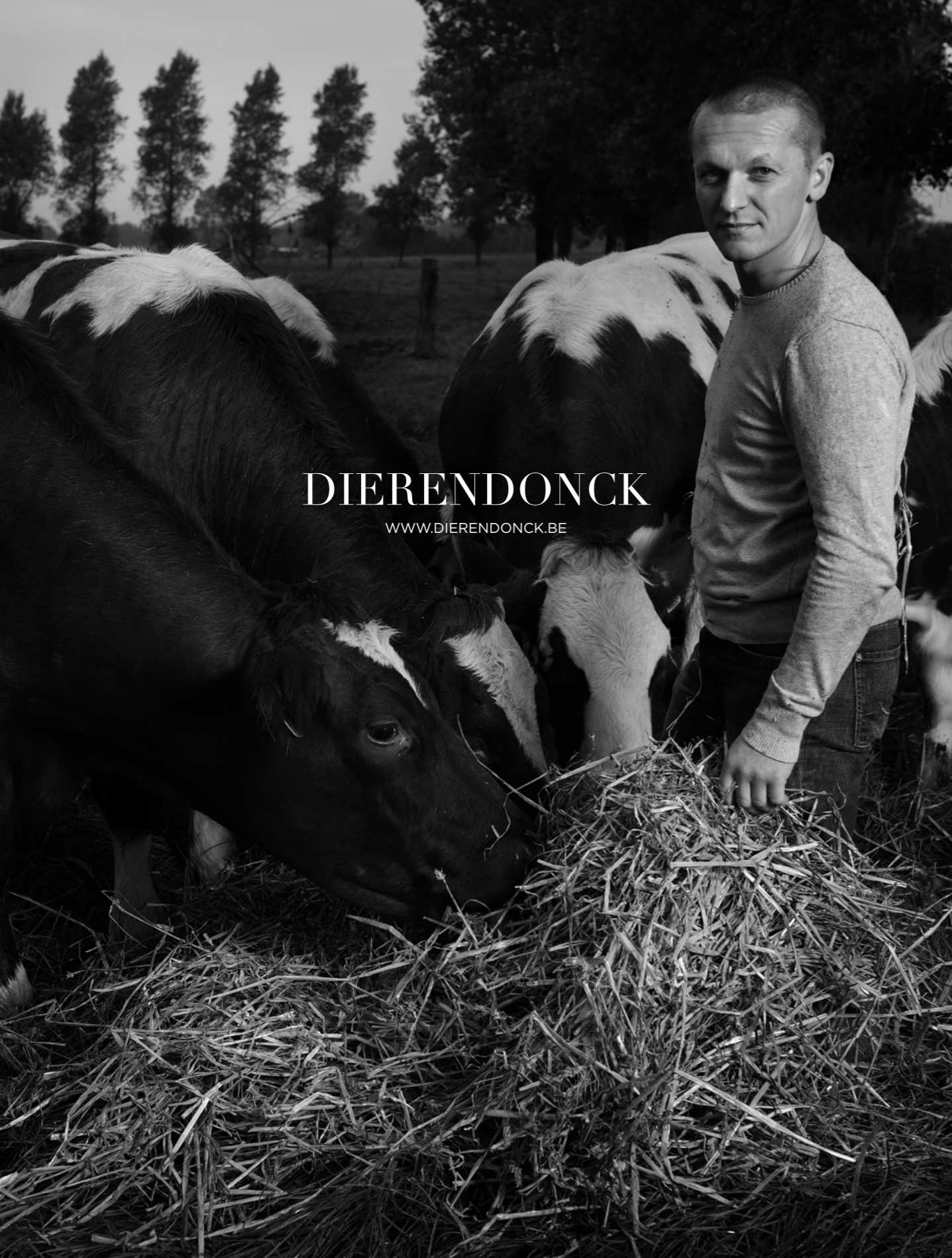


Atelier | Slagerij
Dierendonck | Dierendonck
Nieuwpoort | Sint-Idesbald



DIERENDONCK

WWW.DIERENDONCK.BE

DIERENDONCK

FIJNPROEVEN

AMBACHT, PASSIE & TERROIR

SLAGERIJ & ATELIER DIERENDONCK

Beenhouwer zijn is een ambacht, een beroep die wij met passie uitvoeren. De stiel hebben wij geleerd op de ouderwetse manier in onze familiezaak. Al bijna 40 jaar staan wij garant voor superieure kwaliteit, smaak en voedingswaarde van ons product. De laatste jaren hebben wij meer en meer erkenning gekregen voor wat we doen. In deze folder vindt u een lijst met een aantal van onze vleessoorten en verschillende rassen. Wij kopen alles rechtstreeks aan bij de slachthuizen of op de vroegmarkt van Parijs. Op deze internationale markt kopen we vlees in het been en rijpen deze naar vraag van de klant. Dit kan van 4, 6 tot 8 weken gaan.

ARTISANAT, PASSION & TERROIR

BOUCHERIE & ATELIER DIERENDONCK

La boucherie est un artisanat, une profession que nous exerçons avec passion. Nous avons appris le métier à l'ancienne manière dans notre entreprise familiale. Depuis presque 40 ans nous garantissons une qualité supérieure, un goût et une qualité nutritionnelle de nos produits. Ces dernières années, nous avons de plus en plus de reconnaissance pour ce que nous faisons. Dans ce dépliant, vous trouverez une liste de certaines de nos sortes de viandes et des différentes races. Nous achetons tout directement à partir des abattoirs ou sur le marché matinal à Paris. Sur le marché international, nous achetons la viande à l'os et elle mûrit à la demande du client. Cela peut requérir 4, 6 à 8 semaines.

HET WEST-VLAAMS RODE RUND

LE BOEUF ROUGE DE FLANDRE OCCIDENTALE

APPRECIATION VAN STERRENCHEFS

DAVID MARTIN, KOBE DESRAMAULTS & SERGIO HERMAN

