



RUNDVLEES

*Geyskens Delikatessen*





## Rundvlees is maatwerk

Uw gasten weten graag wat ze op hun bord krijgen. Daarom is het belangrijk dat u, of het personeel uit de bediening, de nodige uitleg kan geven over het vlees dat u serveert.

Er is rundvlees en rundvlees, als horecaondernemer is het belangrijk om te weten met welk soort rundvlees het best gewerkt wordt. De verschillende rundvleessoorten vragen soms verschillende bereidingstechnieken. Keuzes maken is de boodschap.

Uit onderzoek blijkt dat sommige mannen graag nadrukkelijk smakend, lang gerijpt rundvlees eten, flink met intramusculair vet dooraderd. Dames kiezen in meerderheid voor een zachtere, delicatesere smaak. Door oordeelkundig in te kopen kan u meer aanbieden dan zomaar een steak, u kan op die wensen inspelen. U kan de gast bijvoorbeeld de keuze geven tussen vlees afkomstig van verschillende rassen en rijpingstijden of - methodes. Zo krijgen uw gasten nog meer het gevoel dat ze verwend worden.

Geyskens Delikatessen biedt een brede waaier rundvlees van rassen over de hele wereld. Hier een bondig overzicht. Voor meer info staan onze foodconsulenten u graag te woord!

# Prime Meat Geyskens

Prime Meat Geyskens is zorgvuldig geselecteerd vlees van melkkoeien (overwegend Holstein). Het malse vlees biedt een verfijnde smaak.



De belangrijkste karakteristieken zijn:

- Fijne smaak
- Uitstekende prijs-kwaliteitverhouding

PRIME MEAT  
GEYSKENS



ref. R11104

**Filet pur Holstein  
zonder ketting**

2,4 kg

ref. R12201

**Entrecôte lende  
Holstein**

2,5 kg

ref. R122011

**Zesrib ribeye  
Holstein**

3,5 kg



ref. R12420

**Rib roast runds  
Holstein met been**

5 kg

ref. AR20101

**Entrecôte - versneden**

ref. AR3020

**Ossenhaas - versneden**

2 à 3 kg - volledige ossenhaas  
wordt versneden



ref. R122010

**Entrecôte smoked  
aged 21 dagen**

2 kg

ref. R1220101

**Entrecôte shichimi  
togarashi 21 dagen**

2,5 kg

ref. R124150

**Holstein côte à l'os  
gerijpt 21 dagen**

max. 1 kg

Voor het volledige gamma: [www.geyskens.be](http://www.geyskens.be)

# Havian

De Belgische Witblauwe runderen van Havian zijn Ardeense runderen die de eerste jaren enkel hooi, gras en een beetje maïs eten.

Na aankoop verblijven ze op boerderij Bookhamershof in Zele, waar ze met een uitgekiende mengeling gevoederd worden.

Zo hoort bijvoorbeeld ook brouwerijdrif tot het dieet.

De dieren verblijven er in ideale omstandigheden zodat ze optimaal kunnen uitgroeien tot slachtrijpe runderen. Na slachting zorgt Havian voor de versnijding en rijping van het vlees. De gekoelde rijpingskamer geeft het vlees een betere, intense smaak én zorgt voor een heerlijk mals stuk vlees.



De belangrijkste karakteristieken zijn:

- Mager en mals vlees
- Intense smaak

## HAVIAN



ref. R10401

**Steakvlees geheel**

3 kg



ref. R11108

**Filet pur met ketting**

5 kg



ref. R1220430

**Entrecôte**

3 kg



ref. R122042

**Entrecôte met been  
gerijpt 21 dagen**

20 kg



ref. R122561

**Tomahawk**  
0,9 à 1,2 kg



ref. R122562

**Tomahawk gerijpt  
21 dagen**

0,9 à 1,2 kg



ref. R123520

**Zesrib ribeye  
gerijpt 21 dagen**

3 à 4 kg



# Belgisch Witblauw



Het Belgisch witblauw is onze nationale trots: een ras dat in 1989 werd ontwikkeld, smaakvol vlees met een schitterende prijs-kwaliteitverhouding en relatief gemakkelijk te fokken. Een Belgisch witblauw herken je in een oogopslag: een wit vel met blauwe of zwarte vlekken, zeer gespierd en impressionant. Door de afwezigheid van vet is de spiermassa zeer stevig. Dit is een genetisch kenmerk dat resulteert uit opeenvolgende kruisingen. Het vlees is smaakvol en mager.

