

Op de hoeve met zorg omringd

Het vlees van de Rozemarijnhoeve komt enkel van Belgische wit-blauw dikbillen. Het zijn vleesdieren bij uitstek. Ze worden voornamelijk door onszelf gekweekt met respect voor dier en milieu.



Kalfjes worden door hun moeder gezoogd of krijgen kunstmelk. s' Zomers gaan ze evenals de koeien op de weide. In de winter staan alle runderen op stal in goed ingestrooide, lichte boxen.



De dieren krijgen een evenwichtige voeding. Hun gevarieerd rantsoen bestaat uit aardappelen, maïs, krachtvoeder, granen, gedroogde bietenpulp en hooi, gras of stro. Groeiversnellers en hormonen zijn op ons bedrijf niet aan de orde.

Lekkerste rundvlees op de markt



De Belgische wit-blauw dikbil is een indrukwekkend dier; Harmonieuze lijnen tekenen de grote spiermassa's



Een volwassen koe weegt makkelijk 750 tot 900 kg, een stier van ca 18 maanden haalt 600 à 700 kg.

De smaak en structuur van het vlees is uniek. Het is bovendien zeer mager en bevat veel onverzadigde vetzuren.



Rechtstreeks van de hoeve...

Je hoeft geen volledig dier te kopen. Neem contact op en geef je bestelling door. Zodra een volledig dier is besteld, wordt het geslacht in een erkend slachthuis. Na een kleine week wordt het versneden in onze versnijruimte en onmiddellijk verpakt in grote pakketten. Je komt je bestelling ophalen, je verpakt het vlees thuis in kleinere porties en vries het in.



Wij staan borg voor de kwaliteit en de natuurlijkheid van onze dieren. We zien erop toe dat het vlees in de best mogelijke omstandigheden bij de gebruiker terecht komt.

VERKOOP VAN VLEES

Ieder deel van het rund wordt evenredig over de pakketten verdeeld.

Elk pakket bevat :

- entrecôte
- rosbief
- biefstuk (verschillende kwaliteiten)
- soepvlees
- stoofvlees
- gehakt (gemengd varkens-runds)
- worst
- americain
- hamburgers

3 keuzemogelijkheden :

- groot pakket : tussen 40 en 50 kg
- middelmaat : tussen 20 en 25 kg
- klein pakket : tussen 10 en 15 kg

Elk pakket wordt apart gewogen en gerekend aan 7,5 Euro per kg

Indien je individuele verpakking wenst (diepvriesklaar) betaal je 0,5 Euro per kg extra

Voor vrijblijvende inlichtingen en bestellingen kan terecht op:

www.rozemarijnhoeve.be

telefonisch op: 016 / 73 48 86 of
0495 / 25 48 86

per e-mail naar

bestellingen@rozemarijnhoeve.be

Vermeld je keuze van pakket , naam en telefoonnummer , je wordt een week op voorhand op de hoogte gebracht welke dag en tussen welke uren je je pakket kan halen.

Een rund wordt geslacht in een erkend slachthuis als het volledig besteld is, het karkas wordt per koelwagen naar de hoeve gebracht, waar het versneden wordt. Een paar uur later zit het in uw diepvriezer. Verser kan niet!

ROZEMARIJNHOEVE

Jos en Gilberte Lambrechts-Muls

HEIDEKEN 3

3210 LUBBEEK

**Natuurlijk, mager, mals, vers
het lekkerste vlees op de markt**



**KWALITEITSVLEES VAN DE
ROZEMARIJNHOEVE**