Sinds enkele jaren werkt Hendrik Dierendonck, samen met enkele boeren, aan het terug op kaart zetten van het West-Vlaams Rode Rund. Dit vergeten ras is door onze ambacht en passie nu een erkend Europees streekproduct geworden. De rode bonte koe laten wij grazen in de weiden rond de IJzer en voederen we met natuurlijke granen. Hierdoor levert het rund een mooi donker rood vlees af en is belegd van een smaakvol vet. Verder laten wij deze karkassen nog enkele weken op het been rijpen wat zorgt voor een top terroirproduct. Dankzij de appreciatie van chefs zoals David Martin, Kobe Desramaulds en Sergio Herman mogen we terug rekenen op een heropleving van dit ras. Naast het smaakvol vers vlees; drogen en rijpen we het vlees ook zoals een gedroogde ham. Dit gedroogd vlees, met zijn uiterst sterk gerijpt aroma van krachtig vlees, hebben we voor de eerste maal voorgesteld op de Flemish Primitives en staat ondertussen op de kaart van verschillende toprestaurants.

L'APPRECIATION DES CHEFS COMME

DAVID MARTIN, KOBE DESRAMAULTS & SERGIO HERMAN

Depuis quelques années, Hendrik Dierendonck y travaille avec quelques fermiers pour mettre cette race en valeur, une race oubliée qui par notre métier et passion est devenu un produit régional reconnu par l'europe. Nous laissons cette vache rouge paître dans les prés autour de l'Yser et nourrir avec des graines naturelles. Ainsi ce bovin produit de la viande avec une belle couleur rouge et de la graisse qui donne un goût savoureux. Nous laissons ces carcasses mûrir sur l'os pendant quelques semaines, qui donne un produit de terroir d'une haute qualité. A cause de l'appréciation des chefs comme David Martin, Kobe Desramaulds et Sergio Herman, nous pouvons compter sur une renaissance de la race. A côté de la viande fraîche délicieuse, nous avons commencée à sécher et mûrir un jambon séché que nous présentons pour la première fois au Flemish Primitives et est maintenant sur la carte de plusieurs grands restaurants. Cette viande a un arôme très prononcé et de caractère.



