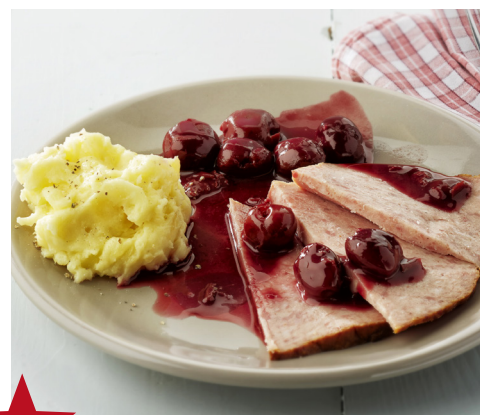


Breydel

★ ★ ★ ★ ★



PRODUCTGAMMA BREYDEL





Breydel staat voor 40 jaar vakmanschap en passie, met (h)eerlijke vleeswaren van eigen bodem. Uniek gebakken en lekker kruidig, met een ongeëvenaarde smaak. Onze kwaliteit maakt ons geliefd bij chef-koks, foodies en fijnproevers.



Breydel is **EERLIJK**

Met onze transparante aanpak zorgen we ervoor dat ieder stukje vlees 100% traceerbaar is: van in de stal tot op het bord.



Breydel is **LOKAAL**

We leveren op en top Belgisch vlees en organiseren onze ganse korte keten binnen een straal van 25 km. Zo steunen we de lokale economie, beperken we onze ecologische voetafdruk en zetten we in op duurzaamheid.



Breydel is **ENIG**

Onze geheime kruidenmix en onze authentieke oven combineren traditionele ambacht met innovatieve technieken.



Breydel is **EXPERT**

We zijn dé specialist in ovengebakken varkensvlees. Dat vakmanschap begint al op varkensboerderijen die exclusief voor ons werken en de Breydelvarkens met zorg en liefde kweken.



Breydel is **FIER**

Fier op onze lekkernijen en op onze familiale gezelligheid. Bij Breydel mogen mensen thuiskomen en genieten.

BELEEF Breydel

Breydel is een open huis. Iedereen is er welkom voor bedrijfsbezoeken, kooksessies of events op maat.

Meer info vind je via www.breydel.be of via  



Breydel est synonyme de 40 ans de savoir-faire et de passion. L'entreprise propose de délicieuses charcuteries du terroir, à la cuisson unique et finement épicées. Ce n'est pas pour rien que nous sommes tellement appréciés par les chefs cuisiniers, les gourmets et les connaisseurs.



HONNÊTE

Grâce à notre approche transparente, nous veillons par ailleurs à ce que chaque petit morceau de viande soit traçable à 100%: de l'étable jusqu'à l'assiette.



LOCAL

Nous livrons de la viande belge de qualité, produite de manière artisanale. Tous les partenaires sont situés dans un rayon de 25 km. Nous soutenons l'économie locale et misons à fond sur la durabilité.



UNIQUE

Le mélange secret des épices et notre four authentique combinent un savoir-faire traditionnel avec des techniques modernes durables.



EXPERT

Nous sommes spécialisés dans le segment spécifique de la viande de porc cuite au four. Cet artisanat commence déjà chez les fermiers qui travaillent exclusivement pour nous et qui élèvent nos porcs Breydel avec beaucoup de soins et d'amour.

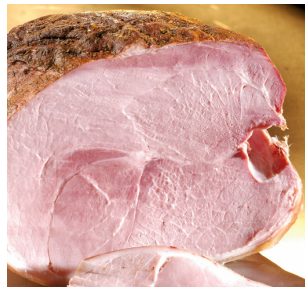


FIER

Fier de nos délicatesses et de notre convivialité familiale. Un endroit où les gens peuvent se sentir chez eux, profiter et se faire plaisir.

L'expérience Breydel

Breydel est une maison ouverte. Tout le monde est le bienvenu pour une visite d'entreprise, un atelier cuisine ou un évènement sur mesure.



Breydelham Extra

Bij deze Breydelham wordt het been aan de zijkant aangebonden. Gezien het handige model is dit de meest verkochte ovenham. Deze Breydelham wordt eveneens volgens de ambachtelijke norm vervaardigd. De specifieke kruidenmengeling en het ovenbakken zorgt voor de typische, lekkere Breydelsmaak.

Onze vakmannen verwijderen voorzichtig het intern vet om zo het snijverlies te beperken.



Gemid.gewicht/Poids moyen: 7 kg

Artikelcode/Code d'article: 099

Jambon Breydel Extra

Chez ce jambon Breydel, l'os est sur le côté. Etant donné sa forme pratique, c'est le jambon Breydel le plus vendu. Ce jambon est également produit selon les normes artisanales. Le mélange typique d'épices et la cuisson au four lui confèrent la saveur Breydel caractéristique.

Il peut être entièrement tranché à la machine. Nos hommes de métier enlèvent précautionneusement la graisse interne pour limiter les pertes de coupe.



Breydelham Finesse

De Breydelham Finesse is een heerlijke, ovengebakken ham. Mooi opgekuist en een beetje opgebonden zodat u weinig tot geen snijverlies heeft. Van smaak en kwaliteit wijkt deze niet af van de gekende Breydelproducten.

Een mooie snede die u zowel als charcuterie als in culinaire toepassingen kunt gebruiken.



