



meating your demands



2024

WIE ZIJN WIJ:

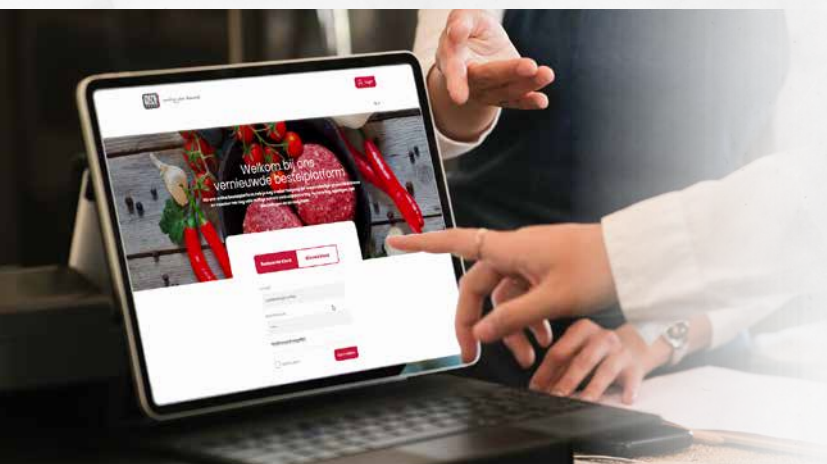
Meco is als duurzame producent en totaalleverancier aan foodservice en horeca, uw voorkeurspartner voor de trouwe en efficiënte toelevering van een breed gamma aan gezonde en smakvolle voedingsproducten aan een eerlijke prijs.

Meco verdeelt zowel vlees, vis en groenten in rauwe en natuurlijke vorm, als de gegaarde maaltijdcomponenten en 'kant en klare' gerechten, die voldoen aan de strengste kwaliteits- en voedselveiligheidsnormen.

MECO MEAT:

Sinds jaar en dag is vlees dé uitgesproken kernactiviteit van Meco. In de beginjaren van ons bedrijf verdeelden wij enkel en alleen vers vlees, de laatste jaren zijn daar nog vele voedingsproducten bijgekomen. Meco Meat is over de jaren heen onze grootste productgroep geworden, logisch dus dat U van ons een absolute kwaliteit mag verwachten. Deze productgroep omvat één van onze meest uitgebreide assortimenten uit ons aanbod. Zo kan u bij ons onder meer terecht voor hoogkwalitatief en vers rundsvlees, varkensvlees, lamsvlees, paardenvlees, wild & gevogelte, buitenlands vlees, vleeswaren, enzovoort.

Bekijk in deze catalogus een greep uit ons ruime assortiment vers vlees. Meer variaties van producten zijn beschikbaar op onze online bestelmodule.



**ONTDEK ONS AANBOD
OP ONZE WEBSHOP**
shop.meconv.be



IFS Food is een wereldwijd erkend certificaat in de voedingswereld voor voedingsbedrijven die een systeem willen invoeren en uitvoeren dat de voedselveiligheid waarborgt. Onzemensen worden via opleidingen getraind en betrokken in alle acties die ondernomen worden. Wij zetten ons dagelijks in voor al onze klanten om kwaliteit te garanderen en aan te leveren, op het niveau dat IFS verlangt en voorop stelt.

A-B



< 15:00



A-B = vandaag besteld; volgende werkdag geleverd,
A-C = vandaag besteld; volgende werkdag +1, etc.

Bestellen voor dit tijdstip

Verpakkingseenheid



Link naar product op webshop

BELGISCH WIT-BLAUW

Wit-blauw staat garant voor kwaliteitsvol vlees. Het vlees van het Witblauw is mager, mals, sappig en bevat minder vet dankzij de fijne spiervezels. Het is uniek van smaak en heeft een mooie rode kleur. Met deze belgische delicatessen blijf je eindeloos combineren.

Alle steaks kunnen op vraag plat gesneden worden tot 1,5cm.



