



CHARCUTERIE



DUROC D'OLIVES CHARCUTERIE: EEN KWALITEITSVERSCHIL DAT JE METEEN PROEFT

.....

Wat maakt onze vleeswaren zo onweerstaanbaar lekker? Het antwoord schuilt in de naam Duroc d'Olives. Duroc is een bijzonder varkensras dat bekend staat voor zijn mals en smaakvol vlees. En 'Olives' verwijst naar de olijfolie die we bij het voeder mengen. Het mono-onverzadigd oliezuur komt in het varkensvet terecht waardoor het zachter en smaakvoller wordt. Deze basis, gecombineerd met onze eigen recepten, is de garantie voor de beste charcuterie die je kan vinden! Geniet van deze fijne vleeswaren!



GEDROOGDE HAM

.....

De belangrijkste basis voor onze gedroogde ham is natuurlijk het vlees zelf. Duroc d'Olive's varkensvlees bevat veel intramusculair vet. Dat zorgt voor extra smaak en malsheid. We selecteren de mooiste hammen en laten ze een zoutingsproces ondergaan. Dat gebeurt, naar een aloude Vlaams recept, met droogzout en dus niet in pekkel. Het voordeel? Een minder zoute nasmaak. Na het zouten rijpen de hammen minstens 10 maanden, tot ze perfect zijn. Ja, kwaliteit vraagt tijd. Het resultaat is een edele, gedroogde ham met een intense, authentieke smaak!





COPPA

.....

Deze Italiaanse delicatessen smaakt nog intenser met het vlees van Duroc d'Olives varkens. Dit ras heeft meer intramusculair vet waardoor het vlees malser, sappiger en lekkerder is. Voor de coppa gebruiken we de spiering uit de nek, die we marineren in witte wijn met kruiden. Dan nemen we 9 weken de tijd om de coppa te laten drogen op 18 tot 20 graden. Coppa snijdt je in heel dunne plakjes die smelten op je tong. Ook heerlijk op de boterham of bij het aperitief.





OVENGEBAKKEN BEENHAM

.....

De ovengebakken beenham van Duroc d'Olives ondergaat hetzelfde slow cookingproces als onze gekookte ham. Omdat dit varkensras meer intramusculair vet heeft, krijg je een ham die extra sappig en mals is. Ook het been dat in de ham blijft zitten, maakt de smaak nog sterker. Na het koken volgt nog een bakproces. Zo krijgt onze beenham een mooie kleur en een stevig ovenaroma. Alleen al aan de geur van deze buitengewone ham kan je moeilijk weerstaan!





GEKOOKTE HAM

.....

Zo sappig en mals het varkensvlees van Duroc d'Olive is, zo uitzonderlijk heerlijk en puur smaakt deze gekookte achterham. Het extra intramusculaire vet van dit varkensras maakt het hoogwaardige vlees zo buitengewoon. Voeg daar een authentieke bereiding met fijne kruiden aan toe, en een geduldig slow cookingproces, en je krijgt vanzelf een sappig en mals eindproduct dat smaakt naar zuivere authenticiteit!





PORCHETTA

.....

Onze porchetta is gebaseerd op een authentiek recept uit Toscane. We rollen buik- of rugvlees op, voegen er Italiaanse kruiden tussen en binden het samen, met de huid aan de buitenkant. De bijzondere smaak van het Duroc d'Olives varkensvlees maakt deze porchetta nog lekkerder. We laten de rollade traag garen, zo'n 24 uur op zeer lage temperatuur. Intussen verspreiden de verse kruiden hun aroma's in het vlees: oregano, tijm en rozemarijn. Snijd de malse porchetta in dunne plakjes en geniet van deze Toscaanse lekkernij, made in Belgium!





SALAMI

.....

De superieure smaak van deze salami hebben we in de eerste plaats te danken aan de bijzondere eigenschap van Duroc d'Olives varkensvlees. Het bevat meer intramusculair vet, dat bijzonder smaakvol is. Ideaal voor salami! We malen het buik- en schoudervlees en het harde rugvet fijn en mengen er zout en uitgekiende kruiden doorheen. De toegevoegde fermenten zorgen voor kleur, snijvastheid en smaak. Na een lange droogtijd van 5 tot 6 weken is de salami klaar. Een waar genot voor je smaakpapillen!





HAMWORST MET OLIJVEN

.....

Het vlees van Duroc d'Olive is bijzonder smaakvol door het extra intramusculair vet dat dit varkensras heeft. Die extra smaak nemen we ook mee in de magere ham die we gebruiken voor deze heerlijke worst op basis van een klassiek recept. We malen de ham fijn, samen met vlees en vet uit de buik en de rug. Dan voegen we er kwartjes groene olijven bij. We koken de worst langzaam op 70 graden. Het resultaat is een lekkere charcuterie, fijn voor tussen de boterham of in een koude schotel.





DROOG WORSTJE

.....

Voor het basisrecept van deze worst gaan we gelijkaardig te werk als voor onze salami. Alleen malen we het hoogwaardige vlees en het smaakvolle vet iets grover voor we het met fijne, geselecteerde kruiden mengen en de natuurdarm vullen. Het extra intramusculair vet van het varkensras Duroc d'Olives is echt ideaal om deze worstjes meer pit te geven. Dan nemen we ruim de tijd om de worstjes te laten rijpen: 6 tot 7 dagen. Dit traditionele recept, dat generaties lang is doorgegeven, past perfect bij het aperitief of als handig verpakt tussendoortje.





PATÉ

.....