RUND

BOVIN

HET WEST-VLAAMSE RODE RUND

LE BOEUF ROUGE DE FLANDRE OCCIDENTALE

WEST-VLAAMS ROOD RUND - BOEUF ROUGE DE FLANDRE ORIENTALE

Gehele rug niet gekuist met filet - Dos entier, non nettoyé, avec le filet

Côte à l'os niet geportioneerd (ribstuk of zesrib) - Côte à l'os non portionné(côte ou six-côtes)

Côte à l'os geportioneerd - Côte à l'os portionné

Dunne lende of ribstuk zonder been - *Faux filet ou côte sans os*

Filet pur - *Filet pur*

Bavettes - *Bavettes*

Stoofvlees - *Fricassée (carbonnades)*

Spinnekop (enkele weken op voorhand bestellen) - *Araignée (commander quelques semaines en avance)*

Tartaar vlees - *Tartare de viande*

Gemalen américain - *Tartare moulu*

SPECIALITEIT - SPÉCIALITÉ

Gerijpt en gezouten West-Vlaamse entrecote - *Entrecôte de Flandre Occidentale mûrie et salée* € 45,00 kg

Gehele rugstukken met filet en bavette (dehancher) worden best niet teveel gerijpt vanwege het verlies.

Les côtes entières avec filet et bavette (déhanchées) : mieux vaut ne pas les mûrir excessivement vu la perte de viande.

INFO

Het West-Vlaamse rund wordt geheel versneden in onze ateliers. Dit overzicht is slechts een kleine greep uit ons assortiment. Wilt u liever een ander stuk of versnijding laat ons dit weten.

INFO

Le bœuf de Flandre Occidentale est dépecé entièrement dans nos ateliers. Le présent aperçu n'est qu'une sélection dans notre assortiment. Si vous préférez une autre pièce ou découpe, faites le nous savoir.

SCHOTSE RUND

BŒUF ECOSSAIS

ABERDEEN ANGUS SCHOTLAND - ABERDEEN ANGUS D'ECOSSE

Niet geportioneerd, gehele rug met filet - *Dos entier avec filet, non portionné*

Côte à l'os geportioneerd - *Côte à l'os portionné*

Uitgebeende contrefilet - *Contrefilet désossé*

Filet pur - *Filet pur*

Wangetjes - *Petites joues*

Kraai - *Corbeau*

FRANSE RUNDEREN

RACE BOVINE FRANÇAISE

LIMOUSIN

PARTHENAISE

SALERS

AUBRAC

GASON

super lekker vlees
3 tot 6 weken gerijpt
wat zoeter en gespekt
vetscore 2-5
puur grasgevoderd

Viande super exquisite
Mûrie de 3 à 6 semaines
Un peu plus douce et
un peu plus de gras,
degré de graisse 2-5
Alimenté exclusivement à
l'herbe, sur pré

Geheel stuk met been, rug niet gekuist met filet - *Pièce entière avec os, non nettoyée, y compris le filet*