## De belangrijkste karakteristieken zijn:

- Mager vlees
- Rijk van smaak
- Mals



ref. AR5010

**Filet d'anvers geheel**

1,6 kg



ref. R1040

**Steakvlees geheel**

1 kg



ref. R111

**Filet pur inlands met ketting**

4 à 5 kg

Ook verkrijgbaar:

Zonder ketting (R11101)



ref. R122

**Entrecôte**

3 kg



ref. R123500

**Zesrib ribeye inlands**

3 à 4 kg



ref. R13100

**Rundskogel inlands**

3 kg



ref. AR9115

**T-bone steak**

1,2 kg



ref. AR1050

**Onglet ronds opgekuist**

1 kg



ref. AR4011

**Rosbief**

1,5 kg

# Haspengouw beef

Alles start met gezonde & gelukkige dieren, van jonge kalveren tot slachtrijpe runderen. en dit dankzij een stressloos leven op ruime en groene weides.

Alle dieren worden op een bijzondere en gepatenteerde manier vetgemest met een gebalanceerde voeding rijk aan Omega 3 en Omega 6.

Grasgevoerd in het vruchtbare Haspengouw.

Haspengouw Beef is een rijkelijk gemarmerd mager stukje kwaliteitsvlees. Zijn aangename volle smaak en de fijne structuur werden reeds bevestigd door verschillende Belgische topchefs.



## De belangrijkste karakteristieken zijn:

- Rijkelijk gemarmerd
- Volle, aangename smaak
- Fijne structuur



ref. R11107

**Filet pur  
met ketting**

4 à 5 kg



ref. R122013

**Entrecôte**

3 kg



ref. R12302

**Zesrib ribeye**

3 à 4 kg



ref. AR102553

**Steak dun - versneden**



ref. AR10305

**Rumsteak dik -  
versneden**



ref. AR10501

**Onglet runds  
opgekuist**

1 kg



ref. AR20104

**Entrecôte - versneden**

300 - 400 g



ref. AR50100

**Filet d'Anvers**

2,2 kg



ref. R12412

**Côte à l'os - versneden**

0,9 - 1,2 kg

# Simmental

Dit is een oud, van oorsprong Zwitsers runderras dat vandaag over heel de wereld geproduceerd wordt. Belangrijke leveranciers zijn Duitsland en Oostenrijk, maar ook Amerika, Argentinië, Ierland, Frankrijk en België.

Het vlees van Simmentalrundersen is de laatste jaren erg populair geworden bij topchefs zoals Ducasse.



## De belangrijkste karakteristieken zijn:

- Stevige smaak
- Mooie marmering
- Lichtgroffe vezel



ref. R12202  
**Entrecôte**  
3,2 kg



ref. R12380  
**Zesrib ribeye**  
3 kg



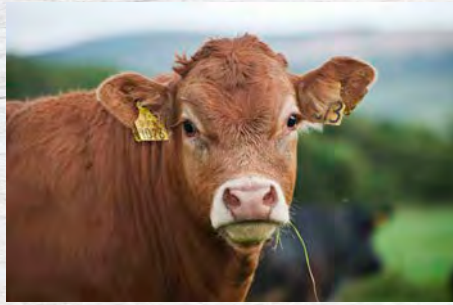
ref. R1149  
**Filet pur**  
2 à 2,4 kg

Voor het volledige gamma: [www.geyskens.be](http://www.geyskens.be)

# Limousin

Oorspronkelijk een melkras afkomstig uit het Centraal Massief in Frankrijk, dat door selectie geëvolueerd is tot vleesras dat momenteel in ruim 70 landen gekweekt wordt. Slachtrijpe dieren (vaars en koe) wegen 350 tot 600 kg. Door het vrij fijne beenderstelsel is het vleesrendement zeer hoog.

Belangrijk is dat het vakkundig versneden wordt en vrij lang is gerijpt. In enkele Franse streken kan vlees van Limousinrunderen, na controle, het Label Rouge-etiket toegekend krijgen.



