DUROC D'OLIVES

LEKKER LEESVOER

HET INSPIRATIEMAGAZINE VAN DUROC D'OLIVES

#5

#5

Welkom in een wereld van smaak

Welkom, beste fijnproever! Ons vijfde inspiratiemagazine is gaar. In woord en beeld laten we je proeven van Duroc d'Olives. Je komt meer te weten over het varken met de rode vacht en de bijzondere smaak van het vlees. We pakken uit met inspirerende recepten en stellen ons gamma vers vlees en charcuterie aan je voor. Laat ze je op ideeën brengen, en vooral: geef je ogen de kost. Smakelijk!

Duroc d'Olives
is erkend door:

LEKKER VAN BIJ ONS

De missie van twee varkensboeren

Bart Mouton uit Lochristi en Filip Van Laere uit Kruisem legden zich in 2008 een missie op: het malste, sappigste en gezondste varkensvlees van het land produceren. De vooruitstrevende varkenskwekers zetten hun visie in de praktijk om, met een doordachte kruising van varkensrassen én de gepaste voeding.

Een ras apart …

Het Duroc-rasvarken stamt af van de Red Durocs uit New York en de Jersey Reds uit New Jersey. Je herkent het dier aan zijn **rode vacht** en zijn **hangende oren**. Een Duroc-varken heeft **meer vet tussen de spieren,** en dat maakt het **malse** vlees meteen **sterker van smaak.**

… met een apart menu

Het voeder van onze dieren is een mix van zuivere granen, soja en olijfolie. Olijfolie verbetert de malsheid en de smaak van het vlees, dat ook rijker wordt aan het gezondere onverzadigde oliezuur.

Een Duroc-varken dat olijfolie lust,
dat noemen we ***Duroc d'Olives****!*

Voor de horeca werken we uitsluitend met Duroc d'Olives Rouge.
Meer info hierover vind je op p.17.

Vers vlees

Abanico

Abanico betekent "waaier" en verwijst naar de vorm van dit dunne lapje sappig en extra smaakvol vlees aan de buitenkant van de ribben, achter de schouder.

Verkocht per 9 kg (3 x 3 kg)
0,2 kg - Verkocht per 3,2 kg (2 x 0,2 kg x 8)
Staal 3 kg - Verkocht per 3 kg (1 x 3 kg)

Presa

We noemen presa ook 'de ribeye van het varken'. Een onderdeel van de nek waar flink wat vet inzit. Smaakvol!

Verkocht per 9 kg (3 x 3 kg)
0,4 kg - Verkocht per 10 kg (8 x 0,4 kg x 3)
Staal 3 kg - Verkocht per 3 kg (1 x 3 kg)

Pluma

Dit gemarbreerd stukje vlees van boven de lage rib leent zijn naam aan zijn pluimvorm. De pluma is mals en zo goed als peesvrij.

Verkocht per 9 kg (3 x 3kg)
0,4 kg - Verkocht per 8 kg (20 x 0,4 kg)
Staal 3 kg - Verkocht per 3 kg (1 x 3 kg)

Secreto

De secreto is een mager stukje vlees tussen schouder en nek, met een losse vezelstructuur. Heerlijk vol van smaak.

Verkocht per 9 kg (20 x 150 g x 3)
0,4 kg - Verkocht per 8 kg (20 x 0,4 kg)
Staal 3 kg - Verkocht per 3 kg (20 x 150g)

Rouge carcass 3-way cut

Geniet van het rasechte rouge Duroc-varken met dit totaalpakket - schouder met nek, midden met haasje, ham - mét een totale smaakbeleving!

Volledig varken in 3 dozen:
(1 x 15 kg)+(1 x 16 kg)+(1 x 15 kg)

Frenched rack

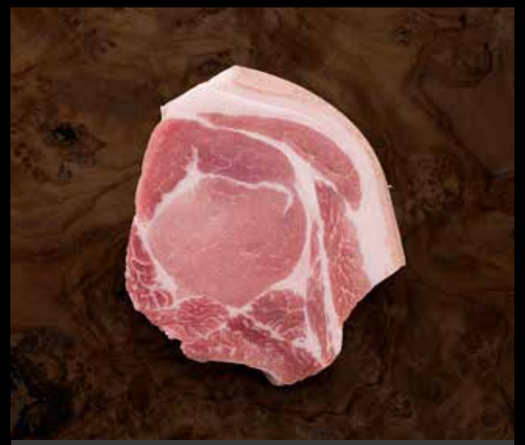
Superieur en mager vlees uit de rug van het varken. Het vetlaagje eromheen zorgt voor smaak en sappigheid.

Verkocht per 10 kg (2 x 5 kg)

Côte à l'os / pancetta ribstuk

Dit stuk is het middelste deel van het varken. Aan de dikkere zijde vind je de carre terug aan de dunnere zijde de buik.

Verkocht per 8 kg (10 x 0,8 kg)
Staal 0,8 kg - Verkocht per 0,8 kg (1 x 0,8 kg)



Kotelet

Superieur en mager vlees uit de rug van het varken. Het vetlaagje omheen dit ribstuk zorgt voor smaak en sappigheid.

Verkocht per 10 kg (20 x 0,5 kg)

Carrégebraad (lomo)

Superieur en mager vlees uit de rug van het varken. Het vetlaagje omheen dit ribstuk zorgt voor extra smaak en sappigheid. Ook wel lomo genoemd.

Verkocht per 10 kg (2 x 5 kg)

Pancetta

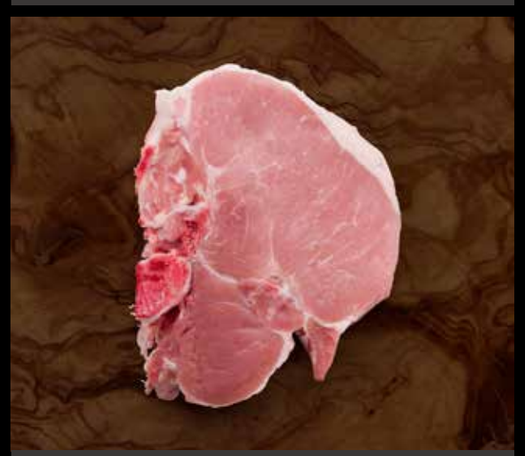
Dit stuk is het middelste deel van het varken. Aan de dikkere zijde vind je de carré terug aan de dunnere zijde de buik.

