

Texels rund-, varkens- en lamsvlees, Boerderijkip



Kiest u ook dit jaar voor Eerlijk vlees van Texelse bodem?

100% antibioticavrij en met liefde verzorgd door de Texelse veehouders. De dieren worden door de boer zelf ingeladen en weggebracht naar het slachthuis in Oudeschild. Daar aangekomen worden de dieren in alle rust uitgeladen. Dus geen stress of onnodige tijd in een vrachtwagen over de Nederlandse snelwegen. En dat proeft u!

Ons rundvlees is afkomstig van de boerderij van Werner Dros. Op deze boerderij aan de Harkebuurt worden koeien gefokt van het langzaam groeiende Piemontese ras. Door deze langzame groei is de vleesstructuur heel fijn. Dit betekent bijzonder malse biefstuk, weinig vetaanzet en extreem laag in cholesterol.

Zo heeft een doorsnee koe een cholesterolgehalte van 73 mg per 100 gram vlees, de Piemontees heeft slechts 48 mg per 100 gram vlees. Vaak kunt u de koeien zien grazen langs de Oosterenderweg.



Ons varkensvlees is afkomstig van Boerderij Bland en Berg van de Familie Wijten langs de Postweg.

De varkens worden gehouden in een zgn. Canadese wroetstal. De varkens hebben 30 % meer ruimte t.o.v. hun 'collega's'. De vloer van de stal is bedekt met een dikke laag zaagsel en houtkrullen. Hierdoor kunnen de varkens lekker wroeten. Het vlees is van superieure kwaliteit!



DE BOERDERIJKIP

Een Hollandse Scharrelkip met meer smaak en een beter leven. Deze kippen zijn van het langzaam groeiende ras de Hubbard. Dit ras is een kruising tussen een bruine hen en een witte haan en heeft sterke genen. Het vlees komt van dieren die worden gehuisvest in stallen waar het dag- en nachtritme is gewaarborgd.

Pluimveehouders streven naar zo min mogelijk antibioticagebruik. Alleen als een BOERDERIJKIP echt ziek is en de dierenarts het noodzakelijk vindt voor de gezondheid van het dier, wordt antibiotica gebruikt. Een BOERDERIJKIP die antibiotica toegediend krijgt mag nooit gebruikt worden voor consumptie.

Doordat de BOERDERIJKIP een sterke kip is die meer weerstand en meer tijd heeft om zelf te herstellen, zal er minder snel naar antibiotica te worden gegrepen. De meeste BOERDERIJKIPPEN zijn daarom antibioticavrij opgegroeid. Het boerderij kippenvlees is dus gegarandeerd 100% antibioticavrij!



Lamsvlees

Ons lamsvlees betrekken we van boerderij Willemsheuvel van Eduard Hin. Het Texelse lamsvlees onderscheidt zich van ander lamsvlees door de immer uitstekende smaak en kwaliteit: iets ziltig en altijd zeer sappig. Omdat wij werken met hele lammeren kunt u bij ons met al uw wensen voor lamsvlees terecht, van lamsschenkels tot lamskoteletten en alles ertussenin!



 Gratis bezorgen over heel Texel op 24 december.
Ongeacht de grootte van uw bestelling.
Bestel tijdig om teleurstelling te voorkomen!



SLAGERIJ Moormann & de Boer



Zaterdag 22 dec. geopend van 8:00 tot 17:00 uur

Zondag 23 dec. gesloten om uw bestelling tot in de puntjes te verzorgen.

Maandag 24 dec. geopend van 8:00 tot 17:00 uur

Maandag 24 december bezorgen wij gratis over heel Texel.

Onze slagerij biedt u al het lekkers om de feestdagen tot een groot succes te maken. Onze medewerkers helpen u graag met het samenstellen van het kerstmenu of de juiste bereidingswijze.

Wij staan al jaren bekend om onze vleeschotels voor gourmet of fondue. Al het vlees vakkundig gesneden, keurig gegarneerd en sfeervol gepresenteerd op schalen.



Gourmetschotels

Gourmetschotel luxe:
± 300 gram per persoon

- Biefstuk peper
- Biefstuk knoflook
- Indian kipfilet
- Slavinkje
- Reepjesvlees shoarma
- Runder hamburgertje
- Schnitzel gepaneerd
- Satestokje
- Cevapcici (Joegoslavisch gekruid gehaktrolletje)

€ 7,- per persoon



lekker compleet



Maak het u zelf nog gemakkelijker met onze All-inn schote

- Rundvleessalade
- Aardappelsalade
- Aardappel eissalade
- Pastasalade
- Satesaus
- Knoflooksaus
- Cocktailsaus
- Piri pirisous
- Kruidenboter
- Stokbrood

€ 5,50 per persoon

Fondueschotels



Fondueschotel luxe:
± 300 gram per persoon

- Biefstuk peper
- Biefstuk knoflook
- Indian kipfilet
- Argentina kipfilet
- Slavinkje
- Varkensmedaillon knoflook
- Runder gehaktballetje
- Cevapcici (Joegoslavisch gekruid gehaktrolletje)

€ 7,- per persoon



Vleeswaren



Trots op onze worstmakerij!

De lekkerste vleeswaren voor bij het ontbijt of de lunch.

- Gerookte ribeye
- Brochettarollade
- Kalfsrollade
- Lenderollade
- Saltufo
- Filet Martino
- Lamsham gekookt en gerookt
- Parmaham
- Serranoham
- Bourgondische kipsalade
- Pancetta
- Salami Milano
- Diverse luxe pate's
- Saucijzenstaven
- Eigen beenham
- Osseworst
- Heerlijke toast-salades

En nog veel meer...



Bestel of kom langs!

Nikadel 30-32, 1796 BP De Koog

tel: 0222-317552

www.slagerijdeboer.nl

info@slagerijdeboer.nl



SLAGERIJ
Moormann & de Boer

Smakelijke feestdagen!

Rollades



Onze rollades worden handgeknoopt en uiteraard gemaakt van Texels vlees

Enkele suggesties:

- Runderlenderollade
100 gr. € 2,45
- Varkensfiletrollade
100 gr. € 1,45
- Gevulde buikrollade met spek en ui
100 gr. € 1,25
- Kiprollade, smaakvol gekruid en bijzonder mals
100 gr. € 1,89
- Procureurrollade
100 gr. € 1,39
- Half om half rollade van rund- en varkensvlees
100 gr. € 2,45
- Kalkoendij rollade
100 gr. € 1,45

Ook dit jaar weer een uitgebreid assortiment wild en kalkoen.

U kunt kalkoenen bestellen van 1,8 tot 9 kg!

Hele kalkoen prijs per kg. €10.90