Gemid.gewicht/Poids moyen: 5 kg

Artikelcode/Code d'article: 102 (1/1) - 103 (Finesse 'Paal'/'Bare') - 284 (Sneetjes/Tranches dun/fin 750 g) - 285 (Sneetjes/Tranches dun/fin 3 kg)

Jambon Breydel Finesse

Le jambon Breydel Finesse est un jambon délicieux et artisanal, cuit au four traditionnel, avec l'égard du goût et de la qualité comme toute la gamme de Breydel. Nos hommes de métier enlèvent précautionneusement la graisse interne pour limiter les pertes de coupe.

De belles tranches qui vous pouvez utiliser comme charcuterie et aussi pour des applications culinaires.



Breydelham Elite

De Breydelham Elite wordt gemaakt van de platte bil, het deel van de ham met randje vet + zwaard onderaan. Concreet wil dit zeggen dat er van de oorspronkelijke beenham van 10kg slechts 3,5kg meer overblijft. Het resultaat is een kleine Breydelham die alle processen van de ambachtelijke bereiding ondergaat en de smaak extra goed kan opnemen door zijn kleine volume. Het is de meest toegankelijke ovenham voor fijne, culinaire toepassingen. Daarom wordt ze bijzonder geapprecieerd als culinaire delicatessen in horecamiddens en als charcuterie.

Gemid.gewicht/Poids moyen: 3,5 kg

Artikelcode/Code d'article: 098 (1/1) - 198 (1/2) - 275 (// 750 g) - 280 (// 3 kg)

Jambon Breydel Elite

Le jambon Breydel Elite est préparé avec la plate cuisse, la partie inférieure du jambon, recouverte d'une couche de graisse + couenne. Concrètement, cela signifie que sur les 10kg que pèse le jambon à l'os au départ, il ne reste que 3,5kg. C'est peut-être le jambon Breydel le plus adéquat pour les applications culinaires raffinées. La saveur corsée du jambon Breydel Elite se déploie pleinement en charcuterie. Grâce à sa forme, il apporte une variété originale dans l'assortiment de jambons et génère une bonne rotation.



Breydelham met been

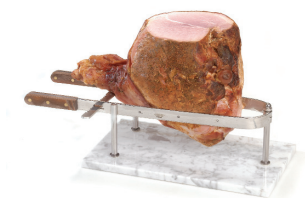
Onze Breydelham met been is een volledige beenham met de typische kruiden bestrooid en gebraden in de oven. Vervaardigd van 100% Belgisch varkensvlees en nog traditioneel gepekeld. De ham wordt in een hamklem geplaatst om gemakkelijk te kunnen aansnijden.

Dit zet het ambachtelijk karakter extra in de verf en zorgt voor gezellige animatie.

Als charcuterie een topper maar u oogst zeker ook succes als u deze warm serveert op uw feest.

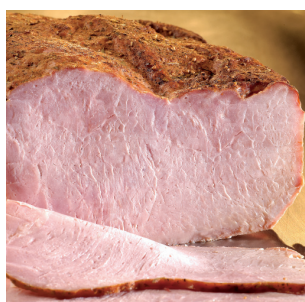
Gemid.gewicht/Poids moyen: 10 kg

Artikelcode/Code d'article: 100 (met been/à l'os)



Jambon à l'os Breydel

Il s'agit d'un jambon à l'os complet, préparé avec les épices Breydel et cuit au four. Produit à base de viande de porc 100% belge et saumuré traditionnellement. Ce jambon est placé dans une griffe à jambon pour le couper plus facilement. Cette présentation met particulièrement en valeur son côté artisanal et crée une animation agréable. Une charcuterie de qualité supérieure, mais qui remporte également du succès servie chaude lors d'une fête.



Breydelham Slicing

De Breydelham Slicing wordt voornamelijk gebruikt voor versneden toepassingen. Mooie, vierkante sneetjes zonder vet, voor op belegde broodjes, pizza's,... en allerhande culinaire toepassingen.

We zijn er in geslaagd om een magere, ambachtelijke ham aan te bieden aan bedrijven die hiermee ook toepassingen willen creëren.

Gemid.gewicht/Poids moyen: 4,5 kg

Artikelcode/Code d'article: 097 (1/1) - 095 (1/2) - 267 (Sneetjes/Tranches 500 g) - 288 (Sneetjes/Tranches 750 g) - 289 (Sneetjes/Tranches 3kg)



Jambon Breydel Slicing

Le jambon Breydel Slicing s'utilise surtout à la coupe. De belles tranches carrées, sans graisse, pour les sandwiches, les pizzas,... et d'autres applications culinaires diverses.

Ce jambon artisanal maigre est proposé aux entreprises qui veulent créer des applications.



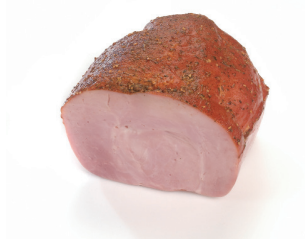
Breydelnootham

Het noothammetje is de kleinste spier van de ham. Het is een mager stukje vlees dat van nature uit, het meest smaakvol is. Wij bewerken dit kleine ovenhammetje net als onze andere Breydelham. Door er een klein beetje vorm aan te geven slagen we er in om dit magere hammetje de plaats te geven die het verdient.