## De belangrijkste karakteristieken zijn:

- Smaakvol vlees
- Vrij mager
- Heeft wat beet



ref. AR10511

**Joden/diamanthaas**

5 x 250 à 300 g

ref. R11105

**Filet pur met ketting**

3,6 à 4,5 kg

ref. R1220

**Entrecôte**

4,5 kg



ref. R123014

**Zesrib ribeye**

3 kg

ref. R12427

**Rib roast**

3,5 kg

ref. R12400

**Côte à l'os - versneden**

800 - 1200 g

Voor het volledige gamma: [www.geyskens.be](http://www.geyskens.be)



# Fassona Piemontese

Dit oeroud ras is afkomstig uit Piemonte, en is daar het meest gekweekt. Verder ook in Ligurië, Lombardije, Canada, de V.S., Argentinië en Brazilië. Het was oorspronkelijk een trekdier dat eveneens vrij veel melk geeft en een goede vleeszetting heeft.

De koeien wegen gemiddeld 550 tot 600 kilo, maar op wedstrijden werden al stieren van 1500 kilo getoond. In Italië is het Fassona Piemontese het meest verspreide vleesras, bijna de helft is ouder dan 9 jaar, hetgeen uiteraard de smaak van het vlees ten



goede komt.  
Bij uitstek geschikt voor de echte carpaccio.

## De belangrijkste karakteristieken zijn:

- Mooie rode kleur
- Heel smakelijk
- Fijnvezelig en mager



Macelleria Italiana



ref. R122850

**Entrecôte 8-rib met been**

10 à 15 kg



ref. R122855

**Entrecôte zonder been**

3 kg



ref. R1228550

**Gemarineerde Fassona Piemontese voor carpaccio**

1.4 kg



ref. R1150

**Filet pur met ketting**

3 kg



ref. R123900

**Zesrib**

3 kg



ref. R12411

**Côte à l'os - versneden**

± 1 kg



ref. R12510

**T-bone - versneden**

± 1,2 kg



ref. R1381

**Rump kleinhoofd**

4,5 kg



# Rubia Gallega

Deze 'Rode uit Galicië' wordt in ons land nog niet zo lang aangeboden. Het ras kreeg bekendheid door de Spaanse sterrenkoks zoals Martín Berasategui die zijn eigen runderen van dit ras kweekt. Het zijn dieren die steeds buiten leven in het groene noorden van Spanje, en hoofdzakelijk gras eten. In de eindfase wordt dat dieet vervolledigd met maïs en gerst. In vergelijking met andere runderen worden ze vrij laat geslacht: na 9 jaar en later. Dat resulteert in bijzonder verfijnd en krachtig smakend vlees. De benaming 'Carnes Gallegas' is wettelijk beschermd.



## De belangrijkste karakteristieken zijn:

- Verfijnd en krachtig smakend vlees
- Subtiële vetverdeling
- Kruidige / ziltige smaak



ref. R1147

**Filet pur met ketting**

2,7 kg



ref. R12206

**Entrecôte 5 rib Roxa d'Ouro met been**  
**40/60 dagen dry aged**

7 kg



ref. R1230

**Entrecôte - 28 dagen dry aged**

3 à 4 kg



ref. AR2015

**Entrecôte - versneden**

300 à 400 g



ref. R1238

**Zesrib ribeye +28 dagen**

4 à 5 kg



ref. R12415

**Rack**

10 kg



ref. R12425

**Rib roast 28 dagen**

5 à 6 kg

# Iers rund

Ierse runderen zijn nagenoeg altijd buiten. Ze eten natuurlijke producten (gras en bloemen) en krijgen geen onnodige antibiotica. De Ierse eilanden worden omringd door zeeën. Het waait en regent veel in Ierland. Door de zoute wind krijgen de grassen een andere smaak. En dat uit zich ook in de smaak van het vlees: het smaakt bijzonder goed. Bovendien is het vlees van grasgevoerde runderen gezonder, door een hogere Omega 3 waarde.



