

John Stone dry aged rundvlees

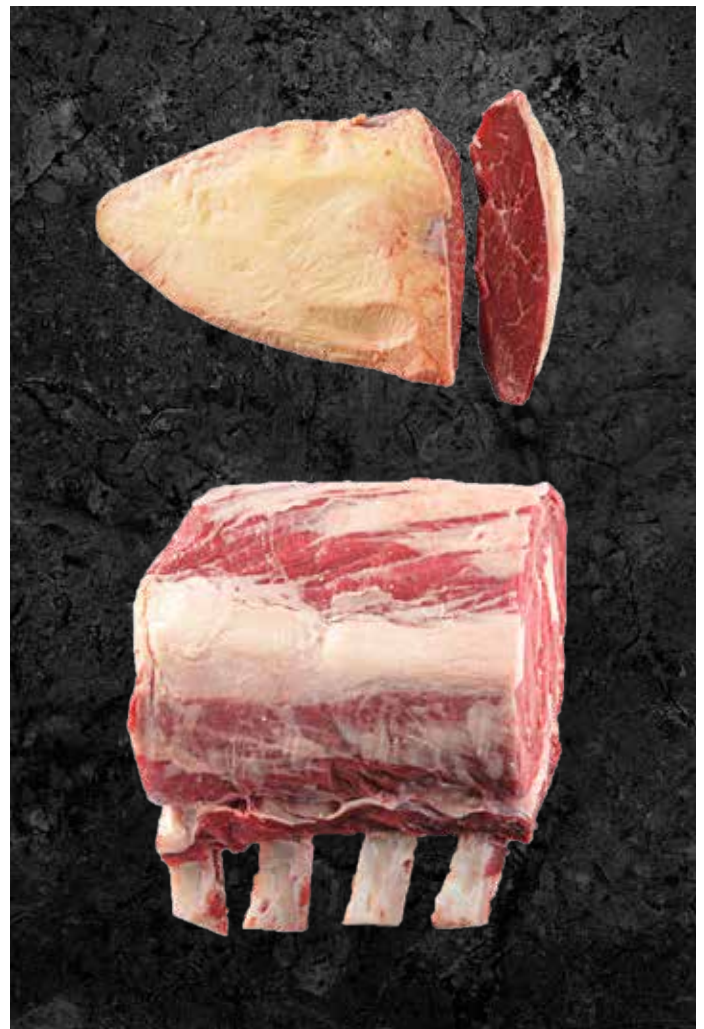


Het Ierse John Stone dry aged rundvlees ondergaat een zeer strenge selectie door John Stone op onder andere beveleedheid, marmering, gewicht en kwaliteit voordat het wordt toegelaten tot het John Stone label. Slechts 5 tot 10% van de Angus- en Hereford runderen komt in aanmerking voor dit prachtige onderscheidende label. Het rundvlees wordt vervolgens door John Stone voor een periode van ten minste 21 dagen gerijpt. Chefs over de hele wereld werken met John Stone beef.



O'Sullivan John stone dry aged rundvlees - Ierland

ISPC	Sligro-ISPC	Artikelomschrijving	
2180176	7999	Dry aged côte à l'os aan het stuk	
2180138	5361	Dry aged côte à l'os frenched trim	
2180137	7974	Dry aged rib eye aan het stuk	
2180139	7905	Dry aged staartstuk / picanha	
2110004	1217	Dry aged tomahawk aan het stuk	



DRY AGED BEEF
Minimaal 21 dagen wachten op het lekkerste vlees

Kaldenberg, verspreider van Sligro-ISPC