Je kan het vergelijken met een mini-hammetje, maar dan zonder been en zonder vet. Kan aangeboden worden als charcuterie, dik gesneden in een sausje, of als 'warme beenham'.

Gemid.gewicht/Poids moyen: 1,3 kg

Artikelcode/Code d'article: 096 (Slicing) - 180 (1/1) - 181 (1/2) - 286 (Sneetjes/Tranches dun/fin 750 g) - 287 (Sneetjes/Tranches dun/fin 3 kg)



Noix de jambon Breydel

La noix de jambon est la plus petite partie du jambon. Il s'agit d'un morceau de viande maigre, le plus savoureux de tout le jambon. Sa forme ne le rend pas très populaire, mais ce jambon possède pourtant bien des atouts.

Ce jambon peut être considéré comme un mini-jambon mais sans os et sans graisse. Une charcuterie de qualité supérieure, mais qui remporte également du succès servie chaude lors d'une fête ou d'un banquet.



Breydel mini-beenham

De heerlijke Breydel mini-beenham is geschikt als warme maaltijdcomponent.

Dit hammetje kan zowel als charcuterie aangeboden worden maar komt het best tot zijn recht dik gesneden in een sausje, aangeboden als 'warme beenham', kant en klaar.

Ook voor uw kleinere eetgelegenheden, feesten of buffetten is deze ovenham een absolute topper.

Door het ovenbakken karakter blijft deze ook mooi sappig en is er geen bakverlies meer bij het opwarmen.

Gemid.gewicht/Poids moyen: 2,1 kg

Artikelcode/Code d'article: 183

Mini-jambon à l'os Breydel

Ce mini-jambon à l'os Breydel est approprié comme un component de repas.

Ce mini-jambon peut être offert comme charcuterie, mais qui remporte également du succès en tranches lourdes avec une sauce, servie chaude lors d'une fête ou d'un banquet.

Grâce à la précuisson au four, la viande restera savoureuse.



Breydelpastrami

De Breydelpastrami wordt vervaardigd uit de platte bil van het varken. Het vlees wordt gepekeld, ovengebakken met speciale Pastramkruiden en vervolgens licht gerookt om een authentieke smaaktoets toe te voegen.

Heerlijk koud, dingesneden als broodbeleg of als carpaccio, maar ook een voltreffer in culinaire bereidingen.



Gemid.gewicht/Poids moyen: +/- 2,75 kg

Artikelcode/Code d'article: 080 (1/1) - 082 (1/2) - 305 (60 g apero)

Pastrami Breydel

Le Pastrami Breydel se fait à partir de la plate cuisse du porc. La viande est trempée dans la saumure, cuite au four, aromatisée d'épices spéciales Pastrami et ensuite fumée légèrement pour obtenir son goût authentique.

Le Pastrami Breydel se sert froid, coupé en fines tranches, ou comme charcuterie. C'est également un ingrédient succulent dans un repas chaud.



Breydelporchetta

De Breydelporchetta is een lekker stukje gekruide varkenscarré omhuld met Breydelspek. Deze heerlijke rollade wordt in de oven gebakken wat ervoor zorgt dat het een krokante buitenkant krijgt en de binnenzijde lekkers mals en sappig blijft.

Lekker als broodbeleg maar ook heerlijk warm. Ideaal als je een grote groep mensen over de vloer krijgt en in een handomdraai een feestelijke maaltijd op tafel wil zetten. Smakelijk!



Gemid.gewicht/Poids moyen: +/- 2,75 kg

Artikelcode/Code d'article: 081 (1/1) - 306 (60 g apero)

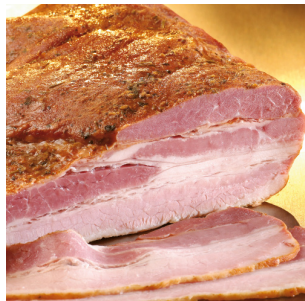
Porchetta Breydel

La porchetta Breydel est un morceau de poitrine entrelardée, enroulé autour d'un filet mignon maigre et tendre. Cette roulade est enrichie de délicieuses épices. La porchetta Breydel est cuite dans le four ce que garantit son extérieur croustillant et son intérieur tendre et juteux.

Savoureuse garniture pour le pain, mais également succulent comme ingrédient de vos recettes chaudes. La Porchetta Breydel est également un élément idéal pour un dîner de fête pour un grand nombre de personnes. Bonne appétit.



Breydelspek met vel



Het spek wordt net als onze andere producten artisanaal vervaardigd, het Breydelspek wordt niet gevormd noch gespoten en voldoet aan alle ambachtelijke normen. Verse buiken worden met respect voor de rijpingstijd in een marinade gelegd. Nadien worden zij bestrooid met kruiden en in de oven gebakken. Breydel heeft in al uw culinaire bereidingen net dat ietsje meer!

Opgelet: Breydelspek is 100% ovengebakken product en hoort daardoor thuis tussen de kookwaren in uw toonbank. Breydelspek mag NIET tussen of naast de gezouten en gerookte vleeswaren geplaatst worden.

