

## O'Sullivan Black Angus dry aged rundvlees



Het O'Sullivan dry aged vlees wordt minstens 21 dagen lang, door onze vleesprofessionals, droog gerijpt in een koelruimte onder speciale omstandigheden. De koelruimte is speciaal gebouwd in onze eigen slagerij om klantspecifiek producten te kunnen dry agen. Zo kun je zelf kiezen welke producten je graag zou willen dry agen. Voor meer informatie over ons dry aged vlees kun je contact met ons opnemen.



### O'Sullivan dry aged Angus rundvlees - Ierland

ISPC	Sligro-ISPC	Artikelomschrijving	
2180600	109648	Dry aged côte à l'os geportioneerd	
2180056	4809	Dry aged dunne lende met been	
2180192	3744	Dry aged dunne lende zonder been	
2180521	7851	Dry aged dunne lende keukenklaar	
2180205	7875	Dry aged dunne lende geportioneerd	

