

the art of meat

# Dry-aged



**Cortoos**

by Van Den Berge Quality Food Services  
Jette

Chers Clients,

Sur la base de la philosophie de « toujours mieux vous servir », nous avons décidé il y a quelques mois d'une fois de plus acheter nos bovins sur pied, comme auparavant. Notre choix s'est porté sur la race bien connue du bovin blanc-bleu belge. Pour nous assurer de la qualité et de la pureté de la viande, nous avons entamé une collaboration avec notre éleveur Jos Van Snick. L'élevage de Jos est établi près de Ninove. Tout est gardé en propre gestion : du début à la fin. Le fourrage naturel provient de sa propre culture composée d'entre autres, du froment, des pommes de terre, du foin, du maïs, des herbes et un supplément de minéraux. Une garantie de qualité supplémentaire qui assure la saveur. En outre, la ferme répond à toutes les normes officielles imposées en matière de traçabilité, de bien-être animal et d'hygiène. Chaque semaine, en concertation avec notre éleveur Jos, nous sélectionnons quelques bovins jeunes qui ont vêlé au maximum deux fois. Ainsi, chaque semaine, nous pouvons vous offrir de la viande fraîche et savoureuse, tout droit de l'éleveur.



## Notre viande "dry-aged"

Nous produisons notre viande "dry-aged" à base de cette viande. La viande est de couleur foncée, savoureuse et tendre. Les longes sont mûries pendant 5 semaines dans une cellule « dry-aged » conçue spécialement, à un taux d'humidité de 65%. Grâce à cette procédure, sous contrôle strict, la structure de la viande change et s'attendrit. Ainsi, la viande perd aussi environ 15% de son poids. Le résultat est particulièrement savoureux ! Après la période de maturation, vous avez le choix entre une côte à l'os ou un faux-filet sans os ou encore une entrecôte. Quel que soit votre choix, notre viande "dry-aged" du terroir est sublime !

## Astuces de cuisson

Pour cuire ce délicieux morceau de viande, nous avons quelques astuces à vous proposer :

- Sortez la viande du frigo une heure à l'avance.
- Pour un morceau de 750g, posez votre viande dans un four préchauffé à 60°C pendant 15 minutes.
- Ensuite, passez la viande à la poêle pour obtenir la cuisson souhaitée : bleu-chaud, saignant, à point ou bien cuit. Bleu-chaud et saignant sont les cuissons les plus recommandées pour mettre en valeur la viande au mieux.
- Saisissez la viande dans une poêle appropriée (taille) avec du beurre et éventuellement de l'huile d'arachide. Si votre beurre risque de brûler, ajoutez une noix de beurre.
- Après la cuisson, enveloppez la viande dans une feuille d'aluminium et laissez-la reposer pendant environ 5 minutes avant de servir.



Beste klanten,

Vanuit de filosofie "u steeds beter te bedienen" hebben we enkele maanden geleden beslist om, net zoals vroeger, terug onze runderen op voet aan te kopen.

Onze keuze is gegaan naar het welbekende Belgische Witblauwe runderras.

Om zeker te zijn van de kwaliteit en puurheid van het vlees, hebben we een samenwerking met onze kweker Jos Van Snick. De kwekerij van Jos ligt dichtbij Ninove. Alles wordt in eigen beheer gehouden: van begin tot einde. Het natuurlijke veevoeder komt van zijn eigen akkerbouw en bestaat uit oa. tarwe, aardappelen, stro, maïs, grassen en een supplement van mineralen. Een extra kwaliteitsgarantie die de smaak ook ten goede komt. Daarenboven voldoet de boerderij aan alle normen die door de overheid opgelegd wordt inzake traceerbaarheid, dierenwelzijn en hygiëne.

Wekelijks selecteren wij in samenspraak met onze kweker Jos enkele runderen die jong zijn en maximum tweemaal gekalfd hebben. Zo kunnen wij u elke week vers en lekker vlees, recht van bij de kweker, aanbieden.

## Ons "dry-aged" vlees

Van dit vlees maken we ons "dry-aged" vlees. Het vlees is donker van kleur, smaakvol en mals.



De rugstukken rijpen gedurende 5 weken in een speciaal ontworpen dry-aged cel aan een vochtigheidsgraad van 65%.

Deze procedure heeft tot gevolg dat, onder strenge begeleiding, de structuur van het vlees gaat veranderen en malser wordt. Hierdoor verliest het vlees ook ca. 15% van zijn gewicht. Het resultaat is bijzonder lekker! Na de rijpingsperiode heeft u de keuze uit een ribstuk met been of een dunne lende zonder been of zesrib. Hoe u ook kiest ons "dry-aged" vlees uit eigen regio is subliem!

## Baktips

Om dit lekker stukje vlees te bakken, geven we u graag enkele tips mee:

- Neem uw vlees één uur op voorhand uit de koelkast.
- Voor een stuk van 750g kunt u het vlees in een voorverwarmde oven op 60°C gedurende 15 minuten laten voorverwarmen.
- Daarna kunt u het vlees in de pan bakken tot de gewenste "cuisson": bleu-chaud, saignant, à point of bien cuit. Bleu-chaud en saignant zijn de meest aangeraden bakwijze om het vlees echt tot zijn recht te laten komen.
- Bak aan in een aangepaste pan (grootte) met boter en eventueel arachideolie. Als uw boter dreigt aan te branden, voeg dan een nootje boter bij.
- Na de baktijd verpakt u het vlees in aluminiumfolie en laat u het een 5-tal minuten rusten alvorens te serveren.

## Bon à savoir

■ Notre entreprise respecte pleinement les dispositions légales de l'Agence alimentaire et est contrôlée à l'improviste huit fois par an par des vétérinaires nommés à cet effet.

■ Toute notre viande est traçable.

■ Bien entendu, nous avons également de la viande étrangère à la disposition des amateurs, comme : Black Angus argentin, irlandais et américain, ainsi que d'autres variétés en fonction de l'offre.

■ Pour de plus amples informations, ma sœur et moi-même sommes toujours à votre disposition.

Van Den Berge  
Stéphane & Catherine



## Goed om weten

■ Onze zaak respecteert ten volle de wettelijke bepalingen van het Voedselagentschap en wordt achtmaal per jaar onaangekondigd gecontroleerd door daartoe aangestelde veeartsen.

■ Al ons vlees is traceerbaar.

■ Wij hebben uiteraard ook buitenlands vlees ter beschikking voor de liefhebbers, zoals: Argentijns, Iers en Amerikaans Black-Angus en nog meer soorten zijn naargelang het aanbod.

■ Voor meer informatie staan mijn zus en ik steeds ter uwe beschikking.

Van Den Berge  
Stephane & Catherine



## Cortoos

by Van Den Berge Quality Food Services

Chaussée de Jette 610 Jetsesteenweg | 1090 Jette | T 02.426.01.47 |  
Info@beenhouwerij-cortoos.be | Info@boucherie-cortoos.be | info@traiteur-cortoos.be