Gemid.gewicht/Poids moyen: 2 kg

Artikelcode/Code d'article: 222 (1/1) - 232 (1/4)

Lard Breydel

Comme tous les autres produits, le lard est préparé de façon artisanale, le lard Breydel n'est pas moulé ni injecté et qu'il satisfait à toutes les normes artisanales. Les poitrines fraîches sont déposées dans une marinade pendant la période de maturation. Ensuite, elles sont épicées et cuites au four. Grâce à ce goût épicé et étonnant, lard Breydel donne vos plats un surplus!

Attention: Le lard Breydel est un lard 100% cuit au four et pour cela doit être positionné parmi les produits cuits dans votre comptoir. Ne mettez pas le lard Breydel entre ou à côté des produits sales ou sèches.

Breydelspek ontzwoerd



Dit is een variant op het gewone Breydelspek. Hierbij wordt ook nog het zwoerd en het kraakbeentje verwijderd. Zo leent het ovenspek zich nog beter voor toepassingen in de keuken.

Opgelet: Breydelspek is '100% ovengebakken' en hoort daardoor thuis tussen de kookwaren in uw toonbank. Breydelspek mag NIET tussen of naast de gezouten en gerookte vleeswaren geplaatst worden. Dit zorgt voor contaminatie waardoor het spek wit uitslaat en uitdroogt. Dit maakt het onaantrekkelijk, onverkooptbaar en zorgt dus voor verlies. Als u het Breydelspek tussen de kookwaren plaatst, verlengt u de houdbaarheid en bewaart het zijn aantrekkelijke presentatie.

Gemid.gewicht/Poids moyen: 1,4 kg

Artikelcode/Code d'article: 224 (1/1) - 225 (slicing) - 234 (1/4) - 236 (blokje/cube 1/8) - 241 (Lardons 750g) - 243 (Lardons 3kg) - 251 (dun/fin 750g) - 253 (dun/fin 3kg) - 254 (dun/fin 250g) - 260 (dik/lourd 225g) - 261 (dik/lourd 750g) - 263 (dik/lourd 3kg) - 268 (lardons bulk/vrac)

Lard Breydel découenné

Le lard Breydel dd (désossé, découenné) est une variante du lard Breydel ordinaire, mais sans la couenne ni le cartilage. Ce lard se prête encore mieux à diverses applications en cuisine.

Attention: Le lard Breydel est un lard 100% cuit au four et pour cela doit être positionné parmi les produits cuits dans votre comptoir. Ne mettez pas le lard Breydel entre ou à côté des produits sales ou sèches. Vous créez une contamination qui a comme résultat que le lard s'assèche et devient blanc. Le produit est alors disgracieux, invendable et signifie perte! Si vous positionnez le lard Breydel parmi les produits cuits, vous allongez le DLC et le lard maintient sa présence attractive et savoureuse.

Breydelspekfakkel



De Breydelspekfakkel wordt vervaardigd op basis van de traditionele receptuur van het ovengebakken Breydelspek, uniek gebakken en lekker kruidig!

Dit overheerlijke spiesje doet u alvast watertanden. Ideaal als aperitiefhapje.

Het bereiden is heel eenvoudig: even kort grillen op de BBQ of kort opwarmen in de microgolf.



Gemid.gewicht/Poids moyen: 1 kg

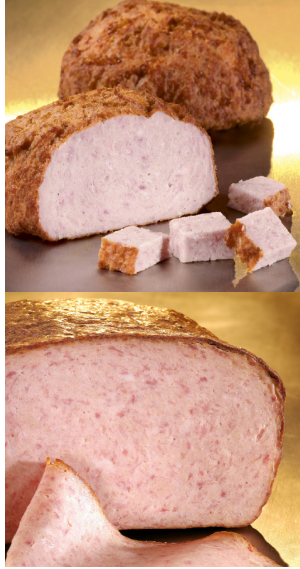
Artikelcode/Code d'article: 230 (+/- 40 stuks)

Torche de lard Breydel

La torche de lard Breydel est préparée au base de la recette traditionnelle du lard de Breydel, cuisson unique, finement épicé!

Cette petite brochette délicieuse donne l'eau à la bouche. Idéal comme apéro.

La préparation est très facile: seulement chauffer sur le grill, BBQ ou dans le micro-ondes.



Breydelvleesbrood natuur

Breydel maakt ook enkele ambachtelijke vleesbroden, in Vlaanderen ook wel 'fricandon' genoemd. De productie gebeurt met respect voor het originele recept. Als laatste stap bakken we de vleesbroden in onze oven. Vleesbrood wordt in de winkel voornamelijk verkocht als charcuterie.

Een alternatief: Vleesbrood dikgesneden kopen en thuis opwarmen in de pan of oven.

Gemid.gewicht/Poids moyen: 2,75 kg

Artikelcode/Code d'article: 175 (8x100 g) - 210 (1/1) - 204 (8x300g) - 213 (6x500 g)

Pain de viande Breydel nature

Breydel produit aussi des pains de viandes artisanales. La production se présente avec l'égard de la recette originale. Comme dernière étape nous cuisons nos pains de viande au four traditionnel. Le pain de viande est normalement vendu comme charcuterie.

Il est également possible d'acheter en totalité pour réchauffer à la maison.



Breydelvleesbrood met mosterd

De Breydelvleesbrood met mosterd is een echte specialiteit. De bereiding van dit vleesbrood gebeurt op dezelfde manier als het Breydelvleesbrood natuur alleen wordt echte Tierenteyn mosterd toegevoegd om een extra dimensie te geven.