RUND STEAK TRADITION

10074000



VAC /1 /5 /20 stuks
Vermalst
Budget steak
Std: 100 - 250 gr of portie

A-B



< 15:00



20 ST



RUND STEAK PRIMEUR

10072000



VAC /1 /5 /20 stuks
Licht vermalst
Uit dikbil en groothoofd gesn.
Std: 120 - 250 gr of portie
Plat: 180 - 300 gr of portie

A-B



< 15:00



20 ST



RUND STEAK SUPERIEUR

10073913



VAC /1 /5 /20 stuks
Licht vermalst
Perfect voor restaurants
Std: 180 - 300 gr of portie
Plat: portie

A-B



< 15:00



20 ST



RUND STEAK EXTRA

10071000



VAC /1 /5 /20 stuks
Niet vermalst
Std: 150 - 300 gr of portie
Plat: 250 gr of portie

A-B



< 15:00



20 ST



RUND CHATEAUBRIAND

10131000



VAC /1 /5 /20 stuks
Niet vermalst
Mals

A-B



< 15:00



20 ST



RUND DIKBIL

10006000



VAC ±10kg /stuk
Snijklaar voor steaks
Volledig ontvlied

A-B



< 15:00



1 ST



RUND CONTREFILET GEROOKT

71586000



VAC /stuk
±2kg /stuk
Veelzijdig product; te serveren
als o.a. carpaccio, tartare of
tagliata

A-B



< 15:00



1 ST



RUND CONTER

10441000



VAC ±5kg /stuk
Zonder been
Opgekuist en snijklaar

A-B



< 15:00



1 ST



RUND CONTER VERSNEDEN

10471000



VAC /1 /20 /50 stuks
220-500gr /stuk
Mals en sappig

A-B



< 15:00



15 ST



RUND FILET PUR ZONDER KETTING

10312000



VAC ±4kg /stuk
Van dikbil rund
Zonder ketting

A-B



< 15:00



1 ST



RUND FILET PUR ZWAAR MET KETTING

10311000



VAC ±4 à 5kg /stuk
Van dikbil rund

A-B



< 15:00



1 ST



RUND FILET PUR VERSNEDEN

10320000



VAC /stuk
100-250gr /stuk
Zonder ketting

A-B



< 15:00



20 ST



RUND CÔTE À L'OS

10601000



VAC /stuk
Zonder GRM
500gr = 10604000
600gr = 10603000
1kg = 10602000
1,2kg = 10601000

A-B



< 15:00



10 ST



RUND ZESRIB CÔTE À L'OS

10605000



VAC /stuk
Portie naar wens vanaf 600gr
Mals en sappig

A-B



< 15:00



10 ST



RUND PLATTE BIL

10009000



VAC ±5kg /stuk
Mooie gelijke stukken van
platte bil

A-B



< 15:00



ST



RUND FILET D'ANVERS

10202000



VAC ±5kg /stuk
Gelijkmatig van vorm
Ideaal als rosbeef, carpaccio; ...

A-B



< 15:00



ST



RUND ENTRECOTE MINUTE

10445000



VAC /5kg
Zonder been
Opgekuist en snijklaar

A-B



< 15:00



1 ST



RUND ENTRECOTE VERSNEDEN

10472000



VAC /1 /20 /50 stuks
±250-280gr /stuk

A-B



< 15:00



15 ST



RUND ZESRIB ONTBEEND

10446000



VAC /stuk; ±4kg /st
Zonder been
Opgekuist en snijklaar

A-B



< 15:00



1 ST



RUND ZESRIB VERSNEDEN

10474000



VAC /1 /20 /50 stuks
250 - 500gr /st
Zonder been

A-B



< 15:00



15 ST



RUND STOOFVLEES

10501000



VAC /2,5kg
Gelijke blokjes
Uit de nek gesneden

A-B



< 15:00



2x 2,5kg



RUND STOOFVLEES EXTRA MAGER

10511500



VAC /2,5kg
Extra mager
Gelijke blokjes handgesneden
uit magere spieren

A-B



< 15:00



2x 2,5kg



RUND STOOFVLEES TRADITION

10513001



VAC /2,5kg
Gelijke blokjes

A-B



< 15:00



2x 2,5kg



RUNDSTONG

50702000



±1,8kg /st

A-B



< 15:00



6 ST



RUND SOEPVLEES ZONDER BEEN

10508000



VAC 2,5kg /stuk
Zonder been
(met been = [10506000](#))
Ideaal voor bouillon

A-B



< 15:00



2x 2,5kg



HEREFORD IRISH BEEF:

Ierland kent een lange en rijke traditie betreffende de productie van eerste klas rundsvlees. Hierbij wordt kwaliteit, traceerbaarheid en integriteit zeer hoog in het vaandel gedragen.