Ribstuk of contrefilet met of zonder been - Côte ou contrefilet avec ou sans os

Côte à l'os geportioneerd - *Côte à l'os en portions*

Filet pur - *Filet pur*

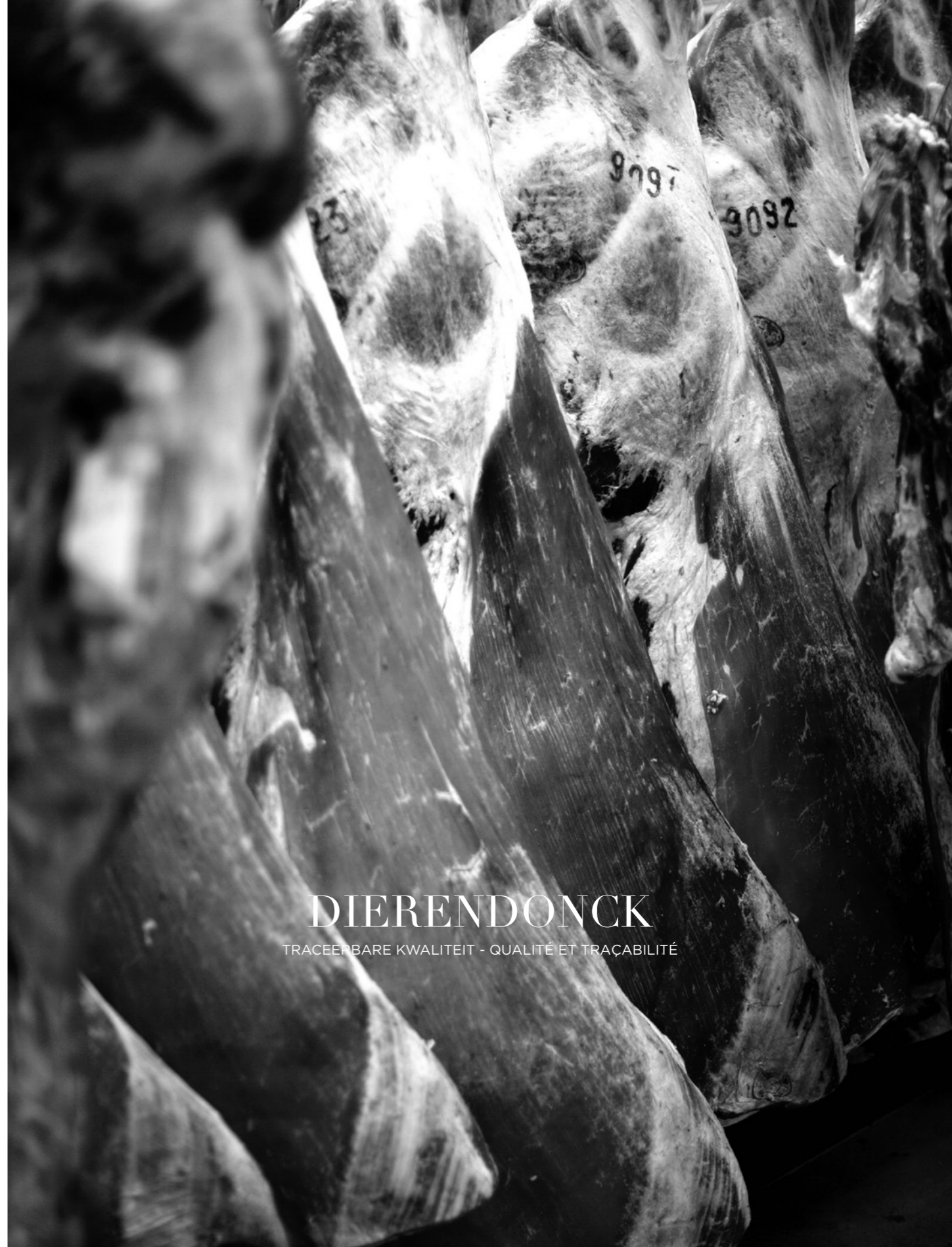
Filet van de heup (alayo) - Filet de la hanche (aloyau)

Aiguillette - *Aiguillette*

Klapstuk - *Côte plate*

enkele weken op
voorhand bestellen

Commander quelques
semaines à l'avance



DIERENDONCK

TRACEERBARE KWALITEIT - QUALITÉ ET TRACABILITÉ

DUIITS RUND

RACE BOVINE ALLEMANDE

BOEUF DE BAVIÈRE

Dehancher, gehele rug niet gekuist met filet - *Déhanché, dos entier non nettoyé, y compris le filet*

