

Wildassortiment



Het Gouden Label

Bent u al klaar voor het komende wildseizoen?


Rutting Versspecialiteiten heeft voor u ook dit jaar weer prachtige wild producten voor het samenstellen van een kwalitatief hoogwaardig en gevarieerd wildassortiment.

Een gevarieerd wildassortiment is essentieel omdat consumenten steeds meer interesse hebben voor deze pure, natuurlijke producten met exclusief karakter. Rutting helpt u daar graag bij.

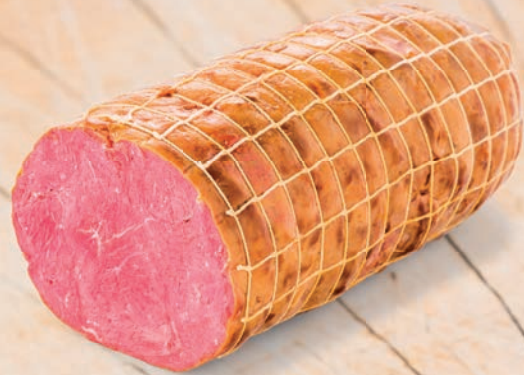
De specialiteiten van Rutting zijn, stuk voor stuk, ambachtelijke kwaliteitsproducten. Door specifiek geselecteerde grondstoffen te combineren met puur vakmanschap, is Rutting in staat u een kwalitatief hoogwaardig assortiment te bieden.

Onze wildproducten, met die specifieke 'Rutting' smaak(beleving), zullen een grote toegevoegde waarde hebben in het compleet en gevarieerd maken van uw wildassortiment. Daarmee kunt u uw consumenten 'trakteren' op een smakelijk en hoogwaardig wildassortiment.

Niet alle mogelijkheden zijn opgenomen in deze brochure. Indien u aanvullende vragen of wensen heeft, neemt u gerust contact met ons op. We kijken graag met u naar de mogelijkheden of voorzien u van de aanvullende informatie.


Rien Rutting, versspecialist





Hertenrollade gerookt

De hertenrollade wordt gemaakt van het spierstuk. Het spierstuk wordt gepekeld en op smaak gebracht middels een fijne kruiden melange. De rollade wordt gerookt gekookt. Een Product om van te genieten.

Artikelnummer: 2124

Gewicht circa 1.200 gram

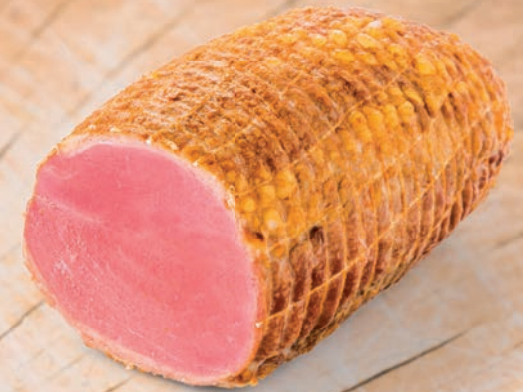


Wildzwijn pastrami

Onze wildzwijn pastrami wordt bereid van de achterbout. Door het vlees te pekelen met smaakvolle kruiden en rode wijn creëren wij een heerlijke wildzwijn pastrami.

Artikelnummer: 789

Gewicht circa 2.500 gram



Gerookte Eendenrollade

Een heerlijk zachte rollade gemaakt van eendenborst. Dit kleine kaliber rollade leent zich uitstekend om te gebruiken voor een keur aan toepassingen. Multifunctioneel en lekker.

Artikelnummer: 921

Gewicht circa 700 gram



Wild rookworst

Een rookworst maar dan anders. De wild rookworst wordt bereid met alleen kruiden en specerijen. Een product om zeker eens te proeven.

Artikelnummer: 2129

Gewicht circa 100 gram



Filet de Canard gerookt

Een smaakvol product gemaakt van eendenfilet geschikt voor meerdere toepassingen. De eendenborst wordt ambachtelijk gerookt op beukenhout. Ideaal als voorgerecht of garnering.

