

# UITSNIJLIJST RUND

**Naam** \_\_\_\_\_  
**Adres** \_\_\_\_\_  
**Postcode** \_\_\_\_\_  
**Plaats** \_\_\_\_\_  
**Telefoon** \_\_\_\_\_  
**E-mail** \_\_\_\_\_

## PENNINGS VEE EN VLEES B.V.

Ringweg 8  
7081 HR Gendringen  
0315-681380  
info@penningsnederland.nl  
www.penningsnederland.nl

Hieronder kunt u aangeven hoe wij uw rundvlees dienen te verwerken. Graag aanvinken wat u wenst, in principe kunnen al deze producten gemaakt worden, vooropgesteld dat de kwaliteit voldoet.

### VOORBOUT

- Hacheevlees
- Braadvlees
- Riblappen
- Sukadelapjes
- Stoofvlees
- Stooflappen
- Soepvlees
- Poulet
- Stoofrollade
- Schenkel
- Klapstuk met been
- Klapstuk zonder been

### ACHTERBOUT

- Braadvlees
- Rosbief
- Baklapjes
- Biefstuk
- Ossenhaas heel
- Haasbiefstuk gesneden
- Entrecôte
- T-bone
- Poulet
- Picanha
- Lenderollade
- Schenkel
- Bavette

### ANDERS

#### Gehaktvlees:

- Rundergehakt
- Gehakt
- Runder verse worst
- Rundersaucijzen
- Hamburgers
  
- Mergpijpjes
- Geen botten
- Bot voor de hond
- Tong
- Lever
- Nier
- Hart

### OPMERKINGEN

### BESTELLING

- Zelf inpakken
- Invriezen
- Factuur per mail

**Datum ophalen / inpakken:**

\_\_\_\_\_

**Tijd ophalen / inpakken:**

\_\_\_\_\_

Het is mogelijk om producten zoutarm / glutenvrij te laten maken, de producten marinieren en/of verpakken.

Zelf inpakken altijd op afspraak. Kosten: slachtkosten + uren + kruiden/hulpstoffen.