Vanwaar een zo hoogstaande kwaliteit?

- Leven het ganse jaar buiten: rust, ruimte en natuur
- Hoofdzakelijk grasgevoerd zonder toevoegingen
- Hoog intramusculair vetgehalte / marmering
- Vetadertjes smelten bij het bereiden en geven extra smaak en malsheid aan het vlees

RESULTAAT:

Heerlijk mals vlees met een fijne structuur



RUND RIBEYE GEHEEL IERLAND

11021100



VAC /stuk
Zonder been

A-B



< 15:00



12kg



RUND RIBEYE GEHEEL IERLAND HEREFORD

11021700



VAC /stuk
Zonder been
Hereford certified

A-B



< 15:00



12kg



RUND RIBEYE VERSNEDEN IERLAND

11021200



VAC /stuk
Portiegewicht
Zonder been

A-B



< 15:00



20 ST



RUND STRIPLOIN IERLAND

11021300

VAC /stuk
Zonder been

Versneden = 11021310 (portie
naar wens)



A-B



< 15:00



15kg



RUND TOURNEDOS IERLAND

11070000

VAC /1 /20 stuks
150 - 300gr /stuk



A-B



< 15:00



20 ST



RUND JODENHAASJE IERLAND

10106000

VAC /±1 kg
±300 gr /stuk
Mals en smaakvol



A-B



< 15:00



10kg



RUND FILET D'ANVERS IERLAND

11021500

VAC ±3kg /stuk
Ideaal als rosbeef
Geheel



A-B



< 15:00



15kg



RUND BABYTOPS IERLAND

11060000

VAC /2 stuks
±1 kg /stuk
Mals en smaakvol



A-B



< 15:00



15kg



RUND BABYTOPS HIP HUNG IERLAND

11061000

VAC /2 stuks
±1 kg /stuk
Afhangen in het heupbeen
voor extra malsheid



A-B



< 15:00



15kg



RUND FILET PUR GEHEEL IERLAND

11013000

VAC /stuk
Zonder ketting
±2,7kg /stuk
(1,8kg /st = 11011000)



A-B



< 15:00



13kg



RUND FILET PUR VERSNEDEN IERLAND

11012000

VAC /stuk
Zonder ketting
180 - 250gr /stuk



A-B



< 15:00



20 ST



RUND T-BONE IERLAND

11032000

VAC /stuk



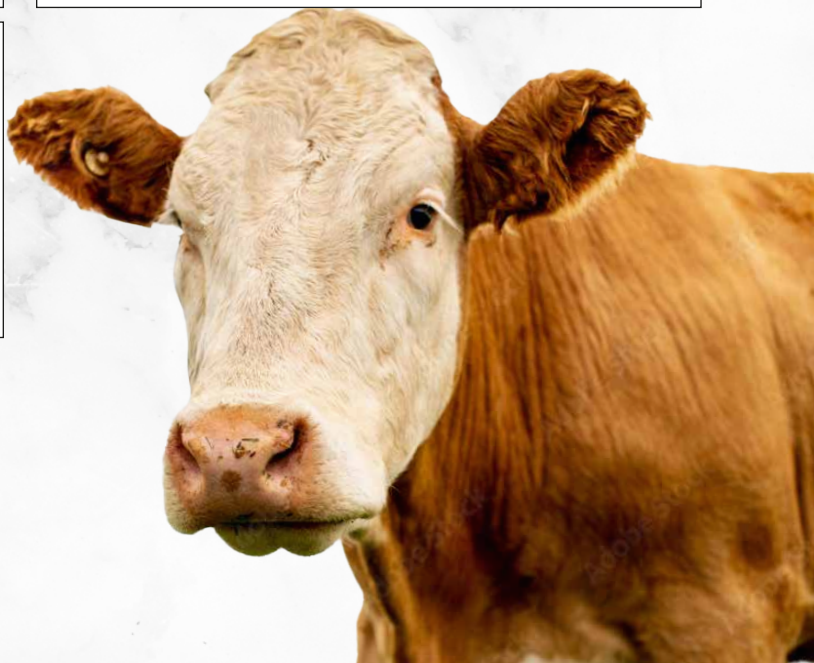
A-B



< 15:00



15kg



Het Zuid-Amerikaanse rundvlees wordt voornamelijk geïmporteerd uit Brazilië, Argentinië en Uruguay. De voornaamste rund rassen zijn de Zebu, Hereford en Angus en de daaruit voortgekomen kruisingen. De rund en lopen vrij rond in grote uitgestrekte graslanden en worden in het oog gehouden door de gauchos (Zuid-Amerikaanse Cowboys).