Met haasje: Verkocht per 16 kg (1 x16 kg)
Zonder haasje: Verkocht per 16 kg (1 x 16 kg)

Tomahawk

Wat je ziet, is wat je eet. Deze varkensribkotelet heeft de vorm van een indianenbijl. Vandaar de naam Tomahawk!

Verkocht per 11 kg (16 x 0,6 kg)



Filetkotelet / T-Bone

Een kotelet met onderaan een heerlijk mals stuk: het varkenshaasje. Bak je filetkoteletjes altijd op kamertemperatuur. Dus tijdig uit de koelkast halen en net voor het bakken even droogdeppen.

Verkocht per 9 kg (18 x 0,5 kg)

GELAKTE RIBFINGERS

INGREDIËNTEN (4 pers.):

1 kg Duroc d'Olives ribfingers
5 el sojasaus
2 el mosterd
2 el pruimenmarmelade
1 el appelazijn
peper
zout
Duroc d'Olives-olijfolie

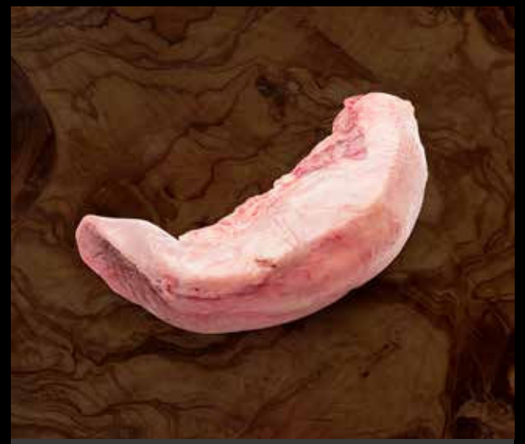
BEREIDING:

Verwarm de BBQ en zet de temperatuur op 130°.
Kruid de ribfingers met peper, zout en olijfolie.
Leg de ribfingers in een vuurvaste schaal en gaar ze 1u30 op de BBQ met het deksel erop. Meng voor de lak de sojasaus, mosterd, marmelade en azijn. Verhoog de temperatuur van de BBQ naar 200°. Bak nu de ribfingers 2 tot 3 minuten zodat ze een gekleurd korstje krijgen. Leg ze terug in de schaal.
Giet de lak erover en roer ze voorzichtig door elkaar.
Sluit het deksel en laat het vlees 5 minuten karamelliseren zodat de lak rondom de ribfingers kleeft.

Spieringkotelet

De spieringkotelet, ook wel boefkotelet genoemd, komt uit de nek en is zowat het meest met vet gemarmerde stuk van het Duroc-varken. Gegarandeerd smaakvol, sappig en mals, dus.

Verkocht per 9 kg (17 x 0,5 kg)



Varkenstong

Varkenstong is een heerlijk mals zacht stukje vlees. Tof om te verwerken in een stoofpotje. Ook kan men dit serveren met madeirasaus, tomaten-saliesaus of zo veel meer.

Verkocht per 9 kg (16 x 0,55 kg)
Verkocht per 8 kg (14 x 0,55 kg)

Ribbetjes / spare ribs

Heerlijk malse spareribs van Duroc d'Olives

Verkocht per 9 kg (16 x 0,55 kg)
Verkocht per 8 kg (14 x 0,55 kg)

Ribs St. Louis

Deze ribbetjes, gesneden in een mooie rechthoek, komen recht uit het Amerikaanse St.-Louis, waar barbecue populair is.

Verkocht per 9 kg (3 x3 kg)
Staal 3 kg - Verkocht per 3 kg (1x3 kg)

Varkenswangen ontvliesd

Wat we wangetjes noemen, zijn de kaakspieren van het varken. Vezelig stoof-vlees met een zachte structuur en heel veel smaak!

Verkocht per 9 kg (3 x3 kg)
0,5 kg - Verkocht per 9 kg (18 x 0,5 kg)
Staal 3 kg - Verkocht per 3 kg (1 x 3 kg)

Varkenshaasje

De varkenshaas is vrij mager en bestaat uit een langwerpige punt en een dikker gedeelte: de kop-haas. Puur of gemarineerd: altijd verrukkelijk!

Verkocht per 8,5 kg (16 x 0,55 kg)
0,6 kg - Verkocht per 8,5 kg (14 x 0,6 kg)

Minirack

Dit is het varkenskroontje van het speenvarken: heerlijk sappige filet met een vetrandje langs elke rib. Je kan het hele minirack garen of doorsnijden en apart grillen.

Verkocht per 8,5 kg

Crispy mini rack met gegrilde witlof, puree van aardpeer en jus van look en rozemarijn

Vind het recept op: www.durocdolives.be

➜ Voor de passende toelevering, neem contact op met Duroc d'Olives: info@durocdolives.be

Stoofvlees van spiering

Spiering bevat een zeer mooie vetdooradering. Dit zorgt ervoor dat het vlees niet uitdroogt. Stoofvlees versneden uit een spiering is een mooi alternatief voor varkenswangen.

Verkocht per 9 kg (3 x 3 kg)

Stoofvlees van schouder/hesp

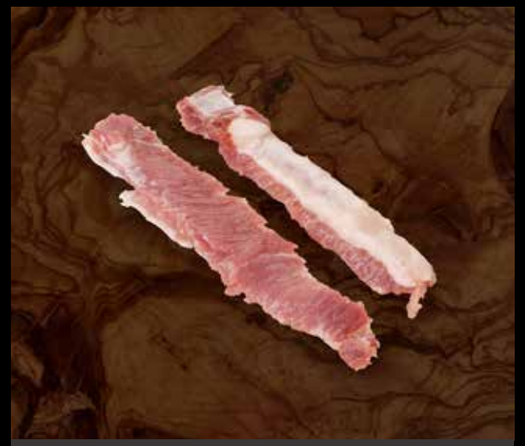
Varkensstoofvlees wordt uit de magere, malse stukken van het varken gesneden, met name de schouder of de ham. Het is een ideale basis voor een boterzacht stoofpotje.