Ook dik gesneden en opgewarmd absoluut een aanrader.

Tip! Ook heerlijk in blokjes gesneden als aperitiefhapje.

Gemid.gewicht/Poids moyen: 2,75 kg

Artikelcode/Code d'article: 169 (Sneetjes/Tranches 3 kg) - 176 (8x100 g) - 214 (1/1) - 207 (300 g) - 209 (8x300 g) - 215 (1 kg) - 216 (Slicing) - 218 (Sneetjes/Tranches 250 g) - 219 (Sneetjes/Tranches 750 g) - 307 (60 g apero)

Pain de viande Breydel à la moutarde

Le pain de viande Breydel à la moutarde est une véritable spécialité. Ce pain de viande est préparé comme le Breydel nature, mais avec de la véritable moutarde Tierenteyn en plus, pour lui conférer son caractère particulier.

Découpé en grosses tranches et réchauffé, c'est un must absolu.

Suggestion! Coupez-les en cubes comme amuse-gueule.



Breydel Tapasballetjes met mosterd

De Breydel Tapasballetjes zijn een variant op het succesvolle Breydelkoekje met mosterd en werd speciaal ontwikkeld om deze te kunnen aanbieden als aperitiefhapje of tapas. Het vleesballetje wordt vervaardigd van de magere resten Breydelham en Breydelspek en is gefrituurd. De mosterdtoets zorgt voor dat tikkeltje meer.

Opgewarmd in de oven of microgolf een absolute aanrader! Ook heerlijk in een pasta- of wokgerecht.

Gemid.gewicht/Poids moyen: 750 g

Artikelcode/Code d'article: 332

Mini-boulettes pour l'apéro à la moutarde

Les mini-boulettes Breydel sont une valeur ajoutée délicieuse à la gamme des pains de viande à la moutarde et spécialement développées pour l'apéro. Les boulettes sont fabriquées avec les restes maigres du jambon Breydel et du lard Breydel et mises dans la friteuse. La touche de la moutarde leurs donne un goût exceptionnel.

Réchauffées au four ou dans le micro-onde c'est un must absolu! Egalement délicieux dans le wok ou un plat de pâtes.





Breydelvleesbrood met kaas

Het Breydelvleesbroodje met kaas weegt 300 g en heeft een heel ambachtelijke uitstraling. Er is lang gezocht naar een goede smaakcombinatie tussen de kaas en het ovengebakken vleesbroodje en het resultaat mag er zijn.

In blokjes gesneden als hapje of in sneetjes, het is een lekkernij!

Het Breydelvleesbroodje met kaas kan ook opgewarmd worden, in zijn geheel of in dikke sneden. De kaas smelt in het vlees en dit zorgt voor een unieke & heerlijke combinatie.



Gemid.gewicht/Poids moyen: 300 g

Artikelcode/Code d'article: 177 (8x100 g) - 201 (8x300 g) - 202 (300 g)

Pain de viande Breydel au fromage

Le pain de viande Breydel au fromage pèse environ 300 g. On a cherché longtemps d'après la bonne combinaison de goût entre le fromage et le pain de viande cuit au four et le résultat y est enfin.

Coupé en petit morceaux comme apéritif ou en tranches sur la tartine, c'est une délicatesse. Le pain de viande peut aussi être cuit au four, l'unique combinaison du fromage qui fond et que se mélange avec la viande est un vrai délice.



Breydelvleesbrood crispy ajuin

Breydelvleesbrood met crispy ajuin is een mooie aanvulling op het bestaande gamma Breydelvleesbrood. Voor dit ambachtelijke vleesbrood wordt het authentieke recept van Breydelvleesbrood natuur verrijkt met crispy ajuin. De zachte ajuintoets zorgt voor extra pit en karakter.

Heel geliefd als charcuterie, ook bij kinderen. Dit vleesbroodje kan ook opgewarmd worden als maaltijdcomponent en is heerlijk tussen een broodje.



Gemid.gewicht/Poids moyen: 2,4 kg (8x300g)

Artikelcode/Code d'article: 178

Pain de viande Breydel crispy oignon

Le pain de viande aux crispy oignons est une valeur ajoutée délicieuse à la gamme des pains de viande Breydel. Ce pain de viande artisanal est préparé selon la recette authentique du pain de viande Breydel nature enrichi de crispy oignons. L'arôme subtil d'oignons donne un goût épicé et plein de caractère.

Apprécié comme charcuterie, surtout par les enfants. Ce pain de viande pourra également être réchauffé pour accompagner votre repas ou bien dans un sandwich.



Breydelburger met Crispy ajuin

De Breydelburger met Crispy ajuin is een mooie aanvulling op het bestaande gamma Breydelkoek. Net als bij het Breydelkoekje crispy ajuin wordt het authentieke recept van Breydelkoek natuur verrijkt met gebakken ajuintjes. De zachte ajuintoets zorgt voor extra pit en karakter.

Deze burger kan opgewarmd worden als maaltijdcomponent en is heerlijk tussen een broodje.