Grass fed of grain fed?

Grass-fed wordt ook wel gras gevoerd vlees genoemd. Gras gevoerde dieren leven op graslanden, lopen bijna het hele jaar buiten en eten gras, kruiden, bloemen en zongedroogd hooi (droog gras). Vandaar de naam 'gras gevoerd of grass-fed'. Gras gevoerd vlees heeft wat minder vet, bevat een hoger Omega-3 gehalte, minder Omega-6 en is meestal lichter van kleur dan vlees van graan gevoerde soorten. De smaak van het vlees wordt wel genuanceerder en complexer genoemd dan vlees van graan gevoerde dieren.

Graan gevoerde rund en beginnen zoals elk rund, met het eten van veel gras. Het verschil met gras gevoerde rund en is dat ze eindigen met een graan gevoerd dieet. Het dieet bestaat uit maïs, granen en luzerne (een plant). Een van de eigenschappen van graan gevoerde rund en is dat het malser, rijker, voller en vetter vlees oplevert dan gras gevoerde rund en.

RUND RIBEYE URUGUAY

11173000



VAC /stuk
±2 - 2,5kg /stuk
Grain fed
Beperkt voorradig
Versneden = [11173500](#) (VAC /st;
portie naar wens)

A-B



< 15:00



12kg



RUND RIBEYE BRAZILIË

11171000



VAC /stuk
±2,5kg /stuk
Grass fed
Beperkt voorradig
Versneden = [11171500](#) (VAC /st;
portie naar wens)

A-B



< 15:00



12kg



RUND PICANHA URUGUAY

11313000



VAC /stuk
Grain fed
Beperkt voorradig

A-B



< 15:00



15kg



RUND BABYTOPS BRAZILIË

51153000



VAC /stuk
±1kg /stuk
Mals en smaakvol

A-B



< 15:00



15kg



Kalfsvlees is afkomstig van het jonge rund (< 8 maanden). Door zijn jeugdige leeftijd en zijn speciale voeding is kalfsvlees mals en sappig. Jonge dieren hebben relatief weinig bindweefsel, waardoor het vlees mager en licht verteerbaar is. Door de korte bereidingstijd past kalfsvlees perfect in de hedendaagse kooktrends.



KALFSMIGNONETTE 12507000



VAC /stuk
Volledig ontvet en gepeld
Zeer mals en sappig

A-B



< 15:00



5kg



KALFSCARRE 12211000



VAC /stuk
Zonder been
Ontvet en snijklaar

A-B



< 15:00



5kg



KALFSFILETPUR 12301000



VAC ±1kg /stuk
4x 1,5kg /doos
Zeer mals
Diepvries = [52301000](#)