Verkocht per 9 kg (3 x 3 kg)

Hamburger

Met wat extra vet tussen de spieren is het vlees sterker van smaak en het gehakt smeuïger. Onze zorgvuldige selectie van specerijen zorgt voor een licht gekruid tintje.

Verkocht per 3 kg (20 x 150g)



Rib fingers

Wie dol is op ribbetjes, zal in de wolken zijn met een portie meat fingers. Dat zijn de vingervormige vleesstreepjes die van tussen de varkensribben uitgesneden zijn.

Verkocht per 9 kg (3 x 3 kg)
Staal 3 kg - Verkocht per 3 kg (1 x 3 kg)

NIEUW: DUROC D'OLIVES ROUGE DRY AGED

Op bestelling: Olivier Mouton +32 492 58 82 41

100% raszuivere Duroc-varkens

Een nog krachtigere smaak

Voor vleesliefhebbers met fijnproeversambities

Duroc d'Olives Rouge: heerlijk varkensvlees met een nog intensere smaak

Voor vleesliefhebbers met fijnproeversambities lanceerden we het Rouge label: vlees afkomstig van honderd procent raszuivere Duroc-varkens. Zo halen we het allerbeste uit het ras. Rouge verwijst daarbij zowel naar de donkerroodbruine vacht van de dieren als naar de donkerdere kleur van het vlees. En natuurlijk kiezen we bij Duroc d'Olives Rouge ook voor kwalitatieve voeding: zuivere granen en olijfolie.
Bovendien heeft pure Duroc meer intramusculair vet en dat proef je op je bord: een nog krachtigere, intense smaak. Geen wonder dat steeds meer Belgische chefs dit varkensvlees verkiezen in hun keuken.

DUROC D'OLIVES ROUGE

Gelakt buikspek 'Duroc d'Olives' met verschillende koolvarianten, mosterd De Kroon en jus met dragon

INGREDIËNTEN (4 pers.):

600 g Duroc d'Olives buikspek
1 spitskool
2 bladen palmkool
1 kleine bloemkool
2 stengels dragon
1 potje mosterd De Kroon
50 g graanmosterd gedroogd
1 dl sojasaus
1 dl mirin (zoete rijstwijn)
30 g donkere suiker
30 g honing
0,5 el gember
Chardonnayazijn
peper en zout
kruiden naar keuze

BEREIDING:

Pekel 4 dagen vooraf het rauwe buikspek. (Voor de pekel: 1l water opkoken met 100g colorozozout) Voeg de aromaten toe zoals laurier, tijm, kruidnagel en gekneusde witte peperbollen.
Laat na afkoelen 24u pekelen. Spoel daarna 10 minuten onder koud water en droog af. Vacumeer en laat 48u garen in een warmwaterbad op 62°. Zet in de koelkast onder lichte druk.
Voor de lakkage: kook de mirin op met de donkere suiker en laat eventjes zacht indampen. Laat afkoelen.
Was de bloemkool en bewaar de mooie roosjes. Leg een deel hiervan in zoetzuur, en bewaar de andere helft om rauw op te bakken. Kook de minder mooie stukken gaar in melk met zout. Blendeer, en duw door een fijne zeef. Breng op smaak met peper, nootmuskaat en een klontje boter.
Snij 2 mooie bladen spitskool los en steek verschillende groottes van rondjes uit. Snij de rest van de spitskool zeer fijn en stoof in de boter. Breng op smaak met 2 lepels mosterd en hou warm.
Spoel de mosterdzaadjes en kook deze in ruim water, spoel en zet onder met chardonnayazijn. Dit kan je lang op voorhand in de koelkast bewaren.
Voor de mosterdcrème: breng 125g kippefond, 100g mosterd, 10g witte wijnazijn aan de kook met een snuifje zout, 0,75g agar en 0,75g gellan.
Stort uit en laat afkoelen. Blendeer en passeer door een fijne zeef.
Kleur het spek aan in de pan en overgiet constant met de lakkage.
Bak de bloemkoolroosjes in boter, warm de spitskool op en dresseer het bord zoals op de foto. Werk af met fijne mosterdcress en kalfsjus met fijngesneden dragon.

Buikspek met zwoerd

Het zwoerd voorkomt het wegsmelten van het vet tijdens het bakken en creëert zo een krokante korst. Zo blijft het vlees heel mals en krijgt het nog meer smaak.

Verkocht per 10 kg (2 x 5 kg)

Buikspek

Een bijzonder sappig en iets vetter deel van het varken. Je vindt het in tal van lekkernijen, zoals speklapjes, gerookt spek, gegrild spek ...

Verkocht per 10 kg (2 x 5 kg)

Lady steak

Dit magere en bijzonder malse stukje varkensspiering is zo licht en verfijnd van smaak dat het de naam Lady Steak kreeg, voor de dames aan tafel.

Verkocht per 9 kg (3 x 3 kg)
Staal 3 kg - Verkocht per 3 kg (1 x 3 kg)

Spieringgebraad / varkensprocureur

Laat dit sappige braadstuk lekker lang garen. Het resultaat is een feest van smaak!

Verkocht per 9 kg (3 x 3 kg)
Staal 3 kg - Verkocht per 2,5 kg (1 x 3 kg)

Schoudergebraad

De schouder is zo gevarieerd dat hij voor elk wat wils biedt. Het schoudergebraad is een heel mals en mager stuk varkensvlees.

Verkocht per 9 kg (3 x 3 kg)

Boston butt

Dit smaakvolle deel van de varkensschouder, en dus niet van de achterham, is bijzonder populair bij barbecue- en grill-liefhebbers.

Verkocht per 12 kg (1 x 12 kg)

Schenkel / ontzwoerd ontbeend

Dé ouderwetse smaakmaker in stoofpotten en soepen. Schenkel bevat veel gelatine.