Gemid.gewicht/Poids moyen: +/- 110 g per stuk / par pièce

Artikelcode/Code d'article: 167 (30 x 110 g) - 179 (6 x 110 g) - 335 (2 x 110 g)

Hamburger Breydel Crispy oignon

Le Hamburger Breydel aux crispy oignons est une valeur ajoutée délicieuse à la gamme des pains de viande Breydel. Ce burger est préparé selon la recette authentique du pain de viande Breydel nature enrichi de crispy oignons. L'arôme subtil d'oignon donne un goût épicé et plein de caractère.

Ce burger pourra être réchauffé pour accompagner votre repas ou bien dans un sandwich.



Breydelschenkel

Dit ovenhammetje, ook wel 'kuitenbijter' genoemd is op dezelfde ambachtelijke wijze vervaardigd als de Breydelham. Dit zorgt voor malse, sappige hammetjes. Eveneens bestrooid met kruiden en in de oven gebakken waardoor het zich weet te onderscheiden met een zacht gekruide smaak. De schenkeltjes zijn bij ons reeds in de oven gebakken waardoor het bakverlies voor de klant dan ook heel beperkt blijft. Als restaurateur blijft het hammetje een traditionele hoogvlieger.

Toepassingen: in hutsepot, bij zuurkool, met frietjes, met een mosterdsausje, doorgezaagd als osso buco, barbecue.

Gemid.gewicht/Poids moyen: 650 g

Artikelcode/Code d'article: 290 (1/1) - 291 (4 stuks/4 pièces)



Jambonneau Breydel

Ce jambonneau se prépare selon la même méthode artisanale que le jambon Breydel, qui permet de produire des jambons moelleux et juteux.

Egalement épicé et cuit au four, il se distingue par sa saveur légèrement relevée.

Les jarrets sont toujours cuits au four chez nous, de sorte que le client ne doit pas perdre son temps à le faire.

Ce jambon est très demandé aux restaurants.

Applications: pot-au-feu, choucroute, osso-buco (coupé en deux), avec des frites, avec une sauce à la moutarde et en été, cuisez-le au barbecue.



Breydelboutje 1/2

Met dit product zijn we nadrukkelijker aanwezig op de markt van geportioneerde componenten. Een Breydel boutje is eigenlijk een deel van de schenkel met kuitbeentje. Het grote verschil is uiteraard de portie (220g) en de eenvoud van het verbruiken.

Het boutje wordt met kruiden bestrooid en in de oven gebakken. Dit zorgt voor de typische kruidige Breydelsmaak. Het is een volledig ambachtelijk boutje, dat zie en dat proef je. De toepassingen zijn heel divers, op de grill, barbecue, in de pan, steamer of microgolf. Ook toepasselijk voor de grootkeuken!

Gemid.gewicht/Poids moyen: 220 g

Artikelcode/Code d'article: 295 (10 stuks/10 pcs) - 298 (12 st VAC/12 pcs VAC)



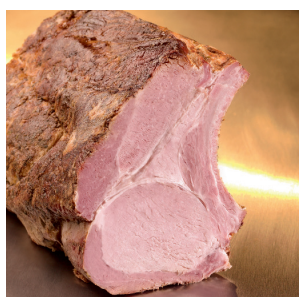
Jambonette Breydel 1/2

La jambonette Breydel nous permette d'être présente aux marchés du jambon portionné.

La jambonette Breydel est actuellement une partie du jambonneau. La grande différence est la portion (220g) et la simplicité pour la consommer.

La jambonette est préparé de manière artisanale, aromatisés des herbes les plus fines et cuits dans un four traditionnel. Bref, une cuisse belle et épicée!

Les applications sont diverses: au grill, au barbecue, à la poêle, au micro-ondes, au four traditionnel. Vous pouvez l'utiliser aussi aux restaurations collectives.



Breydel Côte à l'os

Onze Breydel Côte à l'os wordt aangeboden in één stuk of geportioneerd. De Côte à l'os, vervaardigd van Belgisch varkensvlees, wordt met kruiden bestrooid en in de authentieke oven gebakken.

De Côte à l'os is voorgedaard waardoor deze snel klaar is en de kans op gaarschade op grill/barbecue eigenlijk nihil is. Door het ovenbakken blijft deze ook mooi sappig en is er geen bakverlies meer bij het opwarmen.

Ook mogelijk in toepassingen voor grootkeuken, op de barbecue of in de winter (stoemp, zuurkool,...).

Gemid.gewicht/Poids moyen: 3 kg

Artikelcode/Code d'article: 190 (1/1) - 192 (12 stuks/12 pcs) - 196 (10 stuks/10 pcs)



Côte à l'os Breydel

La Côte à l'os est disponible dans une pièce ou en portions. Elle est préparée avec les épices Breydel et cuit au four traditionnel. Produit à base de viande de porc 100% belge.

La Côte à l'os est précuite, donc prêt rapidement et la possibilité de la viande brûlé au grill ou au barbecue est nul. Grâce à la précuisson, la viande restera savoureuse.

Vous pouvez l'utiliser aux restaurations collectives, mais aussi à la maison. La Côte à l'os peut être utilisée en été (bbq), en hiver (choucroute,...)



Breydelboomstammetje met kaas

De Breydelboomstammetjes worden bereid op ambachtelijke wijze. De boomstammetjes met kaas worden op smaak gebracht met de geheime Breydelkruiden. De kaas smelt in het vlees en zorgt zo voor een heerlijk smeuiig resultaat. Vervolgens krijgen ze een laagje panko aan de buitenzijde vooraleer ze in de oven gebakken worden. Pure nostalgie op het bord! Met deze klassieker scoor je gegarandeerd bij jong en oud. Bak de boomstammetjes kort goud-bruin (ze zijn immers reeds voorgebakken) en serveer met een groentepuree. Zo heb je in een handomdraai een heerlijke dagschotel!