Uitgebeende contrefilet - *Contre-filet désossé*

Ribstuk met been of zonder - *Côte avec ou sans os*

Filet pur - *Filet pur*

ITALIAANS RUND

RACE BOVINE ITALIENNE

CHIANINA

Rug met been - *Dos avec os*

Rug geheel stuk zonder been - *Dos entier sans os*

2 weken
op voorhand bestellen
rechtstreeks uit Toscane
met certificaat

2 semaines
Commander à l'avance
Directement de Toscane,
fourni avec certificat

SPAANSE RUND

RACE BOVINE ESPAGNOLE

RUBIA GALLEGA

Gehele rug - *Dos entier*

Contrefilet - *Contre-filet*

Ribstuk - *Entrecôte*

Spaans vlees
9 tot 11 jaar oud rund
sterk gerijpt
vet

Viande espagnole
Bœuf de 9 à 11 ans
fortement mûri
Lard

WAGYU

Aparte lijst van stukken, vraag gerust

Liste séparée de pièces,

n'hésitez pas à la demander

vanuit Spanje rechtstreeks
naar u verzonden
minimum
50 dagen gerijpt

Envoyé d'Espagne
directement vers vous
mûri au
minimum 50 jours

TIP

zoekt u een ander stuk of versnijding laat het ons weten

Liste séparée de pièces, n'hésitez pas à la demander

KALF

VEAU

MELKKALF

VEAU DE LAIT

LIMOUSIN MELKKALF UIT DE CORÈZE - VEAU DE LAIT LIMOUSIN DE CORÈZE

LIMOUSIN MELKKALF UIT BRETAGNE - VEAU DE LAIT LIMOUSIN DE BRETAGNE

Alle stukken verkrijgbaar,
alsook hersenen, tong, lever en uitgebeende kalfskop
Toutes les pièces disponibles,
Y compris cervelle, langue, tête de veau désossée

LAM

FRANSE VERTALING

LAM - AGNEAU

Terroir lam, kruising met texel, geheel of versneden
Agneau du terroir, croisement avec des texels, en entier ou découpé

Texels lamsvlees, geheel of versneden
Viande d'agneau texels, en entier ou découpé

Pauillac, geheel of versneden
Pauillac, en entier ou découpé

Melklam van de Pyreneeën Axuria, geheel of versneden
Agneau de lait des Pyrénées Axuria, en entier ou découpé

Agneau de sisteron, geheel of versneden
Agneau de Sisteron, en entier ou découpé

Agneau fermier des pays d'oc, geheel of versneden
Agneau fermier des Pays d'Oc, en entier ou découpé

Agneau fermier du quercy, geheel of versneden
Agneau fermier du Quercy, en entier ou découpé

Het lam is verkrijgbaar
naargelang het seizoen.

L'agneau est disponible
suivant la saison.

Lamsvlees van de Pauillac
erkend verdelers

Viande d'agneau de Pauillac
Distributeur agréé



JONGE GEIT - JEUNE CHÈVRE



DIERENDONCK

DE VAKKUNDIGHEID VAN VANDAAG, DE KWALITEIT VAN VROEGER
LE SAVOIR-FAIRE D'AUJOURD'HUI, LA QUALITÉ D'AUTREFOIS

VARKEN

PORC

VARKEN

PORC

BRASVARKEN - VIANDE DE PORC D'ÉLEVAGE PROPRE

SPEENVARKEN VAN BRASVAR - PORC BRASVAR

IBERICO VARKEN - PORC IBÉRIQUE

Pluma - *Pluma*

Secreto - *Secreto*

Presa - *Presa*

Racks - *Racks*

DUKE OF BERKSHIRE - DUKE DE BERKSHIRE

PORC FAVOR - PORC FAVOR

Duke of Berkshire:
het ondertussen gekend en
geprezen engels vleesras alsook
de grondleggers voor de nieuwe
visie van varkens kweken.

Duke of Berkshire:
la race de viande anglaise,
entretiens connue et appréciée,
ainsi que les fondations de
la nouvelle vision d'élevage
porcin.

Brasvarken:
krusing tussen het deense
landras en het durocvarken, licht
dooraderd vlees.

Viande de porc d'élevage propre:
croisement entre la race de porcs
danoise et le porc duroc, à la
viande légèrement veinée

Porc favor:
antibiotica vrij varken.