Verkocht per 8,5 kg (8 x 1 kg)
0,25 kg - Verkocht per 9 kg (12 x 0,25 kg x 3)

Varkenskroon

Superieur en mager vlees uit de rug van het varken. Het vetlaagje eromheen zorgt voor smaak en sappigheid.

Verkocht per 10 kg (4 x 2,5 kg)
Staal 2,5 kg - Verkocht per 2,5 kg (1 x 2,5 kg)

DEELSTUKKEN VARKEN

1. KOP
- Wangen
- Varkenstong

2. NEK
- Spieringgebraad
- Spieringkotelet
- Stoofvlees van spiering
- Presa
- Pluma

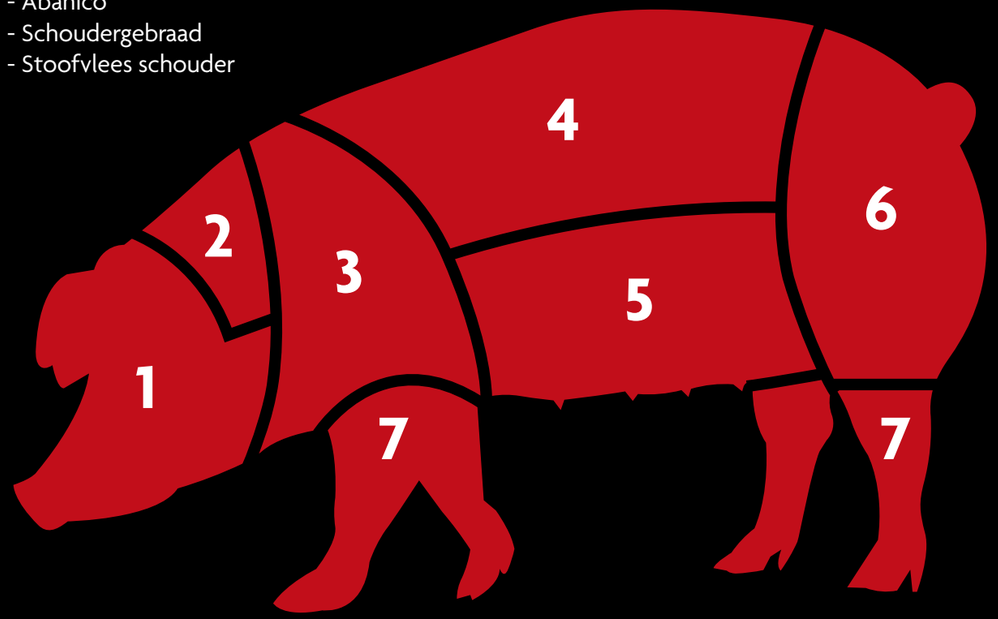
3. SCHOUDER
- Lady steak
- Boston butt
- Secreto
- Gehakt
- Abanico
- Schoudergebraad
- Stoofvlees schouder

4. RUG
- Filetkotelet
- Côte à l'os
- Rib fingers
- Spare ribs
- Ribs St. Louis
- Varkenskroon
- Varkenshaasje
- Tomahawk
- Frenched rack
- Carrégebraad

5. BUIK
- Buikspek
- Buikspek met zwoerd
- Pancetta

6. BIL
- Stoofvlees hesp

7. POOT
- Schenkel



Vind je niet terug wat je zoekt? Vraag ons naar een snit op maat.

Charcuterie

Gedroogde ham

De belangrijkste basis voor onze gedroogde ham is natuurlijk het vlees zelf. Duroc d'Olives 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 aloud Vlaams recept, met droogzout en dus niet in pekel. 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!

Maximum 7,5 kg per stuk

Bacon

Doordat Duroc-varkens meer intramusculair vet hebben, bevat deze bacon uit de varkensrug extra veel smaak. Voor onze authentieke bereiding zouten we het vlees in kruidenpekel met een laag zoutgehalte. Daarna krijgt onze bacon alle nodige tijd om te rijpen en verder op smaak te komen. Drie weken later volgt het droogproces, waarbij we het vlees nog lichtjes roken. Daarvoor verbranden we beukenhout. Het resultaat is een volstrekt unieke bacon met een intense smaaksensatie!

Maximum 2,5 kg per stuk

Coppa

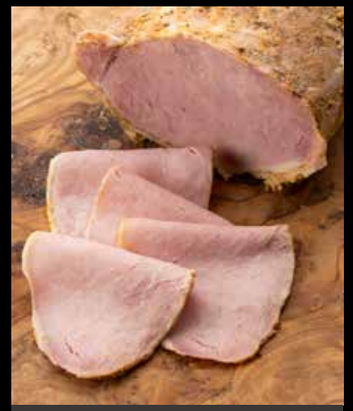
Deze Italiaanse delicatesse smaakt nog intenser met het vlees van Duroc d'Olives-varkens. Dit ras heeft meer intramusculair vet waardoor het vlees malser, sappiger en lekkerder is. Voor de coppa gebruiken we de spiering uit de nek, die we marineren in witte wijn met kruiden. Dan nemen we 9 weken de tijd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

Maximum 1,8 kg per stuk

Mosterdspek

Licht gezouten buikspek, gemarineerd met een heerlijk laagje mosterd. Ideaal als fijn beleg of op een tapasplankje.

Maximum 2 kg per stuk



Gegaarde lomo

De lomo is een van de magerste stukjes van het varken. Dit licht gepekelde en door een laagje vet omgeven stukje lende is heerlijk sappig. Het langzaam garen in een fijne kruidenmix resulteert in een pure, intense smaakbeleving.

