

## Texels lam, rund, varken, 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 Piemontese heeft slechts 48 mg per 100 gram vlees. Vaak kunt u de koeien zien grazen langs de Oosterendeweg.



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

De varkens worden gehouden in een zgn. Canadese wroeststal. 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 Scharrekip 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 opgevoerd. Het boerderij kippenvlees is dus gegarandeerd 100% antibioticavrij!



### Lamsvlees

Ons lamsvlees betrekken we van boerderij Willemshoeve van Eduard Hin. Het Texelse lamsvlees onderscheidt zich van ander lamsvlees door de immer uitstekende smaak en kwaliteit: iets zillig 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!



## SLAGERIJ Moormann & de Boer

Fijne feestdagen!

### Bestellen

Bel naar: 0222-317552 of bestel via [www.texelsvlees.nl](http://www.texelsvlees.nl).  
Bestellen kan tot dinsdag 22 december 18:00 uur.

### Bezorgen

We gaan op donderdag 24 december tussen 10:00 en 14:00 u gratis bezorgen over heel Texel.  
Hiervoor zetten we extra mensen in, zodat u niet naar de winkel hoeft te komen! U kunt bij de bezorger ook pinnen.

### Afhalen

Voor extra afhalen zijn wij op zaterdag 2e kerstdag geopend tussen 12:00 en 13:00 uur. In verband met de coronamaatregelen vragen we iedereen om met maximaal 2 personen onze slagerij te bezoeken.

### Wij raden u aan om tijdig te bestellen!

Bestellen kan tot dinsdag 22 december 18:00u.



### Gourmetschotels

Gourmetschotel luxe:

- ± 300 gram per persoon
- Biefstuk peper
- Biefstuk knoflook
- Indian kipfilet
- Slavinkje
- Reepjesvlees shoarma
- Runder hamburgertje
- Schnitzel gepaneerd
- Satestokje
- Cevapcici (soegosavisch gekruid gehaktrolletje)

€ 7,50 per persoon

Bekijkt u vergeten? Geen probleem, de kaart u erbij voor € 5,00.



Kindergourmetschaaltje € 3,95

### lekker compleet



Maak het u zelf nog gemakkelijker met onze All-inn schotel:

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

€ 5,50 per persoon

### Fondueschotels



Fondueschotel luxe:

- ± 300 gram per persoon
- Biefstuk peper
- Biefstuk knoflook
- Indian kipfilet
- Argentina kipfilet
- Slavinkje
- Varkensmedaillon knoflook
- Varkensmedaillon peper
- Runder gehaktballetje
- Cevapcici (soegosavisch gekruid gehaktrolletje)

€ 7,50 per persoon

### Contact

Nikadel 30-32, 1796 BP De Koog  
tel: 0222-317552  
[www.slagerijdeboer.nl](http://www.slagerijdeboer.nl)  
[info@slagerijdeboer.nl](mailto:info@slagerijdeboer.nl)

### 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

### Hapjes & paté

- Sleetje sateetje
- Mini pita Pulled chicken
- Plukbrood kaas/ui
- Plukbrood pesto/mozzarella
- Pie chicken mushroom
- Pie Thai chicken
- Pie saté ajam pedis
- Pie spicy lamb
- Mexicano slof
- Beenham slof
- Piri piri slof



- Paté cranberry
- Paté appel / gebakken spek
- Paté met brie / naartjes / honing en Port
- Paté crème

### 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 per kg. € 13,50

In verband met de coronamaatregelen vragen we iedereen om met maximaal 2 personen onze slagerij te bezoeken.