Artikelnummer: 992

Gewicht circa 400 gram

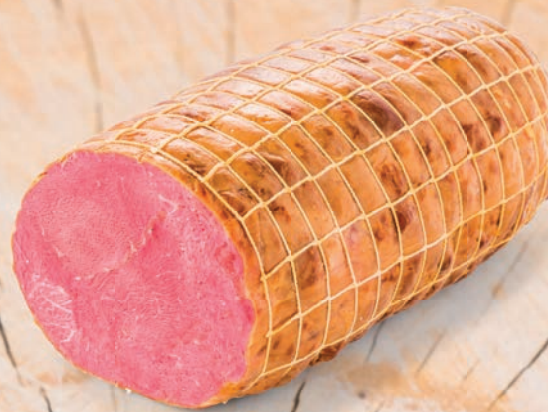


Wildzwijnham gerookt

De wildzwijnham is gemaakt van de achterbout. De bereiding bestaat uit het roken op beukenhout en het koken in rode wijn. Door de toevoeging van de juiste kruiden creëren wij een bijzonder smaakvolle ham. Een product dat u geproefd moet hebben.

Artikelnummer: 778

Gewicht circa 2.500 gram



Zwijnrollade

Deze zwijnsrollade wordt gepekeld gerookt en gekookt, uitermate geschikt voor vleeswaren en wildbuffet

Artikelnummer: 988

Gewicht circa 1.200 gram



Eendenbout geconfijt

Een eendenbout ingesmeerd met kruiden en zeezout. Het product wordt gegaard in eendenvet. Door dit proces ontstaat een boterzacht eindresultaat.

Artikelnummer: 1120

variabele gewichten



Hertenham

Een hertenham gemaakt van het spierstuk. Het product krijgt zijn fijne smaak door te pekelen en het toevoegen van een heerlijke kruiden melange. Door het product te roken en koken ontstaat een eindresultaat om van te watertanden. Uitermate geschikt als voorgerecht en op het wildbuffet.

Artikelnummer: 764

Gewicht circa 1,500 gram



Konijnenpoot met pruimen

Deze konijnenbouten worden op lage temperatuur gegaard. Door de toevoeging van fijne kruiden worden ze op smaak gebracht. De combinatie met pruimen zorgt voor een verrassende smaakbeleving. Het eindresultaat is dan ook een fantastisch product. Dit product is leverbaar met en zonder toevoeging van een heerlijke saus.

Artikelnummer: 107

variabele gewichten

Wildpepers

De wildpepers worden met grote zorg op traditionele wijze bereid met de beste verse ingrediënten, de betere vleesdelen en een grote dosis vakmanschap.

Ze worden heerlijk op smaak gebracht middels de lekkerste kruiden

Leverbaar in verpakkingen van 500 gram, 1.000 gram, 2.000 gram en 3.000 gram.



Reepeper

Artikelnummer: 759



Hazenpeper

Artikelnummer: 904



Hertenpeper

Artikelnummer: 7002



Koud gerookt assortiment

Een diversiteit aan producten welke worden bereid volgens de methode van het koud roken. Het roken gebeurt op beukenhout. Door de bereiding ontstaan heerlijk malse eindproducten.

Alle producten zijn variabel in gewicht.



Duif koud gerookt

Artikelnummer: 779



Fazantfilet koud gerookt

Artikelnummer: 2114



Hertenbief koud gerookt

Artikelnummer: 501



Eendeborst koud gerookt

Artikelnummer: 1918



Wilde Eendfilet koud gerookt

Artikelnummer: 8010



Indien u meer informatie wenst over de mogelijkheden met onze vleeswaren,
willen wij u hier graag verder over informeren.
Neem dan contact met ons op om een afspraak te maken.



Het Gouden Label



Rumpsterweg 9 • 3981 AK Bunnik
Tel. 030 - 688 21 93
info@rutting.nl • www.rutting.nl



Rutting Versspecialiteiten is onderdeel van Het Gouden Label concept



Het Gouden Label

AMBACHTELIJKE VLEESWAREN SMAKEN NAAR MEER

www.hetgoudenlabel.nl