

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 het 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 smaken.

DE PROCEDURE

Dry-Ageing gebeurt in een speciale koelcel. In de Dry-Ageing cel worden de luchtvochtigheid (85%), de luchtcirculatie en de temperatuur (tussen 0° Celsius en 1° Celsius) 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 klaar voor consumptie. Wanneer het vlees wordt doorgesneden is het van binnen helderrood en boterzacht!

HOE BEREIDEN? HOE BAK JE EEN DRY - AGED STEAK?

Bak uw dry -aged steak, naargelang zijn dikte, 30 tot 45 minuten in een oven op 50° Celsius. Vervolgens bestrooit u de steak met peper, zout en olijfolie. Daarna schroeit u hem dicht langs beide kanten en dan is de steak klaar om op te dienen. Smakelijk!

TIP

Een dry -aged steak is veel sneller klaar dan een gewone steak. Voor uw ideale steak kan u steeds advies vragen aan onze medewerkers. Zij helpen u met plezier verder.

Slagerij Buermans werkt rechtstreeks samen met een invoerder die in nauw contact staat met kleine plaatselijke boerderijen die enkel TOP -kwaliteit bieden. De invoerder verzorgt tevens het transport in de meest efficiënte en effectieve omstandigheden opdat de runderen hun optimale kwaliteit behouden.

OPENINGSUREN

Maandag:
Dinsdag t.e.m. vrijdag

Zaterdag
Zondag

GESLOTEN
van 8u tot 12u30
van 13u30 tot 18u
van 8u tot 17u
van 8u tot 12u

B U E R M A N S

Dorp 69
2230 Herselt
014/54.30.58

DRY AGED BEEF

B U E R M A N S



CHAROLAIS: FRANSE ORIGINE

Het crèmekleurige Franse Charolais -rundvleesras wordt gekenmerkt door zijn snelle groei. Meststieren kunnen wel tot 28 gram per uur groeien. De robuuste dieren hebben korte, grove poten en een rustig karakter. Charolais zijn grote en zware dieren. Koeien hebben een gemiddelde hoogte van 140 centimeter en een gewicht van 750 tot 1000 kilo. De stieren zijn gemiddeld 145 centimeter groot en wegen 1100 tot 1300 kilo.

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.



BELGISCH WITBLAUW: BELGISCHE ORIGINE

Het Belgisch Witblauw is een runderras ontstaan in België in het begin van de 19e eeuw uit een kruising 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.



HOLSTEIN: OOSTENRIJKSE ORIGINE

Wij kiezen voor vlees van Holstein -runderen die binnen de extensieve veeteelt in Oostenrijk, 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, wat ideaal is voor de rijping.



SIMMENTALER: OOSTENRIJKSE ORIGINE

Dit dubbeldoel -ras, dat wordt gebruikt voor zijn melk en zijn vlees, wordt op natuurlijke wijze extensief gehouden in de Duitse en Oostenrijkse Alpenweiden. Naast gras eten ze vele soorten Alpenkruiden die in het gras aanwezig zijn. Door dit dieet ontstaat er vlees met een kenmerkende en zeer karaktervolle smaak. De voornaamste kenmerken van het vlees zijn de mooie vetbedekking, de fijne structuur en de goede marmering (*vetdooradering*).



BLACK ANGUS: IERSE ORIGINE

Het geheim van de kwaliteit van Iers rundvlees is mals gras. De runderen in Ierland staan maar liefst acht à negen maanden per jaar in de wei en scharrelen hun eigen "natuurlijke" korstje zo bij elkaar.

Veel bewegen betekent namelijk dat het vet mooi door het vlees verdeeld wordt.

Grasgevoerd vlees van een rund dat in de weide heeft gegraasd, heeft meer omega 3 vetzuren, veel vitamine A en E en minder verzadigde vetzuren.



PIËMONTEES: ITALIAANSE ORIGINE

Een piëmontees is een ras dat zijn oorsprong vindt in het noorden van Italië, regio Alba.

De runderen voeden zich met grassen en Alpenkruiden. Het dier is het meest gevleesde rund van Italië en het vlees ervan is supermals en mager. Het ras is vooral bekend voor zijn cholesterolaarm vlees met een fluwelige structuur. Het bakt dan ook mooi bruin in de pan.



RUBIA GALLEGA: SPAANSE ORIGINE

Het inmiddels beroemde Rubia Gallega -ras is een rund dat afkomstig is uit de Spaanse regio Galicië, 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 karakteristieke smaken. Dit is te danken aan de opname van zijn voeding in de omgeving waardoor ze na de rijping een complexe smaak krijgen die bestaat uit toetsen van boter en kruiden. Het vlees is doorgaans sterk gemarbreerd (*het vlees vertoont vetdepots tussen de verschillende spieren of delen mager vlees*) wat de rijping en de smaak ten goede komt.

De koeien leven op kleinschalige extensieve boerderijen en kennen geen stress in hun leven.

