

Heerlijk genieten van het voorjaar

met ambachtelijke vleeswaren van Het Gouden Label



Het Gouden Label

AMBACHTELIJKE VLEESWAREN SMAKEN NAAR MEER

Genieten van een heerlijk voorjaar!

Het voorjaar is een prachtige periode van het jaar. We laten de winter achter ons en kunnen gaan genieten van al het goede dat het voorjaar te bieden heeft. Positieve energie, bloeiende bloemen en bomen die weer groen worden.

In deze periode zijn er mooie momenten waarbij vleeswaren een hoofdrol zouden kunnen spelen.

Bijvoorbeeld Pasen, bij uitstek een feest voor een uitgebreid ontbijt of een brunch om daarbij heerlijk te genieten van vleeswaren.

Maar om echt te kunnen genieten van vleeswaren moeten de kwaliteit en smaak optimaal zijn.

Hierbij kunnen de vleeswaren van de producenten van Het Gouden Label u helpen.

Prachtige hoogwaardige vleeswaren met bijzondere smaken zorgen voor een extra bijdrage om op een aangename manier dit feestelijke moment te vieren.

Naast Pasen is ook het asperge-seizoen onderdeel van het voorjaar. In deze brochure zijn enkele vleeswaren opgenomen die inspelen op dit thema. Kortom er is in het voorjaar voldoende reden om enkele bijzondere vleeswaren op te nemen in het assortiment.

Het overzicht in deze brochure is slechts een greep uit de mogelijkheden die wij u kunnen bieden. Indien u samen met ons verder wil brainstormen over aanvullende mogelijkheden, dan maken wij graag een afspraak om u van informatie te voorzien.

Heerlijke vleeswaren van hoogwaardige kwaliteit.



Het Gouden Label

AMBACHTELIJKE VLEESWAREN SMAKEN NAAR MEER





NICO SLUIS
VLEESWAREN B.V.

ALS HET KWALITEIT MAG ZIJN



Lamsham

Sappige gekookte en gerookte Lamsham, ambachtelijk geproduceerd van jong en mals, Nieuw Zeelands lamsvlees. Door de speciale bereidingen en de fijne tuinkruiden krijgt dit product zijn specifieke smaak.

Gewicht circa 2.000 gram
Artikelnummer: 7001



Lamsham honing mint

Een heerlijke variant van de lamsham. Door tijdens de bereiding gebruik te maken van honing en mint ontstaat een verrassend product. De frisse smaak past uitstekend bij het seizoen.

Gewicht circa 2.000 gram
Artikelnummer: 7012



Pastrami Rib Eye

Heerlijk volle, zachte runder Rib Eye. Gekruid met verse kruiden en gerookt op echt beukenhout. Hierna worden de Rib Eye's gekookt in eigen bouillon.

Gewicht circa 1.250 gram

Artikelnummer: 5014



Gebraden zoete plaatham

Vers uit de oven! Traditioneel bereide plaatham. De ham wordt gemarineerd met een heerlijke zoete marinade van mango chutney.

Gewicht circa 2.750 gram

Artikelnummer: 1191



Speenvarken beenham

Speenvarken beenham is een echte beenham gemaakt van speenvarken. De hammetjes zijn met bovenpoot en bilpijp. De hammen worden gezouten gekookt en gerookt en zijn variabel van gewicht.

Gewicht circa 2.500 gram

Artikelnummer: 8016



Gebraden pomodori rib

Deze gebraden varkensrib is gekruid met een smaakvolle kruidenmelange van onder andere zongedroogde tomaatjes en basilicum. Doordat de vleesdelen enige tijd te rusten worden gelegd, krijgt deze kruiding de kans om het product heerlijk op smaak te brengen. Echt een Paas topper!

Gewicht circa 2.200 gram

Artikelnummer: 2012





Lente Beenham

Heerlijk gebraden beenham. Door de toevoeging van een kruiding van frisse, jonge lente uitjes ontstaat een product om van te watertanden. Een beenham perfect passend in het seizoen.

Gewicht circa 5.000 gram
Artikelnummer: 1159



Het asperge seizoen,



Brugse Beenham

Een echte beenham gemaakt van de beste vleesdelen. Na het zouten en het rijpingsproces worden de delen met been in model getouwd en gerookt op echt beukenhout. Na het roken koken we de ham in eigen bouillon. Een echte beenham met een authentiek karakter.

Gewicht circa 5.000 gram
Artikelnummer: 1091





een heerlijk moment van het voorjaar!



