



# Colruyt informeert

## Vlees bij Colruyt,

## 100 % in eigen handen

### In onze vleescentrale

Bij Colruyt kopen we volledige karkassen aan in plaats van delen. Zo kunnen we **al het vlees van de dieren gebruiken** in onze beenhouwerijproducten. Dat 'rondwerken' kunnen we doen dankzij het vakmanschap van onze beenhouwers. Zij verwerken de karkassen die binnenkomen in onze vleescentrale Fine Food Meat: uitbenen, opkuisen, versnijden in grote stukken ...



### In de beenhouwerijen

Daarna nemen onze beenhouwers in de winkel het meer precieze werk over. Ze weten perfect welk deel van het dier het meest geschikt is voor bv. een biefstuk of stoofvlees, en snijden het vlees in kleinere porties op uw maat. En ze maken **meermaals per dag verse bereidingen** zoals gehakt en worst, in functie van de vraag.



## Rondwerken: alleen maar voordelen

### 1 Overschotten gebruiken

Rondwerken zorgt ervoor dat er **zo weinig mogelijk verloren** gaat.

- ▶ Stukjes rundvlees bv. die te klein zijn voor steak of brochette, gebruiken we voor gehakt of americain.
- ▶ In de vleescentrale versnijden we de volledige varkens in grote stukken. Het vlees dat in de beenhouwerijen niet in verkoopbare porties zal versneden kunnen worden, verwerken we in charcuterie.

### 2 Op maat van het moment

We werken **in functie van het seizoen**: bv. meer stoofvlees in de winter, meer dunne lende voor barbecue in de zomer.

Doordat we ons vlees ter plaatse versnijden, kunnen we in de beenhouwerij ook **kort op de bal spelen**. Wordt er mooi weer voorspeld? Dan maken we extra barbecuevlees klaar. Kipfilet of kippenbouten tekort? Dan versnijden we volledige kippen en bieden u die stukken apart aan.

### 3 Laagste prijzen

Doordat we volledige karkassen aankopen, kunnen we vaak het **mooiste vlees** op de kop tikken. De kweker kan op die manier ook zijn dier in zijn geheel verkopen. Bovendien kunnen wij zo kosten besparen en u daardoor ook voor ons kwaliteitsvlees de **laagste prijzen** garanderen.