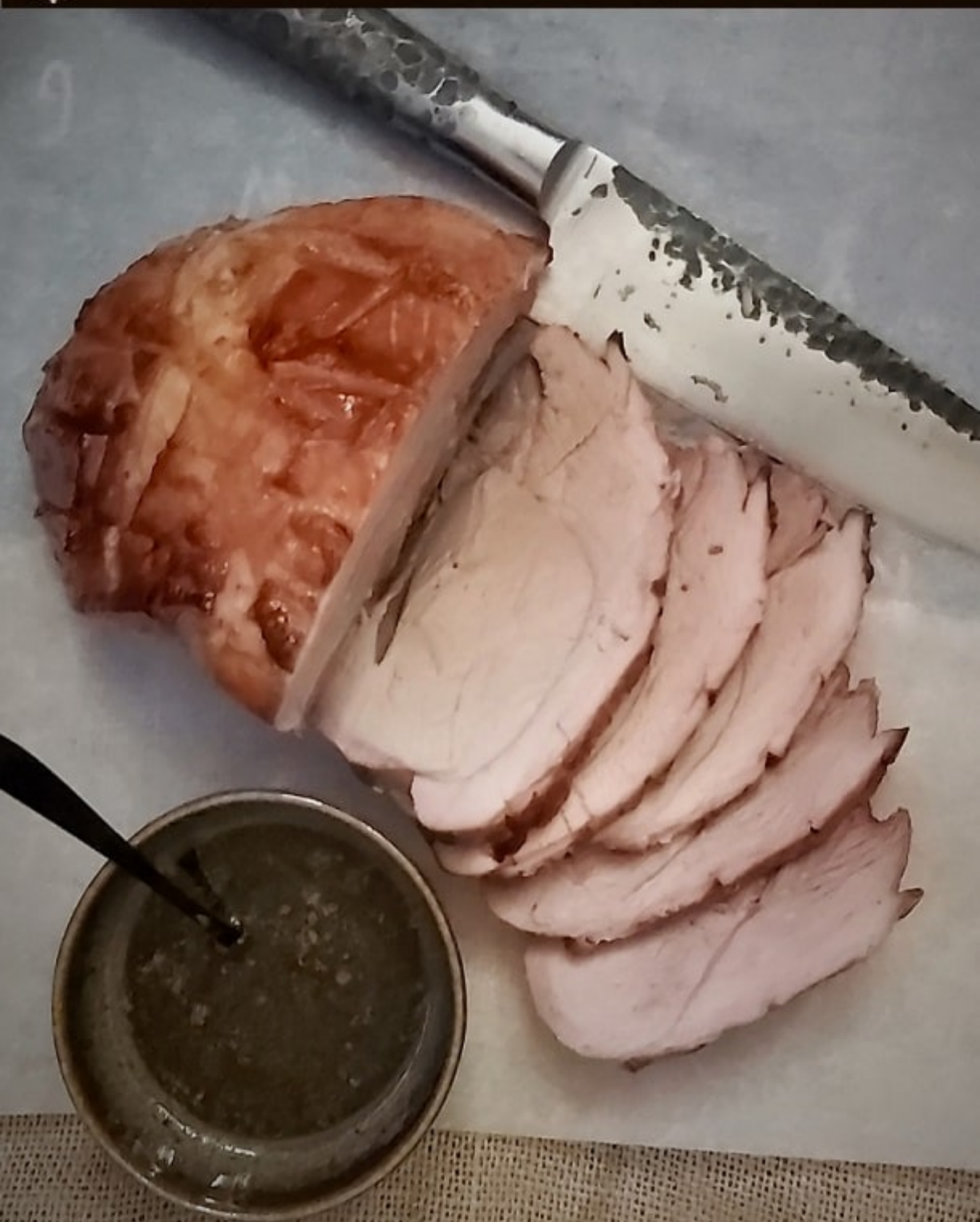




Aalvink Vleesspecialiteiten



Geachte (toekomstige) klant.

Om de horeca prijzen zien in de bestel module bent u een zakelijk account nodig.