Geroosterde asperge rollade

Op ambachtelijke wijze geroosterde rollade gevuld met een kruiding van malse groene aspergepuntjes. De asperges zorgen voor een heerlijke frisse smaak.

Gewicht circa 2.000 gram
Artikelnummer: 3017



Jambon du Asperge

Gekookte beenham met een decoratie van groene aspergepuntjes, de specifieke smaak verkrijgt dit product doordat het wordt gekookt in een krachtige asperge bouillon.

Gewicht circa 2.500 gram
Artikelnummer: 1013



Kalkoen Pastrami

Een ambachtelijk gegaarde kalkoenborst in vel, die voorzien is van pastrami kruiden en daarna is gerookt op echt beukenhout.

Gewicht circa 3.000 gram
Artikelnummer: 9031



Gegrilde honing kalkoengebraad

Een versie van het kalkoengebraad die uitstekend past bij Pasen. Deze variant wordt voor het braden rijkelijk ingesmeerd met bloemenhoning. Een heerlijk mals kalkoenproduct met een verrassend zoete bite.

Gewicht circa 3.000 gram
Artikelnummer: 313



Kalkoengebraad naturel

Dit ambachtelijke kalkoengebraad is gegaard in eigen bouillon en erna nog even gegrild in een ouderwetse kippengrill.

Gewicht circa 3.000 gram

Artikelnummer: 311



Gebraden Kiprollade zontomaat

Het voorjaar, dus ook de lente dient zich weer aan. Tijd voor een heerlijke frisse, wat lichtere vleeswaar. Kiprollade voorzien van gedroogde zontomaat.

Gewicht circa 2.000 gram

Artikelnummer: 9027

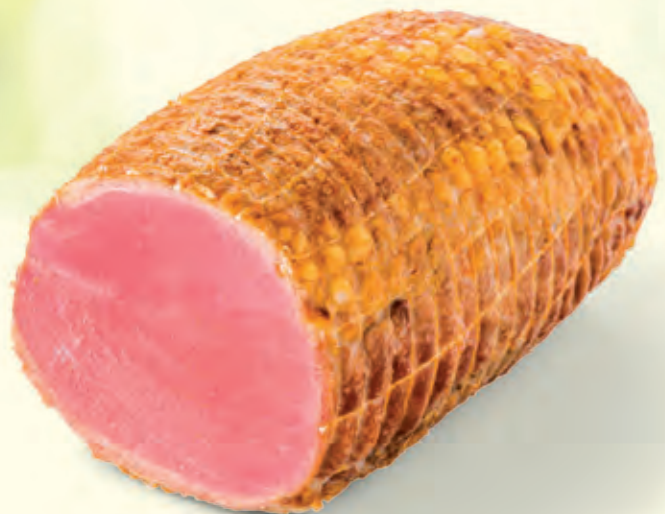


Kiprollade met lente ui

Deze ambachtelijke kiprollade wordt gegaard en gekruid. Door de verrijking met lente ui ontstaat een verrassend product geschikt voor meerdere doeleinden.