Maximum 2 kg per stuk

Beenham

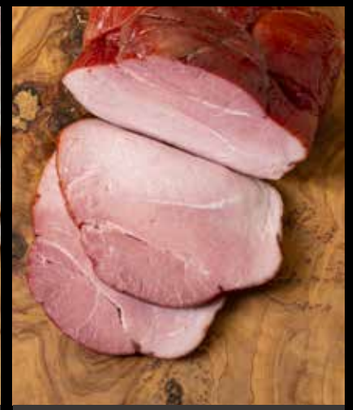
Zo sappig en mals het varkensvlees van Duroc d'Olives is, zo uitzonderlijk heerlijk en puur smaakt deze gekookte beenham. Het extra intramusculaire vet van dit varkensras maakt het hoogwaardige vlees zo buitengewoon. Voeg daar een authentieke bereiding met fijne kruiden aan toe, en een geduldig slow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

Maximum 7,5 kg per stuk

Kookham

Door het gebruik van de Duroc D'Olives-hesp maken we samen met andere kwalitatieve ingredienten een heerlijke kookham. De combinatie van de traditionele bereidingswijze en het zuivere Duroc D'Olives varkensvlees zorgt voor een uniek eindresultaat. Doordat Duroc D'Olives rijk is aan intramusculair vet verbetert dit de smaak van de kookham.

Maximum 8 kg per stuk



Gerookt noothammetje

Dit smaakvol Duroc d'Olives-hammetje wordt licht gezouten, gekookt en vervolgens kort gerookt met beukenhoutsnippers. Zo krijgt het zijn typerende smaak. Ideaal als charcuterie op de boterham of in een warme bereiding.

Verkocht per 4 stuks van 1,5 kg

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 rijptijd van 5 tot 6 weken is de salami klaar. Een waar genot voor je smaakpapillen!

Maximum 3,4 kg per stuk

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.

12 x 180 g
1,2 kg
3,2 kg

Rillette

Het bijzondere aan Duroc d'Olives-varkensvlees is dat het meer onverzadigd vet bevat. Dit vet maakt het vlees malser en vooral lekkerder. En dat is een belangrijke troef als je rillette maakt. Rillette 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 smeuïge reuzel maakt het geheel makkelijk smeerbaar. Ons geheim kruidenboeket rondt dit recept af. Deze rillette bezorgt je rillingen van genot!

12 x 120 g
12 x 180 g
1,2 kg

Traag gegaarde ribben

Deze gegaarde rugribben met rijke smaak en malse structuur zijn niet voor niets zo geliefd. Grill ze even kort af in oven of BBQ voor een mooie, gekarameliseerde korst en geniet van de heerlijke aroma's en smaken die deze ribben te bieden hebben!

10 latten per pak
0,5 kg per lat

Traag gegaarde St. Louis ribben

St. Louisribben, een product dat enorm toeneemt in populariteit. Bij deze langzaam gegaarde ribben, gesneden uit de buik van het varken, werd het kraakbeen verwijderd, waardoor je een mooi rechthoekige, platte rack overhoudt die gelijk is van dikte en mooi gepresenteerd kan worden.

Het langzaam vacuüm garen zorgt niet alleen voor een behoud van alle voedingsstoffen maar ook voor het diep doordringen van de zachte kruiden in het vlees, wat resulteert in een echte smaakboost!

3 latten per pak
1,6 kg per lat

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 rillette maakt. Rillette 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 smeuïge reuzel maakt het geheel makkelijk smeerbaar. Ons geheim kruidenboeket en de grof gehakte zwarte olijven maken dit recept compleet. Deze rillette bezorgt je rillingen van genot!

12 x 120 g
12 x 180 g
1,2 kg

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!

12 x 120 g
1,2 kg

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 meekokende 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!

12 x 180 g
1,2 kg
3,2 kg

Traag gegaard buikspek

De geur van spek. Daar kan je als vleesliefhebber toch niet aan weerstaan? Het traag gegaarde buikspek van Duroc d'Olives bezorgt je een smaaksensatie die je helemaal overweldigt. We bereiden deze delicatesse door het buikvlees in te strijken met een marinade van uitgezochte kruiden en grof zout. Na de nodige rust garen we het spek 24 uur op lage temperatuur. Het extra onverzadigd vet van het Duroc d'Olives-varken en de trage garing maken dit buikspek nog malser en smeuïger. Dat is pas spek naar je bek!

Maximum 2,5 kg per stuk

Gerookt spek

Dat Duroc-varkens meer intramusculair vet hebben, komt goed uit voor dit gerookt spek: het smaakt nog meer door. Eerst gaan we het buikspek zouten in een kruidenpekel met een zo laag mogelijk zoutgehalte. Dan krijgt het spek drie weken de tijd om rustig te rijpen. Voor het rookproces gebruiken we beukenhout. Tot slot laten we ons gerookt spek drogen. Aan deze authentieke bereiding heb je de onvergelijkbare, intense smaak van dit verrukkelijke spek te danken!

Maximum 3,5 kg per stuk

Gezouten spek

Duroc-varkens hebben meer intramusculair vet. Dat is een extra troef voor de smaak van dit gezouten buikspek. Voor het zouten gebruiken we een authentieke methode, waarin tijd en de kruidenmix een hoofdrol spelen: veel tijd en niet te veel zout. We laten het spek drie weken rustig rijpen en starten daarna pas het droogproces. Het resultaat van dit geduldige recept proef je door en door!

Maximum 3,5 kg per stuk

Tapas - Producten in de kijker

Salade met paté en boontjes

100 gram salade / 1 pakje groene boontjes / 100 gram paté / azijn / Duroc d'Olives-olijfolie

Kook de boontjes gaar in water met zout en laat ze afkoelen in koud water. Kruid ze na het uitlekken met peper, zout en wat azijn. Schik de salade in een kommetje, schep er wat van de paté over, en werk af met de boontjes. Overgiet met wat olijfolie.

Paté en croute

1 vel bladerdeeg / 200 gram paté / 1 ei

Beleg de helft van het bladerdeeg met kleine bolletjes paté. Leg de andere helt van het deeg erop en druk het rond de patébolletjes aan. Steek met een ring rondjes uit die net iets groter zijn dan de bolletjes. Bestrijk de bolletjes met losgeklopt ei en bak ze 10 minuten op 220° in de oven.

Rollade van ham, aubergine en ricotta

8 sneetjes prosciutto crudo / 1 aubergine / 200 gram ricotta / 2 el honing / Duroc d'Olives-olijfolie

Snijd flinterdunne sneetjes van de aubergine. Smeer ze in met olijfolie en gril ze een half minuutje langs beide kanten. Laat ze uitlekken op wat keukenpapier. Schep er de ricotta over en kruid met peper en zout. Druppel er wat honing over. Leg ze op de ham en rol het geheel op. Besprenkel met wat olijfolie.