Gemid.gewicht/Poids moyen: 5 x 125 g

Artikelcode/Code d'article: 303

Bûchette Breydel au fromage

Les bûchettes de Breydel sont préparées selon des méthodes traditionnelles. Les bûchettes au fromage sont aromatisées avec les épices secrètes Breydel. Le fromage fond dans la viande et assure un résultat délicieusement lisse. Ensuite, ils reçoivent une couche de panko avant d'être cuits au four. De la nostalgie pure dans l'assiette ! Avec ce classique, vous êtes sûr de marquer des points auprès des jeunes et des moins jeunes.

Faites frire les bûchettes brièvement dorées et servez-les avec une purée de légumes. Ainsi, vous aurez un délicieux plat du jour en un rien de temps !

Breydel Spareribs

De Breydel Spareribs worden met kruiden bestrooid en in de oven gebakken. Hierdoor passen deze perfect in het artisanale gamma van Breydel. De varkensribben zijn voorgegaard waardoor ze snel klaar zijn. Even kort opwarmen op de barbecue, in de oven of in de microgolf volstaat! Door het ovengebakken karakter blijven ze ook mooi sappig. Een leuke nieuwigheid voor de grootkeuken maar evengoed de smaakmaker op een zomer- of winterbarbecue.

Gemid.gewicht/Poids moyen: 1,75 kg (6x1/2)

Artikelcode/Code d'article: 184 (6x 1/2), 185 (6 x 1 VAC)

Breydel Spareribs

Les Breydel Spareribs sont épicés et cuits au four. Ainsi ils s'accordent parfaitement à la gamme artisanale de Breydel. Les côtes de porc sont précuites donc vite prêtes. Il suffit de les réchauffer brièvement au barbecue, au four ou dans le micro-onde. Vu la précuisson au four, la viande restera autant succulente. Une agréable nouveauté pour les restaurations collectives mais également au barbecue en été ou en hiver.

Breydeltartufo

De Breydeltartufo is geen salamispecialiteit, maar een variant op het traditioneel recept van de Breydelvleesbroden, verrijkt met truffel. De tartufo is gebakken in de oven en dus meteen klaar om (warm of koud) op te eten. De truffelsmaak zorgt voor een sterke intensiteit, in perfecte harmonie met het varkensvlees. Het resultaat is een fijn balletje omhuld met panko.

Heerlijk in fijne plakjes gesneden bij het aperitief!

Gemid.gewicht/Poids moyen: 9 x 60 g

Artikelcode/Code d'article: 304

Tartufo Breydel

Le tartufo Breydel n'est pas une spécialité de salami, mais une variante de la recette traditionnelle des pains de viande Breydel, enrichie de truffe. Le tartufo est cuit au four et donc immédiatement prêt à être dégusté (chaud ou froid). La saveur de la truffe apporte une forte intensité, en parfaite harmonie avec la viande du porc. Le résultat est une fine boule enrobée de panko.

Délicieux coupé en fines tranches à l'apéritif !



Breydelhampaté

Deze ovengebakken paté heeft de typische en lekkere Breydelsmaak door de toevoeging van Breydelham en zijn unieke kruidenmengeling. De paté is grof van structuur met duidelijk zichtbare stukjes ham.

Onmisbaar bij je volgende apero, maar ook heerlijk op de boterham!

Gemid.gewicht/Poids moyen: 2,6 kg

Artikelcode/Code d'article: 340 (150 g) - 341 (1/1)

Pâté de jambon Breydel

Le pâté de jambon cuit au four a le goût typique et savoureux de Breydel, obtenu grâce à l'ajout de Jambon Breydel et à son mélange unique d'épices. Le pâté a une structure grossière avec des morceaux de jambon bien visibles.

Indispensable à votre prochain apéritif, mais aussi délicieux sur votre sandwich !



Breydelhamousse

Onze Breydelhamousse is vervaardigd met verse grondstoffen en met maar liefst 42% Breydel.

De Breydelhamousse wordt vers verkocht in een driehoekige spuitzak.

Deze verpakking is snel, hygiënisch en eenvoudig te gebruiken.

De Breydelhamousse kunt u gebruiken voor toastjes, degustatielepels maar ook voor het decoreren van voorgerechten of hoofdschotels.

De mousse kan ook opgewarmd worden, bvb in zakouskis of andere bladerdeegcreaties.

Gemid.gewicht/Poids moyen: 400 g

Artikelcode/Code d'article: 320 (400 g)

Mousse de Jambon Breydel

La mousse de jambon Breydel est préparée à base de matières premières fraîches et 42% de Breydel. La mousse se vend fraîche dans une poche à douille triangulaire. Cet emballage est rapide, hygiénique et très facile d'utilisation.

La mousse de jambon Breydel se sert sur des toasts, dans les cuillères de dégustation, mais elle s'utilise également pour décorer les entrées et les plats principaux.

La mousse peut également être réchauffée, pour zakouskis ou d'autres créations en pâte feuilletée.



