

Simmentaler rundvlees



De Simmentaler runderen worden hoofdzakelijk gehouden in de Duitse en Oostenrijkse Alpen. De runderen kenmerken zich door hun roodgele vacht en witte kop. De Simmentalers zijn minimaal drie jaar oud en hebben tweemaal gekalfd. Door deze combinatie ontstaat karaktervol vlees dat zich kenmerkt door de dieprode kleur, de fijne vetmarmering en de zeer sappige structuur.



Simmentaler rundvlees - Oostenrijk

ISPC	Sligro-ISPC	Artikelomschrijving	
2110045	9359	Runder côte à l'os geportioneerd	
2110045	9152	Runder côte à l'os aan het stuk	
2112259	9296	Runder dunne lende keukenklaar	
2180231	6751	Runder dunne lende geportioneerd	
2112879	115353	Runder filet pur	
2112994	4491	Runder rib eye geportioneerd	
2112861	9272	Runder rib eye aan het stuk	
2180232	9337	Runder staartstuk / picanha	
2180731	146467	Runder staartstuk / picanha	
2180233	9365	Runder tournedos	



De naam Simmentaler wordt eigenlijk alleen in Zwitserland gebruikt voor het runderras. In Duitsland en Oostenrijk wordt het runderras Feckvieh genoemd en in Frankrijk noemen ze het Pie Rouge.