## De belangrijkste karakteristieken zijn:

- Een buitengewone hoge kwaliteit
- Vlees met smaak en bottermals



ref. AR1051

**Joden/diamanthaas**

5 x 250 g



ref. R113021

**Filet pur  
zonder ketting**

1,5 à 1,8 kg



ref. R12250

**Entrecôte**

3,5 kg



ref. R123050

**Zesrib ribeye  
premium butcher**

2,5 kg



ref. R1242

**Zesrib ribeye  
met been gerijpt**

4,5 kg



ref. R122551

**Tomahawk nature -  
versneden**

0,8 à 1,2 kg



ref. R140

**Eye round**

3,5 kg



ref. R125

**T-bone Aberdeen  
Angus - versneden**

0,9 à 1 kg



ref. R13203

**Rundskogel  
Hereford**

800 g

# Sashi beef

Sashi is het Japanse woord voor “marmering”; Sashi Beef wordt dus geselecteerd en onderverdeeld volgens zijn marmering. Als prijsvriendelijk alternatief voor het alomgekende Wagyu-rund moet Sashi Beef niet onderdoen op vlak van smaak en sappigheid. Het vlees is afkomstig van EU-runderen (meestal Holstein en Ayrshire) met een genetische aanleg voor intramusculair vet.



## De belangrijkste karakteristieken zijn:

- Bijzonder smaakvol en succulent vlees
- Ideale vetverdeling

**SASHI**  
Beef  Lover



ref. R122610

**Entrecôte striploin**

± 6 kg

ref. R1152

**Filet pur  
zonder ketting**

± 1,8 kg

ref. R1421099

**Picanha**

± 1,6 kg



ref. R123930

**Ribeye**

± 3,5 kg

ref. R13206

**Topsides**

± 5 kg

ref. R13207

**Heart of rump**

± 2 kg



ref. R1220440

**Entrecôte met been**

In kous, ± 25 kg



ref. R1220441

**8-rib zonder T-bone**

± 14 kg



# Europees rund

De runderen (voornamelijk Holstein) worden met respect gekweekt. Ze worden graangevoerd en genieten op het einde van een maïsdiët.

De dieren leven in perfecte gezondheid en worden op het optimale gewicht gebracht om de beste kwaliteit vlees te kunnen leveren.

Dit resulteert in een verfijnd en mals stuk rundvlees.



## De belangrijkste karakteristieken zijn:

- Verfijnde smaak
- Mals vlees



ref. R11106

**Filet pur  
graangevoerd  
zonder ketting**

1,8 à 2,2 kg



ref. R12213

**Entrecôte  
graangevoerd**

4 kg



ref. R123013

**Zesrib  
graangevoerd**

2,5 kg



ref. R12429

**Rib roast  
graangevoerd**

± 4 kg



ref. R141200

**Runds staartstuk  
picanha graangevoerd**

± 1,5 kg



ref. AR20105

**Entrecôte graan-  
gevoerd - versneden**

250 à 400 g



# Wagyu

Wagyu runderen werden honderden jaren lang ietwat geheimzinnig in Japan gehouden, de uitvoer was lang verboden.

Het is de Rolls Royce van het rundvlees, en de prijs is, ook omwille van de kleine productie en de trage groei, duurder dan de andere soorten. Vandaag worden ze ook in de V.S., Australië en in Europa gekweekt. De kwaliteit, net als bij andere dieren, hangt voornamelijk af van het voer dat de dieren kregen. Goed gekweekte Wagyu levert vlees met een perfecte vetverdeling, en het heet dat dit vet ook nog eens gezonder is.



## De belangrijkste karakteristieken zijn:

- Perfecte vetverdeling
- Gezonde vetten
- Zeer mooi gemarmerd dus supermals



ref. R819

### Achtermuis 3/5

1,5 à 2 kg



ref. R820

### Entrecôte dunne lende 3-5

5 kg



ref. R822

### Rib eye 3-5

4,5 kg



ref. R823

### Picanha staartstuk 4-5

1,5 kg



ref. R821

### Filet pur met ketting

2,5 kg



ref. R824

### Rump eye opgekuist

1,5 kg



ref. R825

### Rump center + vetlaagje

2,5 kg



ref. R826

### Flank steak

1,5 kg

# Canadees rund

Het Canadese rund vindt zijn oorsprong in het hart van het zuiden van Alberta, waar de Rocky Mountains de prairies ontmoeten langs de Oldman-rivier. Het vee wordt grootgebracht in ongerepte landerijen waar ze grazen van de natuurlijke grassen van de prairies. Op het einde worden ze gevoederd met proteïnerijk voer, aangevuld met lokaal gerst, wat zorgt voor een prachtige marmering in het vlees.

