zijn hoge groei en een uitstekende opbrengst. De robuuste dieren hebben korte, grove poten en een rustig karakter. Charolais zijn grote, zware dieren. Koeien hebben een gemiddelde hoogte van 140 centimeter en een gewicht van 750 tot 1000 kilo. De stieren zijn gemiddeld 145 cm en wegen 1100 tot 1300 kilo. Het ras wordt gekenmerkt door een hoge groei. Meststieren kunnen wel groeien tot 28 gram per uur. De dagelijkse gewichtstoename is 1350-1400 gram. De dieren hebben een lage neiging om vet te vormen. Ze hebben in verhouding tot het beendergestel veel vlees en maar weinig vet.

BLONDE D'AQUITAINE

De Blonde d'Aquitaine is een mooi, groot en elegant ogend dier. De vachtkleur is altijd tarwekleurig, variërend van licht naar donker. De runderen hebben een enorme skeletontwikkeling, wat gepaard gaat met een goede bespiering over het hele lichaam. Het vlees van de Blonde d'Aquitaine staat bekend als bijzonder mals en sappig. Het vlees is fijn van structuur en is geliefd bij ieder mens die houdt van een goed stuk rundvlees. Bovendien wordt alleen het vlees met de hoogste kwaliteit goedgekeurd voor de verkoop, daarbij wordt onder andere gekeken naar malsheid en sappigheid, of het vlees fijndradig en smaakvol is..



Charolais

LIMOUSIN

Limousin is wellicht één van de bekendste vleesrassen en afkomstig uit het Centraal massief in Frankrijk, meer bepaald de streek rond Limoges, waaraan het zijn naam dankt. De smaak van dit vlees is heel gebalanceerd, zacht en licht zoetig. Het vlees is vrij mager en toch lichtjes gemarbreerd en heeft een stevige en licht vezelige structuur. Het heeft minder overtollig vet en is heel erg sappig.



Aubrac



Montbéliard

AUBRAC

Het oude Aubrac ras wordt vooral gekweekt ten zuiden van het Centraal Massief in Frankrijk. Het zijn sterke dieren die bestand zijn tegen het ruwe klimaat op de vlakte van Aubrac en tegen ziekten. Aubrac runderen zijn vooral vleesdieren, maar geven ook hoogwaardige melk dankzij hun natuurlijke voeding op de uitgestrekte heuvels waar zij vrij grazen. Het vlees is mals en kruidig, heeft karakter en verfijning.

MONTBÉLIARD

Montbéliard is een melkveeras dat afkomstig is uit de Franse Jura en nu voornamelijk in de Savoie wordt gekweekt. Het is een stevig en robuust dier met sterke lange poten dat zich uitstekend handhaaft in de ruwe omstandigheden van het bergachtige gebied van de Savoie. Het ras geeft zowel zeer hoogwaardige melk, voornamelijk gebruikt voor de productie van bekende kazen zoals Comté, als uitstekend vlees dankzij zijn goede bespiering. Het vlees is krachtig en enorm spaakvol. Het leent zich perfect voor Dry-ageing. Voor iedereen die het proeft een ware ontdekking.

BELGISCH WITBLAUW

Het Belgisch Witblauw is een runderras ontstaan in België in het begin van de 19e eeuw uit kruisingen tussen "Shorthorns of Durhams" en lokale rundveerassen. Een Belgisch Witblauwrund is meestal een dikbil, een rund met een overmatige spierontwikkeling. Het vlees van het Witblauwrund is van een uitstekende kwaliteit: mager, mals en sappig dankzij de fijne spiervezels.



KEURSLAGER GRYMONPREZ

Kerkplaats 24 ■ 2160 Wommelgem
Tel. 03 353 16 26 ■ Fax 03 354 12 35
E-mail: keurslagerij.grymonprez@telenet.be

Openingsuren

Van dinsdag tot en met vrijdag
van 8u tot 12u30 en van 13u30 tot 18u
Zaterdag
van 8u tot 12u30 en van 13u30 tot 17u
Zondag
van 8u tot 12u
Maandag gesloten