Cochonnets

4 cochonnets, apero 30g

Bak de cochonnets 5,5 minuten in een op 175 ° verhitte friteuse. Zo mogen zo van de diepvriezer in de hete olie.

Salami met augurk

4 sneetjes Salame Montagna Artigianale / 4 augurken / Duroc d'Olives-olijfolie brochettestokken

Rol de augurken in de plakjes salami en prik ze op het brochettestokje. Besprenkel met wat olijfolie.

2 x Bonbons van rillette

1 pot gezeefde veenbessenconfituur / 200 gram rillette / 1 blaadje gelatine / basilicum / brochettestokken

Laat het blaadje gelatine in koud water weken. Rol bolletjes van de rillette en zet ze even in de diepvries. Smelt de veenbessenconfituur op een laag vuurtje en voeg er de gelatine bij. Roer goed om. Prik de bolletjes op de brochettestokjes en dip ze door de veenbessenconfituur. Leg op een bordje en laat ze even opstijven. Werk af met een blaadje basilicum.

200 gram rillette / 100 gram gemalen pistachenootjes

Maak bolletjes van de rillette en rol ze door de gemalen nootjes. Laat ze een half uurtje opstijven in de koelkast.

Toast met smout

4 sneetjes volkorentoast / smout / jonge tijm / 1 rode ui / lookboter / Duroc d'Olives-olijfolie

Smelt de lookboter in de pan en bak er de toasts goudbruin in. Laat ze even uitlekken op keukenpapier. Smeer ze in met smout en werk ze af met de gesnipperde rode ui en wat tijm. Besprenkel nog met wat olijfolie.

Werk de tapasplank af met wat olijven, tapenades en toast.

BESCHIKBAAR VAN 15 SEPTEMBER T.E.M. 7 JANUARI

Luxe paté en croûte

Zacht van binnen en krokant van buiten! De luxe paté en croûte van Duroc d'Olives combineert the best of both worlds. Een zachte, goed snijbare paté op basis van onze Duroc d'Olives-varkenslever en keelspek in combinatie met 10% ganzenlever en een beetje pistachenootjes. Deze smaakbom is een must-have op elke feesttafel, een gerecht dat jij en je smaakpapillen niet snel gaan vergeten.

Maximum 1,3 kg per stuk

Salame Montagna Artigianale

In de Toscaans-Emiliaanse Apennijnen ligt de ambachtelijke vleeswarenfabriek waar we onze Italiaanse salami laten maken. Het vlees van het Duroc-varken bevat meer intramusculair vet. Dat is een goeie zaak voor de smaak van deze salami, die we verder op punt brengen met een mengsel van geselecteerde kruiden. Na een rijpproces van 6 tot 7 weken kan de "Salame Montagna Artigianale" van de Italiaanse bergen naar onze contreien afzakken om onze smaakpapillen te verwennen.

10 x 150 g
10 x 450 g
5 x 1,04 kg

Salame Montanaro

In de Toscaans-Emiliaanse Apennijnen ligt de ambachtelijke vleeswarenfabriek waar we onze Italiaanse salami laten maken. Het vlees van het Duroc-varken bevat meer intramusculair vet. Dat is een goeie zaak voor de smaak van deze salami, die we verder op punt brengen met een mengsel van geselecteerde kruiden. Na een rijpproces van 6 tot 7 weken kan de "Salame Montanaro" van de Italiaanse bergen naar onze contreien afzakken om onze smaakpapillen te verwennen.

3 x 3,2 kg
10 x 150 g

Prosciutto crudo

Voor onze Italiaanse gedroogde ham, die in de heuvels van Parma gemaakt wordt, gaan we precies op dezelfde manier te werk als voor de originele Italiaanse ham. Deze ham zal alvast extra lekker smaken, omdat het Duroc-varken meer intramusculair vet heeft. Na het zouten met zuiver zeezout nemen we rustig de tijd, want elke ham wordt minstens 12 maanden lang gedroogd. En dat proef je!

10 x 200 g
2 x 3,75 kg
4 x 1,55 kg
7,5 kg

➜ Voor de passende toelevering, neem contact op met Duroc d'Olives: info@durocdolives.be

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.

10 stuks per pak
70 g per worst

Duroc sticks

Dit lange, droge worstje is fijn van vorm én van smaak. Een echte klassieker bij het aperitief, en ook moeilijk te weerstaan als tussendoortje of bij een frisse pint. De superieure smaak van deze snack 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. We malen het vlees en mengen er zout en uitgekiende, pittige kruiden doorheen. De worstjes hangen ongeveer een week te drogen, en dan zijn ze klaar om in te bijten. Een traditionele, pure lekkernij die altijd in de smaak valt!

15 stuks per pak
45 g per lange worst

Guanciale

Voor deze Italiaanse delicatesse wrijven we het smaakvolle "kinnebakspek" eerst in met een mengsel van zout en gekneusde specerijen, waaronder zwarte peper. Dan laten we het twee maanden aan de lucht drogen. Guanciale tilt jouw pasta's, risotto's, stoofschotels en soepen naar een hoger niveau.

Verkocht per 3 kg (5 x 0,6 kg)

Gegrilde asperges met porchetta en bearnaise, slaatje van jonge scheuten

INGREDIËNTEN (4 pers.):

10 grote witte of groene asperges
10 plakjes Duroc d'Olives porchetta
4 el bearnaise
mix van jonge scheuten en jonge slablaadjes
peper
zout
Duroc d'Olives-olijfolie
1 el basilicumpesto

BEREIDING:

Verwarm de grillpan. Breng zout water aan de kook. Schil de asperges en snijd ze in de lengte doormidden. Kook ze 2 minuten en laat ze meteen afkoelen in koud water. Haal ze uit het water, laat ze uitlekken en dep ze droog. Kruid ze met olijfolie, peper en zout.
Gril ze 2 minuten op de gesneden kant. Haal ze van het vuur en laat ze afkoelen. Schik ze op een bord of schaal en leg de plakjes porchetta ertussen. Meng de salade en scheuten met de pesto en wat olijfolie, peper en zout. Dresseer ze bovenop de asperges en de porchetta. Druppel er tot slot wat bearnaise over.