Porc favor:
porc exempt d'antibiotiques

INFO

Alle stukken verkrijgbaar, alsook in charcuterie (gekookt, gepekeld of gerookt)

Toutes les pièces sont disponibles, également en charcuterie (cuites, saumurées ou fumées)

GEVOGELTE & WILD

VOLAILLE & GIBIER

GEVOGELTE, WILD & EINDEJAARSSPECIALITEITEN

VOLAILLE, GIBIER & SPÉCIALITÉS DE FIN D'ANNÉE

GEVOGELTE - VOLAILLE

Hoevekippen - *Poulets de ferme*

Mechelse koekoek eigen kweek - *Coucou de Malines d'élevage propre*

Piepkuikens - *Poussins*

Duiven uit Steenvoorde - *Pigeons de Flandre*

Duiven uit Anjou - *Pigeons d'Anjou*

Parelhoen maison michel - *Pintades maison michel*

Parelhoen d'Auvergne - *Pintades fermier d'Auvergne*

Kwartels uit de Vogezes - *Cailles des Vosges*

Poulet of poulardes de bresse - *Poulet ou poulardes de Bresse*

WILD - GIBIER

Haas uit de moeren - *Lièvre des Moères*

Fazant - *Faisan*

Wilde eend - *Canard sauvage*

Patrijs - *Perdrix*

Hertekalf - *Faon*

Ree - *Chevreuil*

EINDEJAARSSPECIALITEITEN - SPÉCIALITÉS DE FIN D'ANNÉE

Chapon - *Chapon*

Chapon torchon - *Chapon torchon*

Poularde de Bresse roulé - *Poularde de Bresse roulée*

Chapon dinde de Bresse - *Chapon dinde de Bresse*

TIP

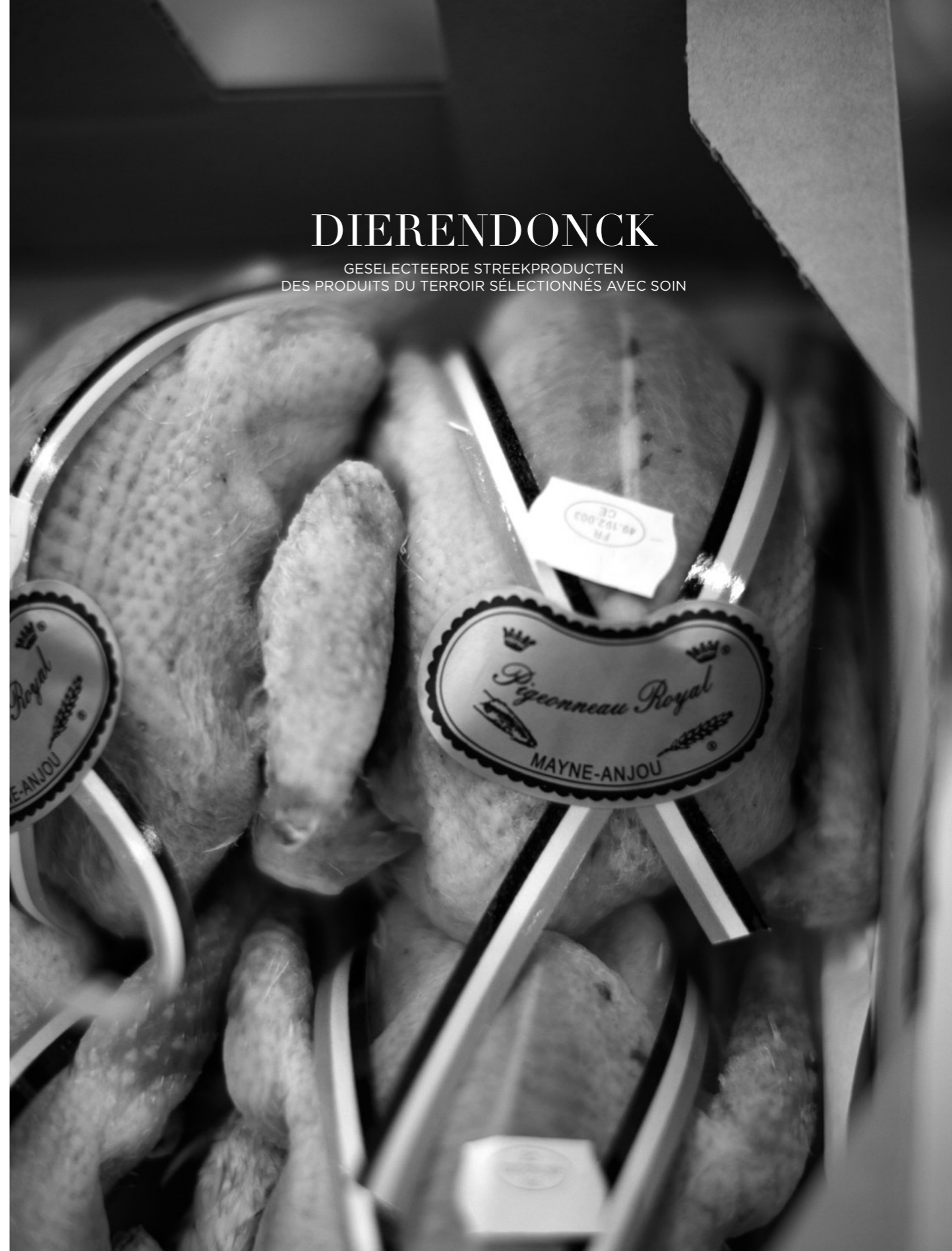
(bv waar *rubia gallega* vlees goed bij past) met vermelding waar de chefs het bv. voor gebruiken (par exemple, quel plat va bien avec la viande *rubia gallega*), avec mention de l'emploi que les chefs en font

