



Product- en Prijslijst

Bij Majoor Vlees geloven we in eerlijk rundvlees van eigen bodem. Onze Blonde d'Aquitaine runderen worden met rust, ruimte en aandacht gehouden op de boerderij in Oldeholtwolde. Geen massaproductie, maar kwaliteit waar we volledig achter staan.

Prijslijst

• Hamburgers per 2 stuks verpakt	€ 3,80
• Rundersaucijzen per 2 stuks verpakt	€ 3,80
• Gehakt (500 gram)	€ 8,50
• Gehakt (250 gram)	€ 4,25
• Tartaar	€ 22,95 / kg
• Sukadelappen	€ 24,95 / kg
• Riblappen	€ 22,95 / kg
• Tournedos (haasbiefstuk)	€ 59,95 / kg
• Kogelbiefstuk	€ 39,95 / kg
• Brisket (klapstuk)	€ 24,95 / kg
• Rib-Eye	€ 39,95 / kg
• Entrecote	€ 35,95 / kg
• Bavette	€ 29,95 / kg
• Picanha (staartstuk)	€ 29,95 / kg
• Tri-tip (liesstuk)	€ 29,95 / kg
• Tomahawksteak	€ 42,50 / kg
• Schenkel	€ 14,95 / kg
• Rollade	€ 24,95 / kg
• Droge (runder) worst	€ 4,50 / stuk

Wilt u weten welke producten momenteel beschikbaar zijn? Neem gerust contact met ons op of kom langs op de boerderij.

Toelichting op onze producten

Rib-Eye

Malse, smaakvolle biefstuk afkomstig van de ribbenkast van het rund, herkenbaar aan het karakteristieke "oog" van vet.

Entrecote

Is het Franse woord dat letterlijk "tussen de ribben" betekent. Dit stuk rundvlees wordt uit de dunne lende gesneden, net achter de ribben.

Bavette

Fantastische malse steak uit de flank van het rund.

Picanha

Staartstuk, driehoekig stuk vlees afkomstig van de bovenste bilspier vlak voor de staart van het rund.

Brisket

Runderborst is een groot smaakvol stuk rundvlees afkomstig van de borst/onderkant van de koe (klapribben).

Tri-tip

Afkomstig van de onderkant van de dikke lende. Wordt vaak vergeleken met Picanha maar is een uniek, smaakvol en mals stuk vlees om te grillen.

Tomahawk

Een indrukwekkend stuk rundvlees: in feite is het een ribeye waarbij het volledige ribbot is blijven zitten. Het heeft de vorm van een bijl, vandaar de naam.

Sukadelappen

Uitstekende, gemarmerde runderlappen van de schouder, herkenbaar aan de kenmerkende zeen in het midden. Geschikt als stoofvlees.

Riblappen

Smaakvolle doorregen runderlappen van de rib- of nekstreek, perfect voor stoofgerechten.

Tournedos

Ook bekend als haasbiefstuk; het malse, middelste deel van de ossenhaas uit de rug van het rund. Een mager stuk vlees met fijne structuur.

Kogelbiefstuk

Een zeer mals stuk rundvlees dat wordt gesneden van de kogel van de bovenbil of het spierstuk van het rund.

Wilt u weten welke producten momenteel beschikbaar zijn? Neem gerust contact met ons op of kom langs op de boerderij.

Tartaar

Mager, fijngehakt rundvlees dat rauw of kort gebakken gegeten wordt. Vaak bereid met uitjes, kappertjes en een rauwe eidooier.

Rollade

Een klassiek, opgerold en strak opgebonden stuk vlees dat gekruid of gevuld is en ideaal is voor feestdagen.

Schenkel

Smaakvol, bindweefselrijk rundvlees afkomstig van de bovenpoot. Ideaal voor krachtige bouillon, soep of langzaam garen.

Majoor Vlees
Slingerweg 11, 8477 BE Oldeholtwolde
06 4115 9462
contact@majoorvlees.nl

Wilt u weten welke producten momenteel beschikbaar zijn? Neem gerust contact met ons op of kom langs op de boerderij.