Porchetta

Onze porchetta is gebaseerd op een authentiek recept uit Toscane. We rollen buik- en 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!

Maximum 4 kg per stuk

Witte pens

Deze klassieker heeft zijn plaats in elke beenhouwerij, en meer en meer vindt deze heerlijke delicatesse zijn weg naar de horeca. Een allemansvriend met een nostalgische knipoog naar het ambacht van weleer. De worst wordt gemaakt met melk, broodkruim en heerlijk sappig varkensvlees. De witte pens bestaat uit 60% mager Duroc d'Olives-varkensvlees. De uitgekiemde kruiden- en specerijenmengeling zorgt voor de karakteristieke smaak. Serveer koud of warm.

Verkocht per 3,84 kg
(24 x 160 g)

Pulled pork

Deze smakelijke streetfood bereiding wordt gemaakt met traag gegaarde Duroc d'Olives-varkensschouders en een lichtzoete barbecuesaus. Dankzij het traag garen valt het heerlijke vlees perfect uit elkaar. Comfortfood op z'n best.

Verkocht per 6 kg
(12 x 500 g)

Cochonnets / vleeskroket

De Duroc d'Olives-vleeskroketjes zijn zo smaakvol en mals omdat het Duroc-varkensvlees meer intramusculair vet heeft. Bijna de helft van elke kroket bestaat uit vlees van sappige wangetjes. Na het pekelen koken we die in verse, kruidige bouillon met beenderen. We gieten melk bij de ingekookte bouillon en maken er een heerlijke, witte ragout van. Dan mag het zachte, rozige vlees erbij en kruiden we de bereiding af met mosterdzaadjes, verse peterselie en zwarte olijven. Voor een knapperig korstje paneren we met panko. Klaar, en bakken maar!

16 x 35 x Apero 30 g
16 x 30 x Tapas 30 g
16 x 20 x 50-55 g
16 x 15 x 65-70 g

Prosciuttos / hamkroket

Voor deze fijne vleeskroketjes met gedroogde Duroc d'Olives-prosciutto crudo ham starten we met een heerlijke ragout op basis van een krachtige vleesbouillon met volle melk en verse kruiden. Samen met de ham voegen we gedroogde tomaatjes, groene asperges, citroenschil en -sap, paprika en olijven toe. Met panko en rood paneermeel zorgen we voor een knapperig korstje. Serveer de smeuïge en smakelijke cochonnets bij het aperitief, als snack of om je maaltijd extra feestelijk te maken. Een ware traktatie!

16 x 35 x Apero 30 g
16 x 15 x 65-70 g

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.

24 x 500 ml

OP BESTELLING

Opgevuld kerstvarken

Kerstbig of speenvarken, zoals het soms wordt genoemd, is tegenwoordig in veel landen een speciale delicatesse. Dit uniek stuk charcuterie is een prachtige eyecatcher in jouw zaak tijdens de feestdagen. We starten het proces door het varken uit te benen. Belangrijk dat er geen snijwonden in het zwoerd zijn aangezien het big gebruikt word als opvuldarm.
Na het uitbenen word het big dichtgebonden en gepekeld.
Na het pekelen, vullen we het kerstbig met een heerlijke paté.
De paté bestaat uit parijzeworstvulling afgewerkt met truffel.
Nadat ze uit de steamer komen werken we ze af met een prachtige kerstversiering.

RESERVATIES VAN
SEPTEMBER T.E.M. NOVEMBER
LEVERINGEN DECEMBER

Duroc d'Olives luxe hamhouder

Deze roestvrijstalen luxe hamhouder van Arcos is een perfecte aanvulling op onze Duroc d'Olives-proscuitto crudo. Om het meeste uit je ham te halen, heb je een goede hamhouder nodig waarmee je hem gemakkelijk en veilig kunt snijden. Deze hamhouder is ontworpen om het vlees van moeilijk bereikbare plaatsen te halen, terwijl u uw ham stevig en veilig vasthoudt.

Tapasbox Pur Porc

Het zuiverste Duroc d'Olives-varkensvlees in de meest verrukkelijke vormen: dat vind je in de Tapasbox Pur Porc.

Deze box bevat:

- Halve prosciutto crudo
- 1 Salame Montagna Artigianale +/-450 g
- 1 potje smout 120 g
- 1 potje rillette 180 g
- 1 potje paté 180 g
- 1 potje kop 180 g

Tapasbox Deluxe

Een origineel idee voor een geslaagd aperitief of een heerlijk tussendoortje: de Duroc d'Olives Tapasbox Deluxe.

Deze box bevat:

- 1 potje smout 120 g
- 1 potje rillette 180 g
- 1 potje paté 180 g
- 1 potje kop 180 g
- ¼ prosciutto
- 1 Salame Montagna Artigianale +/-450 g
- 1 busje olijfolie Duroc d'Olives
- 1 apero dipper natuur 65 g

Spreadbox

Het loopt gesmeerd met de Duroc d'Olives Spreadbox: onze selectie van de heerlijkste charcuteriebereidingen om te smeren op een toast of een boterham.