Ons wild wordt steeds met de grootste zorg en naar onze strenge normen geselecteerd, daarom kiezen onze erkende wildhandelaars uit de Ardennen en uit de Moeren voor vers en jong wild van de beste kwaliteit.

Notre gibier est toujours sélectionné avec le plus grand soin et conformément à de strictes normes de qualité. Nos négociants en gibier agréés d'Ardenne et des Moères vous garantissent du jeune gibier sauvage de premier choix.

DIERENDONCK

GESELECTEERDE STREEKPRODUCTEN
DES PRODUITS DU TERROIR SÉLECTIONNÉS AVEC SOIN



DIERENDONCK

WWW.DIERENDONCK.BE

onze kracht is de passie van de ambachtsman

met deze folder willen we u een inzicht geven naar wat wij streven, dit assortiment is er gekomen door een zoektocht van jaren ver naar verse, kwaliteitsvolle producten, een zoektocht om steeds meer kennis op te doen en te ontdekken, zo willen we duidelijk maken dat dit slechts een selectie is van onze producten, hebt u een idee of ander product in uw hoofd, laat het ons weten en we zoeken samen naar wat u wenst!!!

dit zowel voor vers vlees als voor charcuterie, wij zullen graag voor u proberen producten te ontwikkelen en uittesten zoals u het wil, dit kan alleen ons vakmanschap maar verrijken!!!
hebt u een bepaalde maaltechniek, cutterwijze, kookproces, samenstelling enz... die u wil zien, we helpen u graag het verder uitwerken.

Notre force est la passion de l'artisan

Au moyen de cette brochure, nous désirons vous fournir un aperçu des objectifs que nous poursuivons. Cette gamme a été rendue possible par une recherche durant de longues années pour des produits frais de haute qualité, une recherche pour acquérir et pour découvrir plus de connaissances, de cette façon, nous voulons établir clairement que ce n'est là qu'une sélection de nos produits, vous avez une idée ou un autre produit en tête, faites le nous savoir et nous tenterons de trouver ensemble ce que vous désirez!!!

Ceci tant pour la viande fraîche et la charcuterie, nous serons heureux de tenter de développer et de tester des produits que vous désirez, cela ne peut qu'enrichir notre artisanat! Si vous disposez d'une technique bien spécifique de concasser, couper, cuire, etc. ... que vous désirez voir reprendre, nous serons heureux de vous aider à l'élaboration plus avancée.

Slagerij Dierendonck
Strandlaan 331
Sint-Idesbald
058 51 12 87
info@dierendonck.be

Atelier Dierendonck
Albert I Laan 106
Nieuwpoort
058 24 20 12
info@dierendonck.be