Heeft u al een zakelijk account dan kunt u [hier inloggen](#)

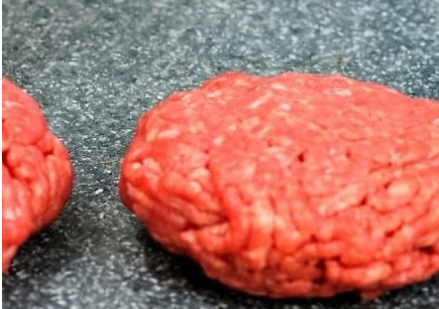
Als u nog geen zakelijk account hebt kunt u deze [hier aanvragen](#)

Mocht u interesse hebben in andere producten die ook voor consumenten online staan horen we dit graag en worden indien mogelijk aan de catalogus en bestelmodule toegevoegd.

U kunt ons bereiken op 0652380252 incl whatapp of via info@aalvink.nl

Horeca 2

HORECA



ASIAN BBQ HAMBURGER

Artikelnummer: 73009982

De festival topper van rund en varkensvlees met oosterse flavours. 150 gram dus niet te klein ideaal van grill of bakplaat.

Per stuk 150 gram

[Read More](#)

MAGER RUNDERGEHAKT

Artikelnummer: 8874076

Op Dieet? Mager rundergehakt met minder vet (max 15%) om eindeloos mee te variëren.

[Read More](#)





BAVETTE

Artikelnummer: 7

De bavette is de dikke rand vlees die in de vang* van de koe zit. Het heeft een lange en grove draad. Vroeger sneden de slagers het vlees vaak door de doorregen runderlappen of gebruikten het voor poulet of gehakt, maar bij de echte voor het vlees gefokte runderen is de bavette botermals en wordt het gebruikt in de lekkerste gerechten. Het vlees moet schuin op de draad gesneden worden.

In Amerika wordt de 'vinkelap' eveneens afkomstig uit de vang nogal eens aangezien voor een bavette. Ten onrechte van dat vlees is de draad veel fijner en het vereist dus een andere bereidingswijze.

Vinkelap 1 KILO

[Recept](#)

[Read More](#)

SPARERIBS

Artikelnummer: 148

Spareribs kopen kunt u hier online, de spareribs zijn misschien wel het lekkerste gerecht voor op de bbq. De spareribs zijn bij ons extra dik beveleesd en vol van smaak. Onder de BBQ-ers ook wel baby back ribs genoemd.

dik beveleesd. Per 1 kilo.

[Recept](#)

[Read More](#)





RUNDERGEHAKT

Artikelnummer: 139

Rundergehakt heeft een wat minder sappige structuur dan half om half gehakt waaraan varkensvlees is toegevoegd. Ons gehakt bevat geen toegevoegd vocht. Het is ideaal gehakt om je eigen burgers van te maken. Rundergehakt bevat maximaal 20% vet. Mooie ronde gehaktballen zien er goed uit maar bedenk wel dat plattere schijven gemakkelijker bakken. Gehakt wordt vaak met brood aangemaakt. Maak dat brood dan wel eerst een beetje vochtig anders wordt er teveel vocht van het vlees overgenomen en dat beïnvloedt de 'beet' nadelig. slagers kwaliteit Per kilo

[Kruiden tips?](#)

[Read More](#)

BUIK SPARERIBS, WIDE CUT

Artikelnummer: 6841

Wij verstaan onder echte spareribs de buik spareribs. Deze zijn een stuk groter en het vlees is een stuk steviger van structuur, maar tegelijkertijd veel smaakvoller. De bereidingstijd is langer, maar de moeite van het wachten waard.

Wide cut. (met rib tips)

Per 1 kilo.

[Recepten tips](#)

[Bestel hier ook uw rubs en sauzen!](#)

[Read More](#)





PICANHA

Artikelnummer: 76

Picanha of te wel staartstuk (rump cap U.S benaming). Een prachtig stuk mals rundvlees dat qua malsheid ligt tussen de rosbeef en de dikke lende. Een goed staartstuk of te wel de picanha heeft altijd een dun laagje vet aan de onderkant. Laat het vlees voor het overgrote deel op deze zijde braden voor het mooiste resultaat. Bereid het vlees op de zelfde manier als rosbeef.

Wij vinden de picanha bereid op de bbq het lekkerst.

Picanha - Rump Cap - staartstuk stuk.