A-B



< 15:00



5kg



KALFSHEUP 12506000



VAC ±1,5 /stuk
Volledig ontvliësd
Extra mals

A-B



< 15:00



6kg



KALFSOESTER 12120000



VAC /1 /10 stuks
100 - 250gr /st
Dik gesneden

A-B



< 15:00



20 ST



KALFSLAPJE TRADITION 12450000



VAC /1 /5 /20 stuks
Portie naar keuze
Licht vermalst

A-B



< 15:00



20 ST



KALFSSAUTÉ TRADITION 12475000



VAC /1 /5 /20 stuks
1,5cm dik
Licht vermalst

A-B



< 15:00



20 ST



KALFSLAPJE DIKBIL 12451000



VAC /1 /5 /20 stuks
Portie naar keuze
Licht vermalst

A-B



< 15:00



20 ST



KALFSKOTELET

12205000



VAC /stuk
Portie naar keuze vanaf 300gr

A-B



< 15:00



10 ST



KALFSOSSOBUCCO

78401000



250gr = 78401000
325gr = 78406000
400gr = 78408000

Mooie gelijke stukken van
achterschenkel

A-B



< 15:00



20 ST



KALFSTOURNEDOS

78703000



VAC /2 stuks
Mooie gelijke stukken
Geen snijverlies

A-B



< 15:00



20x 30gr



KALFSBLANKET

12402100



VAC /2,5kg
Gelijke handgesneden stukken

A-B



< 15:00



2x 2,5kg



KALFSESCALOPE

12146000



VAC /1 /5 /20 stuks
Portie naar wens
Ultra dun gesneden

A-B



< 15:00



5kg



KALFSNIER MET VET

52805000



VAC /stuk
±1kg /stuk
Met niervet

A-B



< 15:00



6 ST



KALFSZWEZERIK HART

12713000



VAC /kg
Extra kwaliteit
Grote stukken
Diepvries = 52813000

A-B



< 15:00



5kg



KALFSTONG

52807000



VAC /stuk
±800gr /stuk
Volledig opgekuist

A-B



< 15:00



16 ST



Varkensvlees heeft eigenschappen waardoor het perfect thuishoort in een gezonde en evenwichtige voeding. Zo zijn de eiwitten in varkensvlees van hoge biologische waarde. Wat vetten betreft is het een algemene misopvatting dat varkensvlees veel vet bevat. De hoeveelheid vet is de laatste decenia spectaculair gedaald dankzij de voedersamenstelling, de selectie van de dieren en het vroeger slachten van de dieren.



