



Herkuul

Gedroogd rundvlees
Bœuf séché





Herkuul is een mals stukje fijne charcuterie met een licht gezouten en gekruide smaak. We selecteren hiervoor entrecôtes van Limousin en Blonde d'Aquitaine runderen. Deze premium stukken rundsvlees halen we trouwens bij Belgische kwekers, zo beperken we onze ecologische voetafdruk zonder in te boeten op kwaliteit.

Het droogzoutproces en de geheime kruidenmengeling releveren de smaak. Vervolgens krijgt het vlees gedurende 10 weken de tijd om zijn eigen karakter te ontwikkelen. Een smaakvol rebels stukje charcuterie van eigen bodem.

Heerlijke vervanger voor de klassieke rundscarpaccio of als blikvanger op de aperitiefplank.

«Herkuul», voici le nom de notre nouvelle bombe gustative, parfaitement épicée et légèrement salée. Coté production, nous sélectionnons des entrecôtes du Limousin ainsi que de la Blonde d'Aquitaine. Ce bœuf de qualité exceptionnelle nous vient tout droit de l'élevage belge. Grâce à cela, nous limitons notre empreinte écologique sans faire de compromis sur l'excellence.

Le salage à sec et le mélange secret d'épices relèvent le goût. La viande développe alors son caractère unique endéans les 10 semaines. Le résultat? Une véritable explosion de goût en bouche!

C'est en réalité une délicieuse alternative au carpaccio de bœuf classique ou tout simplement comme touche tape-à-l'oeil sur une planche à tapas.



Herkuul

art 630

Gedroogd rundvlees

Bœuf séché

ca 1,2 kg

THT/DLC : 35 dagen/Jours

Ook beschikbaar/aussi disponible

art 631 volledig stuk/pièce entière ca 2,5 kg

art 632 1/4 stuk/pièce ca 600 g