Selecteer uw gewicht hier boven.

[Recept](#)

[Read More](#)

BUIK Z/B

Artikelnummer: 6692

Zeer sappig en vrij vet deel van het varken. Gepekeld en ingewreven met kruiden erg lekker als een braadstuk in de oven (met of zonder knapperig zwoerd). Snijden in dunne plakken (1 -2 cm). Een populair gerecht op de menukaart van trendy restaurants. Wordt ook gebruikt om gerookt mager spek van te maken.

Hele buik z/b 5 kilo

[Read More](#)





BEENHAM VERS

Artikelnummer: 4479

Van de ham worden verschillende soorten fricandeau en beenham gesneden. Meer of minder mager en meer of minder fijn van structuur. Deze delen zijn uitermate geschikt voor beenham. Alle fricandeau kan uitstekend in het geheel gebakken worden. Bij voorkeur in de oven of bbq indirect. Prijs per kilo, vlees is niet gezouten of gekruid.

[Recept](#)

[Read More](#)

REAL AMERICAN HAMBURGER

Artikelnummer: 7612

De originele real american hamburger is gekruid met peper en zout en wordt vervaardigd van mager rundvlees. Niet van de biefstukdelen maar meer van de wat doorregen delen van de voorkant van het rund. Het vet en meegemalen bindweefsel geeft wel extra smaak aan deze lekkernij die met name tussen een broodje en op de barbecue zeer geliefd is. Het vlees is niet zo mager als een tartaartje want dan wordt het product veel te droog. De originele hamburger wordt net als biefstuk naar wens van de eter gebakken. Rood, rosé of doorbakken. Aan de originele hamburger mag absoluut geen varkensvlees worden toegevoegd.

Kant en klaar, Max 20% vet, Rauw.

150 gram per stuk.

[Recept](#)

[Read More](#)





VARKENSNEK Z/B

Artikelnummer: 8877

De varkensnek z/b of procureur is ook heel geschikt om pulled pork en als braadstuk te bereiden. Het vlees kenmerkt zich door de dooradering met vet. Een sappig stuk vlees. Ook op de gesloten barbecue is het vlees niet te versmaden. Bij slow cooking wordt het vlees op zeer lage temperatuur langdurig gegaard, zodat het mooi rosé en sappig blijft en tegelijk zijdezacht van structuur blijft.

2,5 kilo.

lekker recept:

[Recept](#)

[Read More](#)

KINNEBAK

Artikelnummer: 7855

Dit kinnebak spek is afkomstig van de kop van het varken. Het is in wezen de wang. Het bestaat gemiddeld voor één derde uit vlees en voor de rest uit zacht spek. Kinnenbakspek wordt over het algemeen niet vers verkocht maar verwerkt in verschillende worstsoorten. In sommige slagerijen wordt het nog gezouten en gerookt verkocht als broodbeleg.

Met zwoerd.

Prijs per kilo.

[Kruiden tips?](#)

[Read More](#)





PORK LOIN

Artikelnummer: 69

Wanneer de slager de haas- en de ribkarbonade uitbeent*, dan blijft een langwerpige strook vlees over. De filetof pork loin. Op de rug van de filet loopt aan de beenkant een stevige zeen*, die moet worden verwijderd. Op de foto is de zeen aan de linker zijde verwijderd. Die zeen is stug en hard en doet afbreuk aan de kwaliteit van het vlees. Het stuk vlees dat overblijft kan uitstekend is het geheel gebraden worden, maar is ook bijzonder geschikt voor mooie varkensfiletlapjes.

Pork Loin z/b - varken 3,5 kg

[Recept](#)

[Read More](#)

BUIKSPEK

Artikelnummer: 202

Buikspek met zwaard met een mooie vlees cq vet verhouding en met zwaard om een lekkere porchetta of knapperig buikspek uit de oven of van de barbecue. De mate van beveleesdheid is bepalend voor de kwaliteit van het spek.

Buikspek zonder been met zwaard en knars, vanaf 1 kilo.