VARKENSHAASJE

14101000

VAC ±550gr /stuk
Opgekuist



A-B



< 15:00



10 ST



VARKENSHAASJE ROYAL

30429000

VAC ±700gr /stuk
Met rookspek omwonden



A-B



< 15:00



10 ST



ARDEENS VARKENSHAASJE

30428000

VAC /stuk; 10x 500gr /ds
Licht gerookt



A-C



< 15:00



10 ST



VARKENSMIDDENSTUK ONTBEEND

14403000

VAC ±2,5kg /stuk
Midden filet gebraad
Licht ontvet
Zonder ketting



A-B



< 15:00



2x 2,5kg



VARKENS MIGNONETTE

14407000

VAC ±2kg /stuk
Volledig ontfet en ontvliesd



A-B



< 15:00



2x 2kg



VARKENS MIGNONETTE VERSNEDEN

14604000

VAC /20 stuks
80 - 250gr /stuk



A-B



< 15:00



5kg



VARKENS GEBRAAD HESP

14411000

VAC ±1,5kg /stuk
Volledig ontfet en ontvliesd



A-B



< 15:00



5kg



VARKENS GEBRAAD SCHOUDERBAL

14413000

VAC ±1kg /stuk
Volledig ontfet en ontvliesd
Smaakvol en sappig



A-B



< 15:00



5kg



VARKENS GEBRAAD SPIERING

14408000

VAC ±2kg /stuk
Mooie marmering
Volledig opgekuist
Zonder been



A-B



< 15:00



5kg



VARKENSESCALOPE

14600000

Atmos
Portie naar wens
Zeer fijn gesneden; ideaal voor
cordon bleu



A-B



< 15:00



kg



VARKENSKOTELET

14202000

Atmos / vrac
150 - 250gr /stuk



A-B



< 15:00



5kg



VARKENSKOTELET SPIERING

14203000

VAC /stuk
150 - 250gr /st



A-B



< 15:00



5kg



VARKENSLAPJE HEUP

14602000

VAC /20 stuks
Porties naar wens
Ideaal om te paneren



A-B



< 15:00



5kg



VARKENSLAPJE SPIERING

14603000

VAC /20 stuks
Portie naar wens
Zeer smaakvol en sappig



A-B



< 15:00



5kg



VARKENSLAPJE MIDDENSTUK

14601000

VAC /20 stuks
Portie naar wens



A-B



< 15:00



5kg



SPEENVARKENRUGFILET

70435000

VAC ±500gr /stuk
Licht gepekeld



A-B



< 15:00



5kg



VARKENSSTOOFVLEES

14501100

VAC /2,5kg
Gelijke blokjes
Handgesneden



A-B



< 15:00



2x 2,5kg



VARKENSSTOOFVLEES

14502000

VAC /2,5kg
Gelijke blokjes
Extra mager



A-B



< 15:00



2x 2,5kg



VARKENSSPEK

14008000

±5kg /stuk
Kantgesneden geheel
Met zwoerd



A-B



< 15:00



5kg



VARKENSSPEK VERSNEDEN

14009000

VAC /kg
Portie naar wens



A-B



< 15:00



5kg



VARKENSCARRERIB INLANDS

54301000

Los verpakt per 2 stuks
±500gr /stuk



A-B



< 15:00



10kg



VARKENSCARRERIB POLEN

54307000

Los verpakt per 2 stuks
±500gr /stuk



A-B



< 15:00



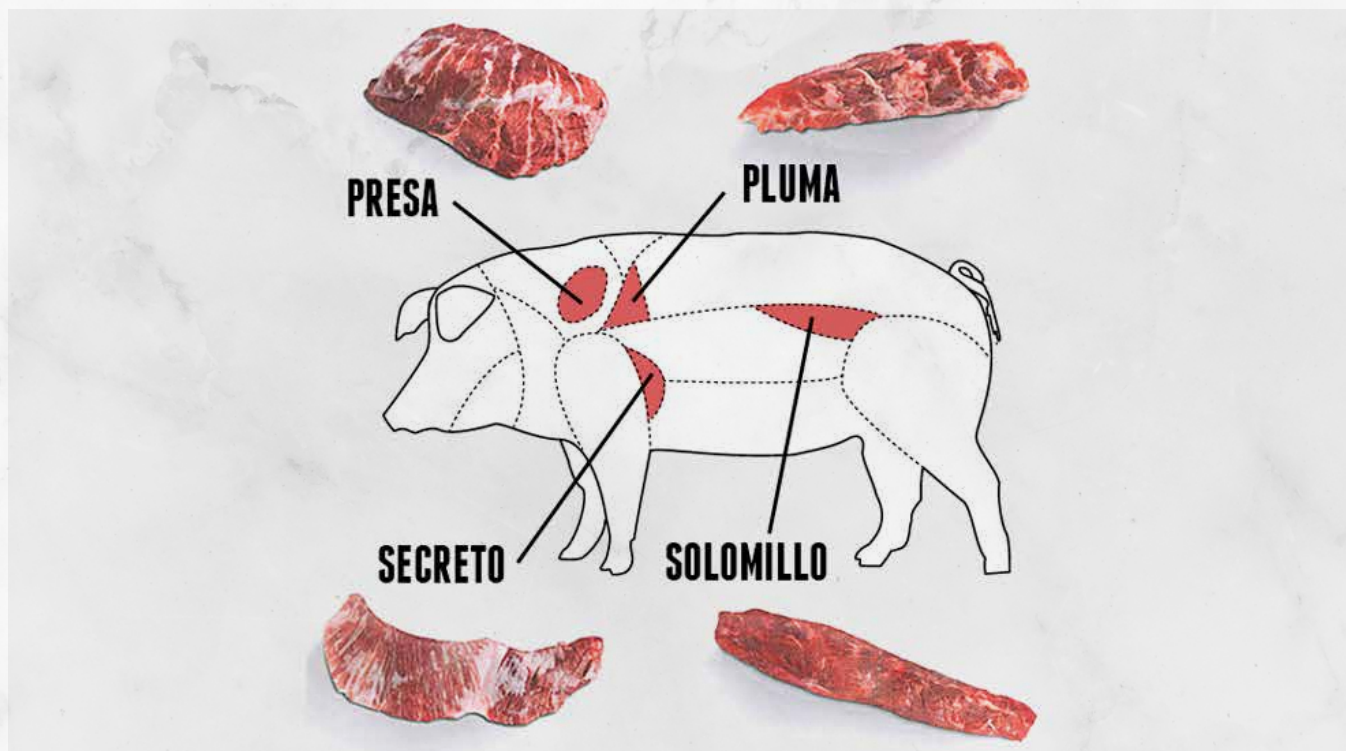
10kg



VARKENSVLEES (IBERICO)

Ibéricovarkens worden voornamelijk gevoerd met eikels waardoor ze hun karakteristieke nootachtige smaak ontwikkelen. De vrije uitloop maakt het leven van de Ibérico plezierig. Het vlees is een ware sensatie.

Nooit eerder proefde u zoveel smaak in varkensvlees. Een absolute aanrader !



