



Vanop de Belgische wei, tot bij u.

Ontdek binnenin hoe divers
Belgisch rundulees kan zijn.

8
fiches



Gekweekt met zorg. Bereid met smaak.

Wil je genieten van lekker, kwalitatief rundvlees? Kijk dan naar het land van oorsprong, dat's al een keurmerk op zich. En 'België' staat vaak synoniem voor 'goedgekeurd'. Daar ziet heel de keten streng op toe. Zij garanderen dat het vlees dat je koopt heel strikt gecontroleerd is en aan strenge kwaliteitseisen voldoet. Hoe je het ook klaarmaakt en welk type rundvlees het ook is.



Belgisch Witblauw

$\frac{1}{8}$



A close-up photograph of a white cow's head, facing slightly to the left. The cow has a white coat with some darker patches around its eyes and on its ears. It has two orange ear tags with the number '607' visible. The background is a soft, out-of-focus grey.

$\frac{1}{8}$

Belgisch Witblauw

Nationale trots. Al sinds de tweede helft van de 19^{de} eeuw loopt deze klassieker te pronken op onze Belgische grasvelden. Rustige dieren, te herkennen aan de witte koppen met blauw-schijnende vlekken tot volledig blauwe vacht. Ze hebben een opvallend ontwikkelde spiermassa en hebben duidelijk herkenbare billen die zeer veel vlees bevatten. Dat vlees is niet alleen supermals, het bevat ook heel veel karakter, smaak en slechts weinig vet. Een geliefd ras bij de versnijders omwille van het hoog slachtrendement en hoog % edele deelstukken. Het Witblauwe ras kent ook een lage ecologische voetafdruk en is met 85% het meest voorkomende vleesras in België.



**Rood
Ras**

$\frac{2}{8}$





$\frac{2}{8}$

Rood ras

Wordt al vanaf 1770 gefokt en groeide na verloop van tijd uit tot een West-Vlaams streekproduct. Tot eind jaren 70 nog enkel ingezet als dubbeldoelras, maar daarna werd er ook een 100% vleesras gefokt. Op de wei heel snel te herkennen aan het homogene donkerrode haarkleed, op je bord te herkennen aan de uitstekende kwaliteit en karaktervolle smaak. Het vlees wordt alom geprezen en wint de laatste jaren nog aan populariteit.



Witrood Ras

$\frac{3}{8}$





3
—
8

Witrood Ras

Een veelzijdig ras met een rijke geschiedenis. De oorsprong van het Witrode ras gaat zelfs terug tot de zestiende eeuw, toen nog familie van het Ayrshireras. Siert sindsdien vooral onze Oost-Vlaamse weides en is te herkennen aan de overheersend witte vacht en rode kleur op de kop en hals. Als melkkoe zijn Witrood runderen erg productief, met een gemiddelde melkproductie van 5.834 liter per jaar. Als vleeskoe (dubbeldoel) worden ze dan weer geprezen voor hun mager vlees met volle smaak.



Roodbont Ras

$\frac{4}{8}$



Roodbont Ras

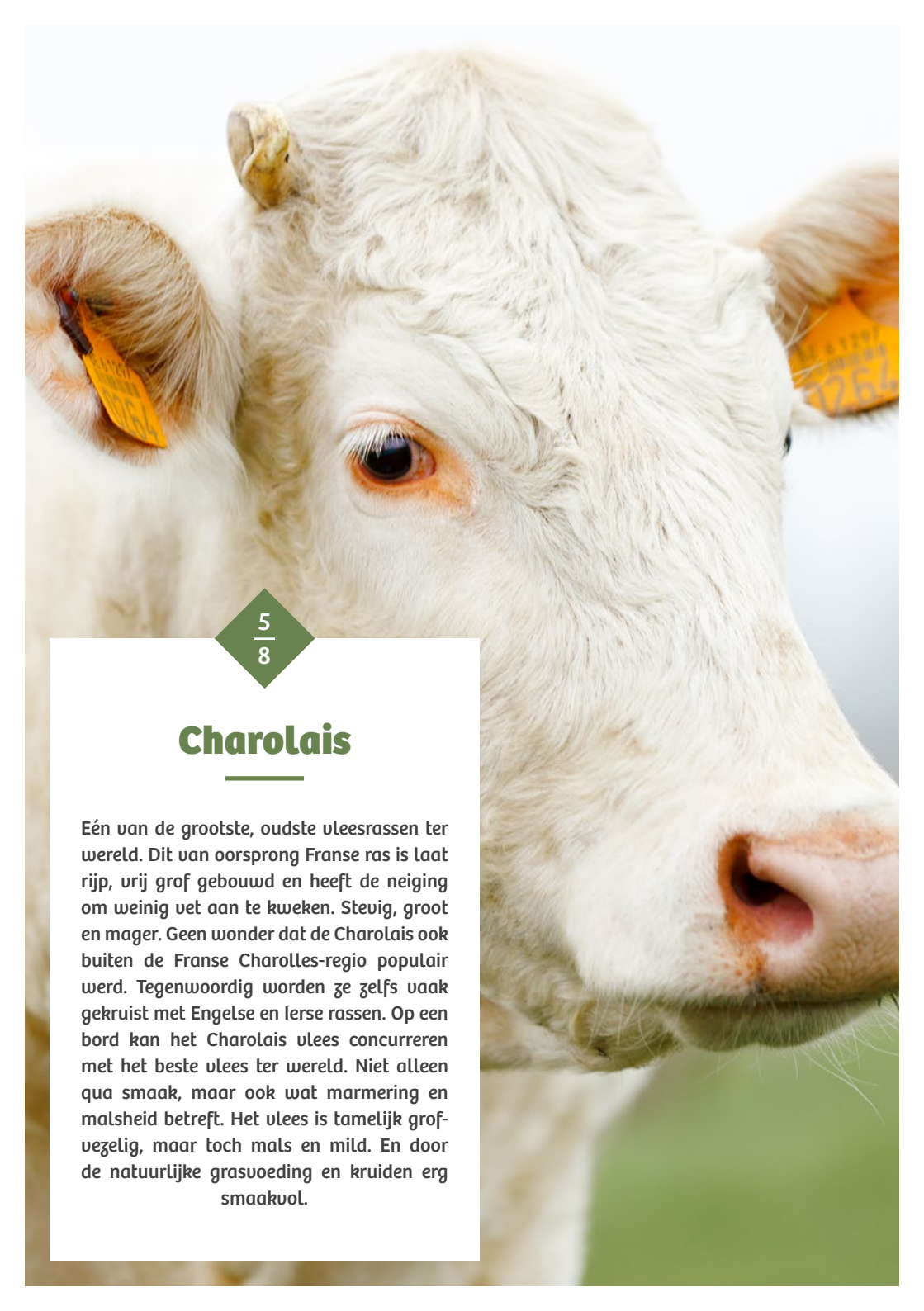
Misschien wel de kloekste onder de dubbeldoel koeien. Het Kempens Roodbont rund heeft een opvallend stevige lichaamsbouw en is zowel geschikt voor melk- als vleesproductie. Hun naam is niet gestolen: ze bewijzen het Kempische landschap een dienst met hun witte prachtvacht en rode tot donkerrode ulekken. En ook op je bord maakt hun vlees indruk: mals, dieprood en met een volle smaak.