[Recept](#)

[Read More](#)





EYE OF ROUND

Artikelnummer: 30

Achtermuis of te wel de Eye of round. Deze vleessoort die bij uitstek rood gegeten wordt bestaat altijd uit een groot stuk vlees. De baktijd is afhankelijk van de grootte. De rosbief wordt gesneden van de zogenaamde achtermuis en de platte bil. De mooiste rosbief komt van de dikke lende. De platte bil wordt vaak gebruikt voor de bereiding van gesneden rosbief voor op het brood. Wanneer er een randje vet aan zit bak dat dan gewoon mee en verwijder het na het bakken. Het komt de smaak ten goede. Snijd rosbief altijd 'dwars op de draad*' in heel dunne plakken anders ervaar je het vlees als taai.

Achtermuis 2,5 kg

[Recept](#)

[Read More](#)

CHUCK

Artikelnummer: 23

Dikke riblappen, Chuck, zijn van alle stooflappen de meest malse. Wanneer je het lang stooft dan ontstaat het zogenaamde draadjsvlees*. Pas daarbij wel op. Al te lang braden betekent droog en minder smakelijk vlees. Riblappen, trouwens alle stooflappen, zijn bij uitstek geschikt voor het maken van een ouderwets lekker jus. Schraap daartoe de aanbaksels in de pan los en maak daarna de jus af.

Schouder Rund 3,5 kg

[Recept](#)

[Read More](#)





GEHAKTSNIPPERS RUND 30%

Artikelnummer: 3004

rundersnippers 30% vet 1 kilo Gehakt wordt gemaakt van wat in het vak snippers of trimmings worden genoemd. Verkleinde stukken vlees die variëren qua vlees/vet % al naar gelang de inkoopspecificatie van de klant. 90/10, 80/20 etc.

Ver terug in de tijd maakte de slager gehakt =woensdag gehaktdag= van kleine stukjes vlees die eerder in de week bij het uitbenen, snijden en portioneren van de grotere delen altijd ontstaan. De herkomst van deze stukjes is gevarieerd en dus ook qua structuur, smaak en malsheid verschillend. Door het te malen en te mengen ontstaat er een homogeen product. Goed beschouwd lagen hier de incurante stukjes vlees =te klein of vormeloos om een lapje van te snijden= ten grondslag aan het gehakt.

[Recept](#)

[Read More](#)

GEHAKTSNIPPERS RUND 20%

Artikelnummer: 3002

rundersnippers 20% vet 1kg Gehakt wordt gemaakt van wat in het vak snippers of trimmings worden genoemd. Verkleinde stukken vlees die variëren qua vlees/vet % al naar gelang de inkoopspecificatie van de klant. 90/10, 80/20 etc.

Ver terug in de tijd maakte de slager gehakt =woensdag gehaktdag= van kleine stukjes vlees die eerder in de week bij het uitbenen, snijden en portioneren van de grotere delen altijd ontstaan. De herkomst van deze stukjes is gevarieerd en dus ook qua structuur, smaak en malsheid verschillend. Door het te malen en te mengen ontstaat er een homogeen product. Goed beschouwd lagen hier de incurante stukjes vlees =te klein of vormeloos om een lapje van te snijden= ten grondslag aan het gehakt.



[Recept](#)

[Read More](#)



GEHAKTSNIPPERS VARKEN 30%

Artikelnummer: 3001

Gehakt wordt gemaakt van wat in het vak gehaktsnippers of trimmings worden genoemd. Verkleinde stukken vlees die variëren qua vlees/vet % al naar gelang de inkoopspecificatie van de klant. 90/10, 80/20 etc. mm 30% vet 1 kilo.

[Recept](#)

[Read More](#)

GEHAKTSNIPPERS VARKEN 20%

Artikelnummer: 3000

Gehakt wordt gemaakt van wat in het vak gehaktsnippers of trimmings worden genoemd. Verkleinde stukken vlees die variëren qua vlees/vet % al naar gelang de inkoopspecificatie van de klant. 90/10, 80/20 etc. mm 20% vet 1 kilo.



[Recept](#)

[Read More](#)



SUCADE

Artikelnummer: 152

sucade lap

Door dit stuk vlees, dat afkomstig is uit de runder-schouder loopt een platte pees*. Na het stoven is deze pees helemaal zacht en gaar en lijkt op sukade. Vandaar de naam . De gegaarde pees kan gewoon gegeten worden. slagers kwaliteit Per kilo

[Read More](#)