Breydelrillette

Rillette is een lekkernij met Franse oorsprong waarbij reepjes vlees in een reuzel worden gekookt tot een heerlijk smeugig broodbeleg. Vanzelfsprekend wordt de Breydelrillette gemaakt op basis van het Breydelvarken en op smaak gebracht met de Breydelkruiden, vandaar z'n unieke kruidige smaak.

Rillette serveer je op kamertemperatuur. Heerlijk puur op een toastje. Kortom: smeren en genieten maar!

Gemid.gewicht/Poids moyen: 1 kg

Artikelcode/Code d'article: 345

Rillette Breydel

La rillette est un mets délicat d'origine française où des lanières de viande sont bouillies dans du saindoux pour obtenir une délicieuse pâte à tartiner lisse. Il va sans dire que la rillette Breydel est produite à base de la viande Breydel, d'où son goût finement épicé unique.

La rillette est servie à température ambiante. Délicieux sur un petit toast et ainsi idéal comme lunch ou apéro.



Breydelhamkroket

Onze Breydelhamkroket is een originele, ambachtelijke kroket met 28% Breydelham en een hartige vulling. Deze kwaliteitsvolle kroket van 65g kan gerust naast de traditionele kaas- en garnaalkroket op de menukaart.

Lekker als voorgerecht met een salade maar ook een succes op de kinderkaart.

Opgelet: diepvriesproduct

Gemid.gewicht/Poids moyen: 1,56 kg (65 g per stuk/par pièce)

Artikelcode/Code d'article: 310 (24x65 g)



Croquette au jambon Breydel

Notre croquette de jambon Breydel est une croquette originale, artisanale, comportant 28% de jambon Breydel et une farce relevée. Cette croquette de qualité de 65g peut être proposée en plus des croquettes aux crevettes et au fromage au menu. Délicieuse en entrée avec une salade, elle remporte également un grand succès sur la carte destinée aux enfants.

Attention: produit surgelé



Breydelhamkroket apero

Het kleine broertje van de grotere kroket maar met dezelfde lekkere vulling is de Breydelham aperitiefkroket (14g). Heel eenvoudig te bereiden en geschikt voor alle aperitief- of feestmomenten.

Opgelet: diepvriesproduct

Gemid.gewicht/Poids moyen: 1,4 kg (14 g per stuk/par pièce)

Artikelcode/Code d'article: 313 (1,4 kg)



Croquette au jambon Breydel apéro

La croquette au jambon Breydel pour l'apéritif (14g) est un peu plus petite que la précédente, mais sa composition est identique. Très facile à préparer, elle convient pour l'apéritif et est également idéale sur les tables de fête.

Attention: produit surgelé



Kempisch spek

Kempisch spek wordt op een heel authentieke wijze bereid en heeft doorheen de jaren een vaste plaats in de keuken behouden. Dit product is iets vetter waardoor geen vetstof nodig is om het op te bakken. Zo krijg je een heel lekkere en zuivere smaak.



Artikelcode/Code d'article: 360 (1/1), 361 (1/2), 362 (1/4)



Lard Campinois

Le lard Campinois est fabriqué de manière très authentique et est devenu une valeur fixe dans la cuisine. Ce produit est un peu plus gras. Il ne faut donc pas du beurre ni d'huile pour le cuisiner. Ainsi le lard Campinois garde son goût très pur et plein de caractère.

Spek Extra

Mooi licht gezouten mager spek. De beperkte zoutingstijd zorgt voor een hele zachte en lekkere smaak.



Artikelcode/Code d'article: 370 (1/1), 372 (1/2)



Lard Extra

Ce lard maigre et légèrement salé a un goût très tendre et savoureux grâce au processus de salaison limité.

Gerookt spek

Heerlijk mager spek dat zijn typische smaak dankt aan de beperkte zoutingstijd en het roken met beukenhout.



Artikelcode/Code d'article: 380 (1/1), 381 (1/2)



Lard fumé

Ce lard maigre a un goût très particulier grâce au processus de salaison limité et le fumage avec du bois de hêtre.



Gerookt spek ontzwoerd

Dit is een variant op het gewone gerookt spek. Hierbij wordt het zwoerd en/of het kraakbeentje verwijderd. Zo leent het spek zich nog beter voor toepassingen in de keuken.



Artikelcode/Code d'article: 390 (ontzwoerd/découenné), 391 (ontzwoerd en ontbeend/sans la couenne ni le cartilage)

Ovengebakken ham Duroc

Duroc staat voor een uniek, sappig en gezond varkensras. Deze kwaliteit gecombineerd met het vakmanschap van Vleeswaren Antonio resulteert in een sappige ham met superieure smaak!



Gemid.gewicht/Poids moyen: 6 kg

Artikelcode/Code d'article: 110 (1/1)

Lard fumé découenné

Le lard fumé découenné est une variante du lard fumé ordinaire, mais sans la couenne et/ou le cartilage. Ce lard se prête encore mieux à diverses applications en cuisine.

Jambon Duroc cuit au four

Le porc Duroc est une race unique, saine et savoureuse. Cette qualité combinée avec l'expertise de Salaison Antonio se résulte dans un jambon savoureux avec un goût supérieur.

Breydel
Legen Heirweg 2 - 9890 Gavere
Tel: +32 (0)9 389 69 80
www.breydel.be - commercieel@breydel.be