



USP LAKENVELDER

- Lokaal (rechtstreeks van de boer)
- Gras gevoerd
- Omdat de Lakenvelder het grootste deel van het jaar buiten loopt en leeft van natuurgras, krijgt het vlees de juiste smaak en structuur om terecht als kwaliteits vlees gekenmerkt te worden
- De Lakenvelder worden afgemest als Wagyu
- Het lekkerste vlees van Nederland
- Zorgzame boer
- Ongekruist ras, waardoor oer oude smaak is behouden
- Bijzonder gemarmerd



CONTACT

GERBEN VERMANING

📍 Buurstede 1 | 8431 NA Oosterwolde

☎ 06 4785 6405 | 0516 567 107

✉ vermaning@actifood.nl



LAKENVELDER





GESCHIEDENIS

LAKENVELDER

De Lakenvelder is een eeuwenoude koe die in de 12de eeuw al eens werd beschreven. In het buitenland wordt beweerd dat de oorsprong van deze runderen in Nederland ligt. Echter kan dit niet bewezen worden, omdat de koe zo oud is. De eerste afbeelding van dit ras dateert uit 1450 waar het dier te zien was op een schilderij. Ze waren voornamelijk in het bezit van de adel en landgoedeigenaren. Hierdoor werden ze ook vaak bekend als kasteel- of parkrund.

De selectie gebeurde vooral op uiterlijk, waardoor de melk- en vleesproductie enigszins achterbleef bij de andere rassen. Toen de economie in de Nederlandse rundveehouderij een grotere rol ging spelen in combinatie met de Rundveeverordening van 1950 bepaalde dat er slechts stieren van erkende rassen werden goedgekeurd. Dit betekende bijna het einde van de Lakenvelders.

De vakjury riep het Lakenvelder vlees uit tot het **lekkerste rundvlees van Nederland**. De jury proefde 14 runderrassen, waaronder de bekende vleesrassen als Charolais, Black Angus, Belgische Blauwe, Blonde d'Aquitaine, Limousin, Hereford en zelfs de Wagyu. De Lakenvelder kwam unaniem als het lekkerste rundvlees uit de proeverij.

Uniek stukje vlees,

Dit fijne stukje vlees staat bekend unieke vleeskwaliiteit met een rijke en volle smaak. Kenmerkend voor het Lakenvelder vlees is dat het relatief weinig vocht bevat en veel intramusculaire vet bevat (gemarmerd). Doordat het vet in het vlees zit, blijft de smaak behouden als het vlees gebakken wordt.

Door deze unieke eigenschappen is het zeer geschikt om aan te bieden bij horecagelegenheden.



	NEK		OSSENHAAS
	JODENHAAS		BAVETTE
	SUCADE		VAST DEEL
	BRISKET		STAARTSTUK
	STOOFVLEES		STAART
	RIBEYE		KOGEL BOVENBIL
	ZIJ LENDE		PLATTE BIL
	DUNNE LENDE		ACHTERMUIS
	DIKKE LENDE		

DISCLAIMER: LAKENVELDERS BEPERKT BESCHIKBAAR



LAKENVELDER