



GEPRUTTEL — RUNDVLEES — STOOFGERECHTEN

HEERLIJK EN VERANTWOORD RUNDVLEES

Kant en klaar stoofvlees, vleespakketten en Premium cuts; met Gepruttel ben je verzekerd van heerlijk en verantwoord Limousin vlees van de Hollandse natuurweide. Gepruttel is ontstaan vanuit mijn passie voor koken en bewondering voor de manier waarop boeren, slaggers en vele anderen zorgen voor een mooi stuk vlees op ons bord. Met dit heerlijke vlees en mijn eigen recepten maak ik het kant en klare stoofvlees. De vleespakketten en Premium cuts worden door de slager zelf op maat uitgesneden. Op ieder portie stoofvlees, pakket of Premium cut staat de naam van de boer en het nummer van de koe. Je weet dus precies wat je eet!



VAN KOE TOT KOK

Het mooiste en lekkerste vlees is van koeien die goed hebben geleefd. Al het (stoof)vlees van Gepruttel is van Limousin koeien van twee boeren uit Limburg. Hun kudde begrazen van april tot november de natuurweides van Natuurmonumenten en Staatsbosbeheer, en in de winter staan ze in de strostal. De kalfjes blijven 6 tot 8 maanden bij hun moeder, zodat ze in alle rust kunnen opgroeien.

Limousin vlees heeft een mooie fijne draad en een aangenaam vetgehalte. Dit, samen met de kennis van de boer, slager en kok, zorgt voor de beste kwaliteit rundvlees.

Smakelijke groet, Jort Heijmans

“MET GEPRUTTEL WIL IK ZOVEEL MOGELIJK MENSEN LATEN GENIETEN VAN DE LEKKERSTE GERECHTEN EN HET BESTE, EERLIJKE RUNDVLEES.”

JORT HEIJMANS

KIJK OP [GEPRUTTEL.NL](https://www.gepruttel.nl)

Volg Gepruttel!



KANT EN KLAAR STOOFVLEES

STOVEN IN 10 MINUTEN

DIVERSE SMAKEN

VLEES VAN 1 KOE

*Lekker
Makkelijk
Verantwoord*



VLEESPAKKETTEN

VERSCHILLENDE SOORTEN PAKKETTEN
VLEES VAN 1 KOE
PAST IN 1 VRIESLADE



PREMIUM CUTS

KIES JOUW FAVORIETE DEEL
THUISBEZORGD
TRACEERBAAR TOT DE KOE



100%
NATUURWEIDE
LIMOUSIN!



VERKRIJGBAAR IN WINKELS, OP MARKTEN EN IN DE WEBSHOP
MEER INFORMATIE OP [GEPRUTTEL.NL](https://www.gepruttel.nl)