

Particulier

PREMIUM QUALITY

STEAK



MANGER



Uw favoriete Slager is er weer... Met het **eindejaar** in zicht hebben wij voor jullie weer wat **lekkers** uitgekozen om te **genieten** tijdens de **vakantie** en de **feestdagen**.

Hoe gaan we te werk?

**Hieronder** vindt u ons uitgebreid eindejaar 's **'Meat selection'** terug. Maak je keuze en geef jouw bestelling door via de volgende kanalen:  
**Whatsapp, Telefonisch, Mail of Bericht**

Alles is **vers versneden** (volgens uw wensen..) en **vacuüm verpakt**. wordt aan huis **geleverd** of kan worden **afgehaald**. (minimum afnamen voor thuis levering €150).

**Contactgegevens:**

Xander: +32 478 74 68 53 - [info@steakamanger.be](mailto:info@steakamanger.be)

Jurgen: +32 475 68 91 11 - [info@steakamanger.be](mailto:info@steakamanger.be)



## Herten rug filet Nieuw-Zeeland 69.85€/kg

Loslopend op het groenste eiland van de hele wereld, gezond, calorie arm, rijk aan ijzer. Vrije uitloop, 100% gras en hooi gevoed heel laag vetgehalte, hoog eiwitgehalte (30%). Als het eens buitengewoon lekker mag zijn....



## Usa 'Prime' Black Angus Hilton Beef Ribeye 96.85€/kg

De USA prime komt van graan gevoerd Noord-Amerikaanse runderen, volgens velen crème de la crème als het gaat om rundvlees. De dieren die het keurmerk Prime verdienen zijn zeldzaam, het betreft slechts 1 a 2% van de veestapel. Deze moeten zowel qua kleur als qua vetverdeling en bovenal qua marmering tot de absolute top behoren.



## T-Bone Hereford Grasgevoederd 44.95€/kg

Waanzinnige T-bone hier ervaar je een mooie mengeling van een stukje contrefilet en Filet pure. De T-bones wegen 1 a 1.2kg per stuk. (ideaal voor 2 personen)

## Australische Aberdeen Black Angus Ribeye 78.95€/kg

Onze Australische Black Angus, wordt geboren en grootgebracht op de natuurlijke weilanden van ongerepte Australische percelen en aan het eind van hun leven krijgen zij alleen nog graanvoer van hoge kwaliteit. Om 52 weken per jaar een superieure kwaliteit, consistentie en uniformiteit te bereiken, wordt slechts een klein percentage van het vee geselecteerd.



## Brasvar traag gegaard buikspek **22.85€/kg**

Een heerlijk stukje spek van brasvar, de uitgelezen voeding raf van jeneverstokerij van Filiers, de olijfolie, de aardappelen, het verse hooien zorgen voor een waanzinnig resultaat.



## 'Ocean beef' Black Angus Nieuw-Zeeland Contrefilet **55.95€/kg**

Waanzinnig stukje uitgeselecteerde Angus genaamd Ocean beef. Deze runderen zijn opgegroeid in een unieke omgeving met de beste grassen, de beste granen en de beste zeelucht.

## Filet Pure 'Black Angus' Uruguay graan gevoederd **69.99€/kg**

Onze Angus uit Uruguay is een pareltje, de runderen leven op de uitgestrekte pampa's in de gezonde buitenlucht en worden af gevoederd met een uitgelezen graandieet van 120 dagen.



## Uruguay 'Black Angus' Contrefilet **42.95€/kg**

Onze Angus uit Uruguay is een pareltje, de runderen leven op de uitgestrekte pampa's in de gezonde buitenlucht en worden af gevoederd met een uitgelezen graandieet van 120 dagen. Dit zorgt voor een mooi dieprood gemarmerd stukje kwaliteitsvlees met een uitgesproken volle smaak.

## Filet Pure Greenlea Nieuw-Zeeland

### 100% Grasgevoederd **69.95€/kg**

Ons Greenlea gras gevoerd ossenvlees cross Angus/Hereford is puur, eenvoudig en gezond. Vlees van vee dat ruim twintig maanden in de vrije natuur graast zoals de dieren dat van oorsprong doen. Geen stress, geen toevoegingen en met een uitstekende milieu-footprint. Dit resulteert in een gegarandeerde sappige smaak en malse structuur.

Alles is zo natuurlijk als het maar kan zijn en zeer vitaminerijk.



# 'Wagyu'

## Ons exclusief aanbod

**Australische F1 Wagyu Picanha BMS 4/5+ 69.95€/kg**

**Australische F1 Wagyu Picanha BMS 8/9+ 98.95€/kg**

Deze Runderen worden na uitgebreid ge grazen te hebben verwend met uitgebalanceerde en uitgeselecteerde granen, en dit gedurende een termijn van 300 tot 330 dagen. Deze Wagyu uit Australië is één van de grootste en strengst gecontroleerde veestapels ter wereld. **Enkel per volledige picanha verkocht.**

**Australische F4 100% Full Blood Wagyu Picanha BMS 8/9+ 119.85€/kg**

De top van de Australische Wagyu F4 FULL BLOOD BMS 8/9+ , + 440 dagen graan gevoerd met een waanzinnige marmering.

**Enkel per volledige picanha verkocht.**



**Stoofvlees 'Wagyu' 34.85€/kg**

Een exclusief vleesje voor stoofvlees, heel smaakvol en met een bijzondere marmering, zeer mals en sappig. Wagyu gecertificeerd, handgesneden.



**Australische F4 100% Full Blood Wagyu**

**Bavette BMS 8/9+ 118.85€/kg**

Wat ons betreft the king off the Wagyu, smaak is veelzijdiger doordat deze dieren eerst buiten lopen en zich tegoed doen aan de plaatselijke vegetatie alvoor ze hun op hun uitgelezen graandieet van 440 dagen storten. Absolute topper van wereld niveau.



# 'Wagyu'

## Ons exclusief aanbod

### 'Ito' Wagyu Japan A4 Ribeye **229.95€/kg**

The real stuff, Japanse zuivere A4 Wagyu. Laat je verleiden door de top marmering van onze Ito Wagyu Japan en ontdek de sublieme smaak die dit bijzondere Japanse rundvlees te bieden heeft. Het is een ervaring die je smaakpapillen zal verwennen en je een glimp geeft van de gastronomische pracht van Kagoshima, Japan.

### Australische F4 100% Full Blood Wagyu

### Diamanthaas BMS 9++ **69.95€/kg**

Deze diamanthaas, ook wel visje genoemd. Overtreft alle verwachtingen. Mooie marmering door de hoogste selectie van BMS 9+.



**Wij wensen jullie alvast prettige feestdagen**