Gewicht circa 2.500 gram

Artikelnummer: 8019

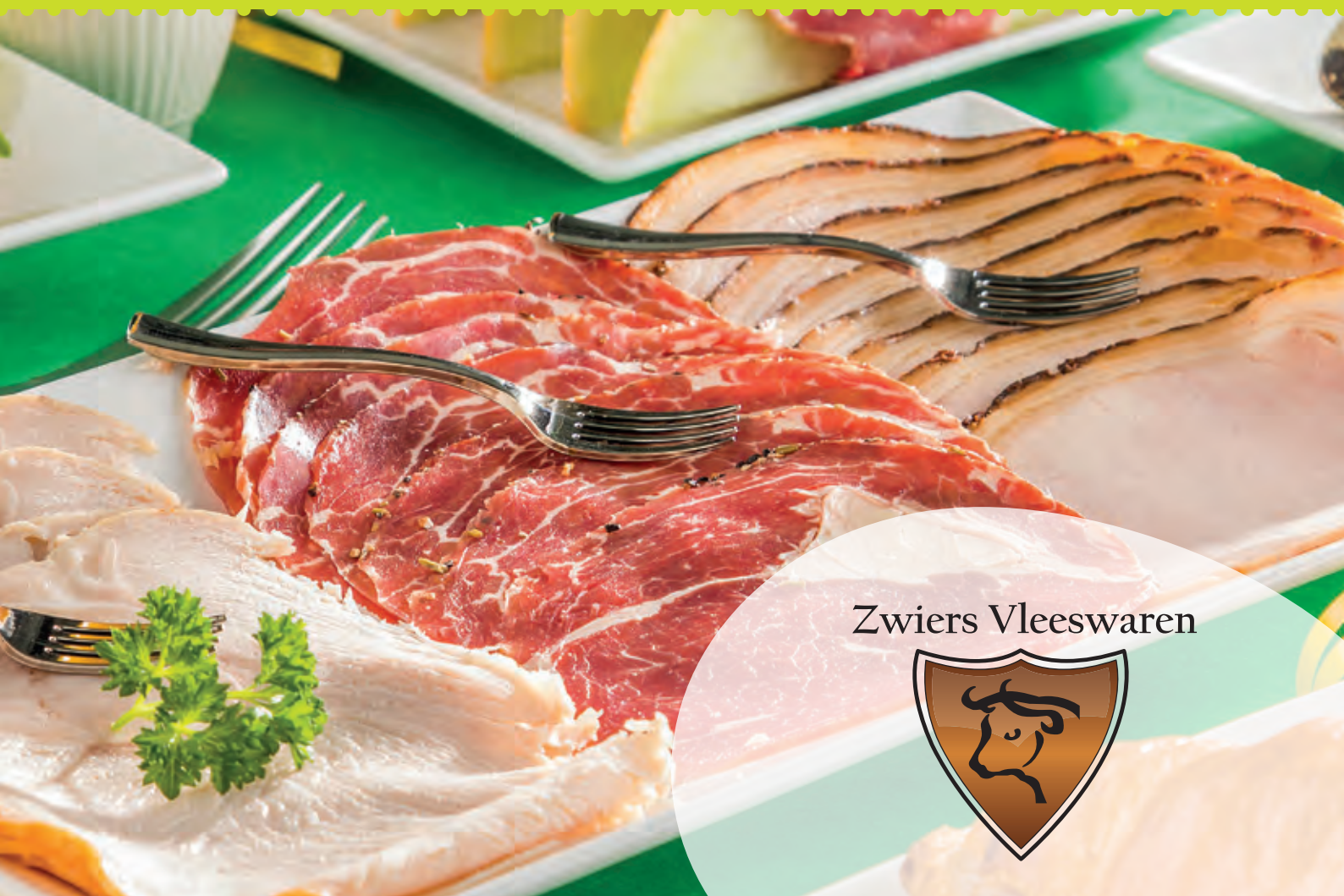


Eendenrollade

Smaakvol product gemaakt van eendenborst geschikt voor meerdere toepassingen. Dit product is ambachtelijk gerookt op beukenhout.

Gewicht circa 700 gram

Artikelnummer: 921



Zwiers Vleeswaren



Runderrookvlees peper

Dit hoogwaardige runderrookvlees is geproduceerd van de bovenbil. Een prachtige grondstof die door ons op traditionele manier wordt behandeld tot een prachtig product. Dit rookvlees ondergaat een authentiek zout-proces en wordt verrijkt met peper. De toevoeging van de peper geeft een pittige smaak die door een groot publiek als welkome variatie op het traditionele runderrookvlees wordt gezien.

Gewicht circa 2.200 gram
Artikelnummer: 1205



Rib Eye gerookt-gekruid

De Rib Eye, in Australië en Nieuw-Zeeland ook wel bekend als de Schotse filet, is een biefstuk uit de rib sectie van het rund. De Rib Eye American steak is een handmatig drooggezouten Rib Eye. Dit is een zachte grondstof en door de toegevoegde kruiden ontstaat een product van uitzonderlijke kwaliteit. Heerlijk als voorgerecht met een zachte dressing.

Gewicht circa 1.500 gram
Artikelnummer: 1110

Het Gouden Label: bijzondere vleeswaren voor een prachtige tijd van het jaar.



Het Gouden Label

AMBACHTELIJKE VLEESWAREN SMAKEN NAAR MEER





Nijverheidsweg 8
3606 AJ Maarssen
Tel. 0346 - 28 49 38
info@sluisvleeswaren.nl

Zwiers Vleeswaren



Het Wargaren 13
5397 GN Lith
Tel. 0412 - 62 40 99
info@zwiersvleeswaren.nl



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

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

AMBACHTELIJKE VLEESWAREN SMAKEN NAAR MEER

Nijverheidsweg 8 | 3606 AJ Maarssen
Telefoon: +31 (0)346 - 28 49 38 | E-mail: info@hetgoudenlabel.nl | www.hetgoudenlabel.nl