Charolais

$\frac{5}{8}$





5
8

Charolais

Eén van de grootste, oudste vleesrassen ter wereld. Dit van oorsprong Franse ras is laat rijp, vrij grof gebouwd en heeft de neiging om weinig vet aan te kweken. Stevig, groot en mager. Geen wonder dat de Charolais ook buiten de Franse Charolles-regio populair werd. Tegenwoordig worden ze zelfs vaak gekruist met Engelse en Ierse rassen. Op een bord kan het Charolais vlees concurreren met het beste vlees ter wereld. Niet alleen qua smaak, maar ook wat marmering en malsheid betreft. Het vlees is tamelijk grofvezelig, maar toch mals en mild. En door de natuurlijke grasvoeding en kruiden erg smaakvol.



**Blonde
d'Aquitaine**

$\frac{6}{8}$





6
8

Blonde d'Aquitaine

Een klassebak uit Zuidwest-Frankrijk met fans tot ver daarbuiten. De meeste Blonde d'Aquitaine-runderen grazen in de Aquitaine-streek, tussen Bordeaux en Toulouse, al vind je ze ook terug op onze Belgische velden. Na een lang proces van kruisen (met onder andere de Limousin en Charolais) ontstond een ras dat meerdere unieke eigenschappen wist te combineren. Zo kunnen ze rondkomen met een sober rantsoen, hebben ze weinig afkalproblemen en kennen ze een sterke kuddegeest. Het zijn zeer rijzige en robuuste runderen. De bespiering, smaak, kleur, malsheid en vetbedekking van het vlees is daarom sterk gegeerd.



Hereford

$\frac{7}{8}$





$\frac{7}{8}$

Hereford

Herefords herken je aan hun gekrulde dieprode vacht, witte kop en witte aalstreep op de nek en schoft. Ze zijn lers van oorsprong, maar worden ondertussen wereldwijd geliefd en gefokt. Ook bij ons dus. Sterker nog: dit prachtdier zou weleens het meest voorkomende vleesveeras ter wereld kunnen zijn. Zijn troeven: een opvallend natuurlijke smaak die sterk gemarmerd is. Ideaal voor de echte vleeseter, de fijnproever, dus.



Limousin

8
8





8
—
8

Limousin

Een edel ras. Het Limousinras vindt zijn oorsprong in weinig vruchtbare gebieden in het zuidwesten van Frankrijk. Deze magere weiden, die toch veel vitamines bevatten, zorgen voor een gezond sterk veeras. Ook bij ons leven deze kudde runderen op uitgestrekte, natuurlijke weiden. Deze prachtige kleinere roodbruine runderen zijn enorm vruchtbaar. Al is hun grootste sterkte dat ze zich makkelijk aanpassen aan hun leefomgeving. En dat merk je aan hun vlees, dat dankzij de goede spierontwikkeling en een fijne vezel van uitstekende kwaliteit is. Gefundenes Fressen voor echte vleesliefhebbers.

Deze fiches tonen aan dat Belgisch rundulees enorm gevarieerd is. En ook dat ze één ding gemeen hebben: de uitstekende kwaliteit. Want bijna nergens wordt rundulees zo streng gecontroleerd en gesoigneerd als bij ons. Zowel op de wei, tijdens de bewerking als in de winkel.

Smakelijk!