## De belangrijkste karakteristieken zijn:

- Hoge kwaliteit
- Jonger dan 30 maanden
- Zeer mooi gemarmerd
- EU gecertificeerd hormoonvrij
- Halal gecertificeerd



ref. R122600

**Entrecôte graangevoerd**

4 kg



ref. R141205

**Runds staartstuk picanha graangevoerd**

1,8 kg



ref. R12376

**Zesrib met been graangevoerd**

10 kg



ref. R12375

**Zesrib ribeye graangevoerd**

5,5 kg

Voor het volledige gamma: [www.geyskens.be](http://www.geyskens.be)

# Australisch rund

Australië is bijna 300 keer zo groot als België en telt minder dan 22 miljoen inwoners en heeft een veestapel dat meer koppen telt als inwoners. Echter qua naam loopt het Australische graangevoerde (Black Angus en Hereford) rundsvlees wat achter in West-Europa ten opzichte van het Noord Amerikaanse USDA Beef. Volgens ons is dit ten onrechte, want Australië heeft net als Noord Amerika een traditie op graangevoerd of grain fed beef. Deze is echter minder bekend dan de Amerikaanse tegenhanger.



## De belangrijkste karakteristieken zijn:

- Gerijpt
- Prachtige kleur
- Mooie fijne marmering
- Smaakvol en mals

Het vlees heeft echter een groot voordeel op het Noord Amerikaanse vlees. Het wordt door de EU minder belast doordat er minder invoerheffingen op worden betaald, waardoor het Aussie beef aanzienlijk goedkoper is dan het US graangevoerd rundsvlees



ref. R122022

**Entrecôte Angus Pure  
graangevoerd**

3,5 kg

ref. R123010

**Zesrib ribeye  
Black Angus  
graangevoerd**

ref. R1230100

**Zesrib ribeye  
Angus Pure grainfed**

3 kg



ref. R142101

**Runds succade  
graangevoerd**

2,5 kg

ref. R142109

**Runds brisket  
graangevoerd**

ref. R14211

**Rundspicanha  
graangevoerd**

1,5 kg



ref. AG40130

**Burger  
Angus Pure**

20 x 180 g dv

ref. AR12205

**Entrecôte graangevoerd  
versneden**

300 à 350 g

Voor het volledige gamma: [www.geyskens.be](http://www.geyskens.be)



# Prime Steer NZ

“Aan het einde van de wereld” in Nieuw-Zeeland, dankzij het milde klimaat, zijn de Angus-runderen permanent beschikbaar met veel weideland met weelderig gras en helder water het hele jaar door. Onze Nieuw-Zeelandse leverancier, Silver Fern Farms, brengt alleen de beste kwaliteit, vol en fijn gemarmerd rundvlees van zijn partnerboerderijen op de vlakte. De makers van Silver Fern Farms richten zich op het bord en op de behoeften van de consument, zodat de dieren van hun boeren voor deze



behoefte kunnen zorgen vanuit het perspectief van dierenwelzijn en voedselveiligheid.

## De belangrijkste karakteristieken zijn:

- Gerijpt
- Prachtige kleur
- Mooie fijne marmering
- Smaakvol en mals



ref. AR3021

## Ossenhaas - versneden

2 à 3 kg - volledige ossenhaas wordt versneden



ref. R11321

## Filet pur

2,2 kg  
Ook verkrijgbaar: volledig opgekuist (R113210)







GEYSKENS  
DELIKATESSEN

Terbekstraat 16  
B-3580 Beringen  
Tel. 011-45 80 70  
Fax 011-42 42 19  
[www.geyskens.be](http://www.geyskens.be)  
bestellingen: [orders@geyskens.be](mailto:orders@geyskens.be)  
algemeen: [delika@geyskens.be](mailto:delika@geyskens.be)