

Double Dutch™ Beef

EXCLUSIVE QUALITY



Puur Hollands

Karakteristieke smaak

Verantwoorde keuze



**Double
Dutch™ Beef**
EXCLUSIVE QUALITY



Double Dutch Beef van Meatstreet is een bijzondere selectie rundvlees van Hollandse dubbeldoel koeien. Want één van de beste soorten rundvlees komt gewoon uit ons eigen Holland. Rundvlees van dubbeldoel koeien, zoals het Holstein- of het MRIJ-ras. De dubbeldoel koe is een belangrijke producent van melk én vlees. Nadat deze koeien diverse keren hebben gekalfd neemt de melkproductie af en krijgen ze circa 120 dagen een speciaal, rijk voedingsprogramma, waardoor de marmering in de vleesspier en de vetbedekking op het vlees toeneemt.

PUUR HOLLANDS

Onze hechte samenwerking met de slachter maakt dat we Double Dutch vlees kunnen selecteren uit de beste dubbeldoel koeien die er beschikbaar zijn. Gegarandeerd van Hollandse bodem en geselecteerd op basis van belangrijke criteria als gewicht, marmering, vetbedekking, rijpheid en beveleedheid.

DE SMAAK VAN DUBBELDOEL KOEIEN

De smaak van Double Dutch Beef is rond, grasachtig, en toegankelijk. Verantwoord vlees uit de melkveehouderij. De melkkoe is een belangrijke producent van melk én vlees. Vandaar de naam dubbel-doel-koe. Heerlijk dooraderd met vet. Doordat de melkkoeien zich lang gevoed hebben met Hollandse grassen zit het vlees boordevol smaak. Het unieke voedingsprogramma na de melkperiode zorgt voor het speciale karakter.

VERANTWOORDE KEUZE

Double Dutch Beef scoort hoog qua duurzaamheid. Vlees van koeien die eerst melk hebben gegeven, om vervolgens een tweede bestemming te krijgen als 'leverancier' van heerlijk mals en sappig vlees met een ronde, ietwat grasachtige en zéér toegankelijke smaak. 'Zonder foodmiles' en 'met smaakgarantie'!



PUUR HOLLANDSE
SELECTIE VAN
DUBBELDOEL KOEIEN



GEVOED MET
HOLLANDSE GRASSEN



WITTE VETLIJNTJES
DOOR RIJK
VOEDINGSPROGRAMMA



'FIRST MILK, THEN MEAT',
ZONDER FOODMILES



KARAKTERISTIEKE SMAAK,
EEN MALSE BITE EN
SAPPIG IN DE MOND

Meatstreet.nl