Onze eigen paté volgens een traditioneel recept. Deze boerenpastei met grove korrel bevat lever, vlees en vet van Duroc d'Olives varkens. Dit ras heeft meer intramusculair vet, wat het vlees smakelijker, sappiger en malser maakt. Een zeer grote troef voor onze patémakers, want hoe fijner de ingrediënten, hoe heerlijker het eindresultaat! De donkere tint van dit hoogwaardige varkensvlees geeft de paté een mooiere kleur en een stevige, authentieke smaak.





PATÉ MET OLIJVEN

.....

We verrijkten ons traditionele recept voor onze eigen boerenpastei door er 5 % groene olijven in partjes aan toe te voegen. Deze paté met grove korrel bevat lever, vlees en vet van Duroc d'Olives varkens. Dit ras heeft meer intramusculair vet, wat het vlees smakelijker, sappiger en malser maakt. Een zeer grote troef voor onze patémakers, want hoe fijner de ingrediënten, hoe heerlijker het eindresultaat! De donkere tint van dit hoogwaardige varkensvlees geeft de paté een mooiere kleur en een stevige, authentieke smaak.





SMEERPATÉ MET OLIJVEN

.....

Het Duroc d'Olives varkensras heeft meer intramusculair vet, wat het vlees lekkerder, sappiger en malser maakt. Dit komt goed uit voor onze smeerpaté, die daardoor extra smeuïg en smakelijk wordt. We malen het hoogwaardige vlees, de lever en het vet fijn en mengen er 5 % groene olijven in partjes bij. Zo krijgt onze smeerpaté een pittig, Zuiders tintje. Heerlijk op een toastje bij het aperitief, of tussen een stevige boterham!





RILLETTE MET GROENE OLIJVEN

.....

Het bijzondere aan Duroc d'Olives varkensvlees is dat het meer intramusculair vet bevat. Dit vet maakt het vlees malser, sappiger en vooral lekkerder. En dat is een belangrijke troef als je rilette maakt. Rilette is een bereiding van reuzel of smout met zeer mals gekookt vlees uit de nek en de schouder. Na het lange koken wordt het vlees draderig. De smeùige reuzel maakt het geheel makkelijk smeerbaar. Ons geheim kruidenboeket en de grof gehakte groene olijven maken dit recept compleet. Deze rilette bezorgt je rillingen van genot!





RILLETTE MET ZWARTE OLIJVEN

.....

Het bijzondere aan Duroc d'Olives varkensvlees is dat het meer intramusculair vet bevat. Dit vet maakt het vlees malser, sappiger en vooral lekkerder. En dat is een belangrijke troef als je rilette maakt. Rilette is een bereiding van reuzel of smout met zeer mals gekookt vlees uit de nek en de schouder. Na het lange koken wordt het vlees draderig. De smeùige reuzel maakt het geheel makkelijk smeerbaar. Ons geheim kruidenboeket en de grof gehakte zwarte olijven maken dit recept compleet. Deze rilette bezorgt je rillingen van genot!





TERRINE VAN WANGEN

.....

Duroc d'Olives varkens zijn een ras apart. Ze hebben meer intramusculair vet en daardoor is het vlees malser, sappiger en lekkerder. Dat geldt net zo goed voor de wangetjes. Die koken we langzaam tot ze beetgaar zijn. Dan schikken we de wangetjes in een terrine. Tussen elke laag komt versie peterselie en gelatine met witte wijn. Als de gelatine opgesteven is, zijn de heerlijke varkenswangetjes klaar om van te proeven.





KOP

.....

We koken de varkenskop in bouillon met een fijn kruidenboeket. Het kookproces krijgt de nodige tijd, zodat al het vlees van het been loskomt. De smaak van Duroc d'Olives varkensvlees is bijzonder. Dat hebben we te danken aan het extra intramusculair vet. Ook het kopvlees wordt daardoor malser en lekkerder. Door het meekoken de been wordt het kookvocht gelatineachtig. Na het koken pellen we het vlees af en schikken we het terwijl de gelatine opstijft. Deze kop heeft karakter, proef maar!





SMOUT

.....

Smout, ook wel reuzel genoemd, is vet uit de buik van het varken. Dat vet verhitten we. Zo krijgen we gesmolten vet en de niet smeltbare kaantjes. Die kaantjes bakken we tot ze helemaal droog worden. Daarna voegen we ze weer bij de smout, die zo heerlijk knapperig wordt. Het bijzondere aan het Duroc d'Olives varken, is dat het extra veel intramusculair vet bevat, met een heerlijke smaak. En dat proef je in onze buitengewoon heerlijke smout. Wat grove peper en zeezout is het enige wat we toevoegen. Een gerecht uit vervlogen tijden waarvan je nu weer kan genieten!





KOTELET

.....

De smakelijkste kotelet is misschien wel die van Duroc d'Olives. Malser zonder zacht te zijn. Sappiger zonder nat te zijn. Het extra intramusculaire vet van dit varkensras en het iets donkerdere vlees maken een verschil dat je duidelijk kan proeven. Deze kotelet hebben we eerst nagekeken, de speklaag gecontroleerd, daarna zorgvuldig gepekeld en gekruid, traag gegaard en kort gebakken. We presenteren hem graag in deze verpakking, klaar om langzaam op te warmen en meteen van te genieten.





OLIJFOLIE

.....

Duroc d'Olives legt de lat hoog. Zo kan jij van het lekkerste varkensvlees genieten: mals en sappig, zoals het hoort. Het geheim? Een superieur varkensras en hoogwaardige, natuurlijke voeding. Om je bereidingen nog meer smaak te geven, kan je nu ook kokerellen met olijfolie van Duroc d'Olives. De 100 % pure extra Arbequina die onze voorkeur geniet, is olijfolie van eerste, koude persing. Dit is een product van eerste kwaliteit, zuiver en zacht van smaak.