Deze box bevat:

- 1 potje smout 120 g
- 1 potje rillette 180 g
- 1 potje paté 180 g
- 1 potje kop 180 g

ANDERE PAKETTEN OP MAAT ZIJN OOK MOGELIJK

Neem hiervoor contact op met:
Olivier Mouton: om@durocdolives.be

Duroc d'Olives en dierenwelzijn

Wie vlees van topkwaliteit wil, moet in de eerste plaats zijn dieren goed verzorgen en behandelen. Daarom hechten we veel belang aan goede huisvesting, gezonde voeding, rustige behandelingen, diervriendelijk transport en een behoedzaam slachtproces.
Ontdek er alles over op durocdolives.com/duurzaamheid

VRIJLOOPHOKKEN

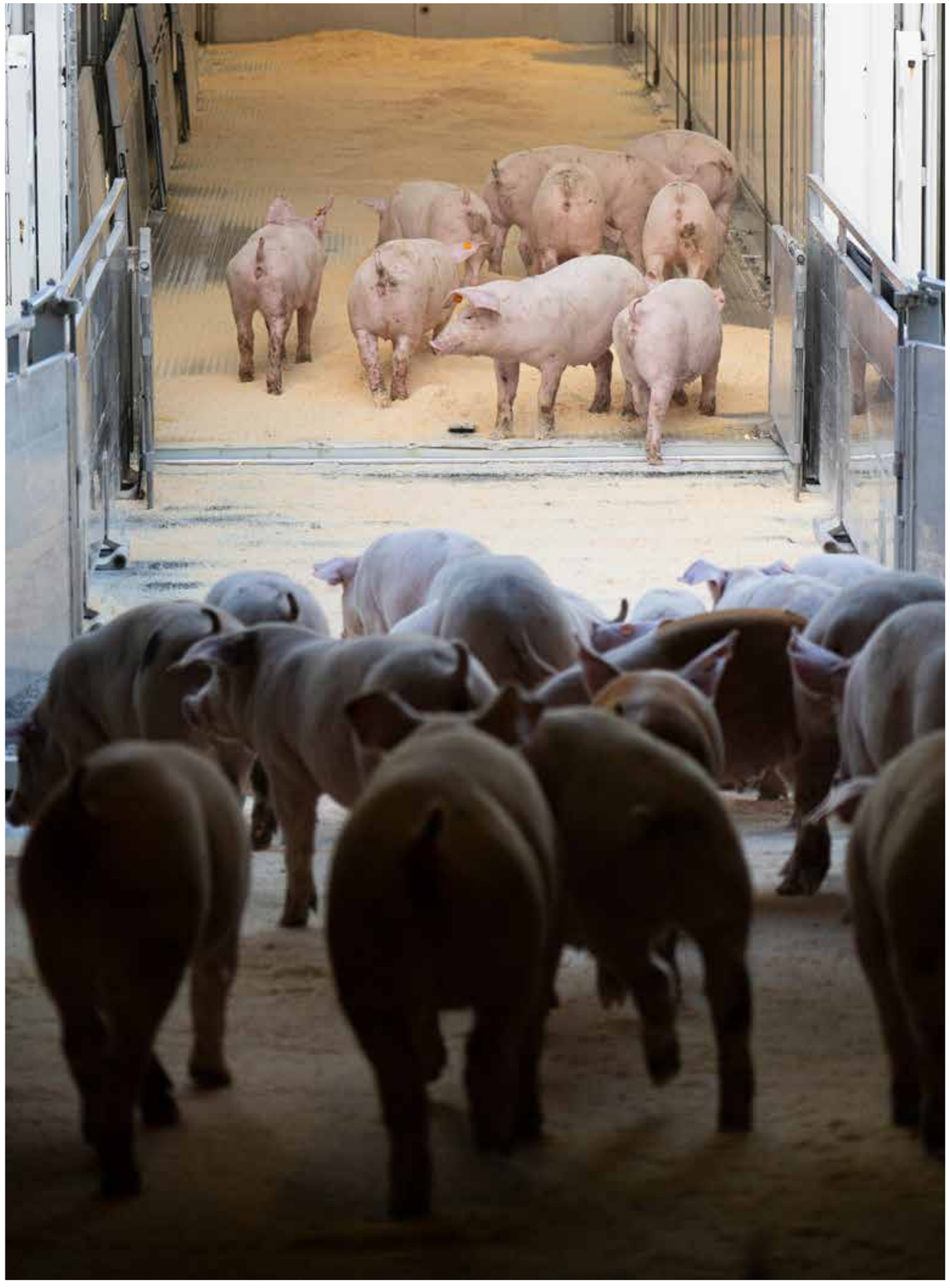
GECONDITIONEERDE STALLEN

NATUURLIJK DAGLICHT

VERS VOER EN DRINKWATER

VERRIJKINGSMATERIAAL

DIERVRIENDELIJK TRANSPORT



Zuivere, verse voeding

We voederen onze dieren uitsluitend met zuivere, natuurlijke granen van eigen productie en kwalitatief hoogstaande olijfolie als vetbron. Er is voortdurend vers voer en water; ze kunnen dus eten en drinken wanneer ze er zin in hebben.

Verzorgde stallen

Onze varkens leven in goed verzorgde, geventileerde ruime stallen met natuurlijk licht. Dankzij deze geconditioneerde huisvesting kunnen we zeer hygiënisch werken en ziektes door bijvoorbeeld luchtaandoeningen tot een minimum beperken.

CAGE FREE

Verstrooiing

In de stallen voorzien we speelgoed en verrijkingsmateriaal: een lange metalen ketting, een bakje stro om in te woelen, een rubberen bal, een jutezak ... Zo krijgen de dieren prikkels en afleiding, en gaan ze zich niet vervelen of elkaar irriteren.

Lokaal en familiaal

Duroc d'Olives is een familiale boerderij, met vaste en toegewijde medewerkers die dezelfde waarden delen. We werken samen met ervaren varkenskwekers en ambachtelijke slagers verspreid over België. Als vakman is je slager in de buurt het best geplaatst om jou kwaliteitsvol en lekker varkensvlees aan te bieden.

DUROC D'OLIVES

Overtuigd?
Ontdek ons assortiment en meer op
www.durocdolives.com

Contact:

Koen Van Bouchaute (Vlaanderen): kvb@durocdolives.be | +32(0) 476 735 469
Dominique Vanzeebroeck (Wallonië): dv@durocdolives.be | +32(0) 495 510 808
Erik Nuijten (Nederland): en@durocdolives.be | +31(0) 165 365 516

Olivier Mouton: om@durocdolives.be | +32(0) 492 58 82 41
Maxime Mouton: mm@durocdolives.be | +32(0) 497 58 03 17
Axelle Mouton: am@durocdolives.be | +32(0) 0491 37 80 55

Deel je Duroc d'Olives gerechten en tag ons: