

Slagerij Hesseling

Naast onze vele vegetarische en veganistische opties op onze menukaart serveren wij ook een verantwoord stuk vlees. Zo is onze klassieker 'De Balieburger' nu een 'blended burger' die nu voor 30% uit kastanje paddenstoelen bestaat. De paddenstoelen voegen nog meer smaak toe aan de burger en zo draag je ongemerkt bij aan het verminderen van de vleesconsumptie.

Voor onze vleesgerechten is het natuurlijk erg belangrijk met wie we samenwerken. Dit doen we al jarenlang met Barry van Slagerij Hesseling. Deze van oorsprong Amsterdamse slagerij bestaat al sinds 1786. De slagerij is sinds 1989 gevestigd in Purmerend. Ieder stuk vlees gaat, net zoals toen het ooit begon, nog steeds door slagershanden. Zij werken daarbij alleen met verantwoorde producten van de allerhoogste kwaliteit.

Het rundvlees dat we bij Hesseling afnemen is afkomstig van de 'Dubbeldoel koe'. Wij kopen een hele koe om deze vervolgens te verwerken in smaakvolle gerechten. Bij ons zie je zo niet alleen de meest gangbare stukken vlees, maar ook al het andere moois wat een koe te bieden heeft.

De Dubbeldoel koeien zijn afkomstig van Heijdra Vleesvee, een duurzame rundveehouderij in IJsselstein. Nadat de koe is uitgemolken krijgt ze in ruime strohokken, minstens 120 dagen de tijd om uit te groeien tot een volwaardige vleeskoe. De Dubbeldoel koe groeit in deze periode 150-200 kilo op een dieet van gras, mais, aardappelsnippen, bierborstels en een klein beetje krachtvoer. Het vlees is heerlijk mals, met vet dooraderd en smaakvol. Zoals Hesseling het zelf zegt: "Als een dier het goed heeft gehad, dan proef je dat".

Meer informatie? Ga naar: www.hesseling.nl