IBERICO KROON

14902000



VAC 2,5kg /stuk
De koteletjes van het Ibérico varken

A-B



< 15:00



10kg



IBERICO LOMO (RUG)

14901000



VAC ±1kg /stuk
Entrecôte van Ibérico
Karakteristieke nootachtige smaak

A-B



< 15:00



10kg



IBERICO SOLOMIO (HAASJE)

14900000



VAC ±1kg /stuk
Zeer mals en smaakvol
Mooi dooraderd vlees uit de rug van het Ibérico varken

A-B



< 15:00



4kg



IBERICO PLUMA

14904000



VAC ±550 /stuk
Exclusief vlees van een exclusief varken
Bevat nauwelijks pezen en is mooi gemarmerd

A-B



< 15:00



4kg



IBERICO SECRETO

14903000



VAC ±550 /stuk
Het best bewaarde geheim van het Ibérico varken

A-B



< 15:00



4kg



KASSELERGEBRAAD ARDEENSE WIJZE

30421100



VAC ±2,5kg /stuk
Filetgebrad zonder ketting
Licht gerookt en gepekeld

A-B



< 15:00



5kg



DUIVELSGEBRAAD

30422000



VAC ±2,5kg /stuk
Filetgebrad zonder ketting
Met pittige duivelskruiden

A-B



< 15:00



5kg



MOSTERDGEBRAAD

30425000



VAC ±2,5kg /stuk
Zonder ketting
Met artisanale mosterd

A-B



< 15:00



5kg



ORLOFF GEBRAAD VARKEN

30423000



VAC ±2,5kg /stuk
Opgerold met kaas en hesp
In netje

A-B



< 15:00



5kg



WESTERNGEBRAAD

30436000



VAC ±2,5kg /stuk
Zonder ketting
Gemarineerd met pittige
paprikamarinade

A-B



< 15:00



5kg



BRETOENS GEBRAAD

30438000



VAC ±2,5kg /stuk
Zonder ketting
Gemarineerd met pittige
paprikamarinade
Licht gerookt en gepekeld

A-B



< 15:00



5kg



WEENS GEBRAAD

30427000



VAC ±2,5kg /stuk
Zonder ketting
Gemarineerd met groene
kruidenmarinade

A-B



< 15:00



5kg



GEPIKEERD GEBRAAD

30424000



VAC ±2,5kg /stuk
Zonder ketting
Doorregen met rookspek

A-B



< 15:00



5kg



ALPENGEBRAAD

30439000



VAC ±2,5kg /stuk
Ontvet spieringgebrad
Droog gemarineerd

A-B



< 15:00



5kg



NOOTHAMMETJE GEMARINEERD

31107000



VAC ±1,5kg /stuk
Gemarineerd met pittige
paprikamarinade

A-B



< 15:00



5kg



Lamsvlees wordt overal ter wereld gegeten. Het vlees is vooral geliefd vanwege de malse structuur en de uitgesproken smaak. Lamsvlees is lekker op de barbecue, gebakken in de oven of in stoofpotjes. Het gebraden vlees is op zijn best als het saignant of rosé is. De beste stukken van het lam zijn de lamsbout en de lamskoteletjes en zijn uitstekend geschikt om te braden of te roosteren. De lamsschouder kan worden gebruikt om te braden en de lamsribbertjes zijn lekker om te stoven.

Het lamsvlees van Nieuw-Zeeland is rijk van smaak.



LAMSKROON KORTE SNIT ALLIANCE

13301000



VAC /2 stuks
±350gr /stuk
Kort gebeend
Ontdaan van vet
Nieuw-Zeeland Alliance

A-B



< 15:00



10kg



LAMSKROON KORTE SNIT

78311000



VAC /2 stuks
±350gr /stuk
Kort gebeend
Ontdaan van vet
Nieuw-Zeeland

A-B



< 15:00



10kg



LAMSKROON LANGE SNIT

78314000



VAC /2 stuks
±400gr /stuk
Lang gebeend
Nieuw-Zeeland

A-B



< 15:00



10kg



LAMSHEUP NIEUW-ZEELAND

78309000



VAC /4 stuks
±150gr /stuk
Volledig ontvliesd
Zeer mals

A-B



< 15:00



12kg



LAMSRUGFILET NIEUW-ZEELAND

78308000



VAC /stuk
±150gr /stuk
Volledig ontvliesd
Sappig en mals

A-B



< 15:00



10kg



LAMSTOURNEDOS

78705000



VAC /2 stuks
Gelijke stukken
Geen snijverlies

A-B



< 15:00



24x 90gr



LAMSKOTELET 78307000



Los bevroren
±70gr /stuk
±75mm
Voorgezaagd

A-B



< 15:00



5kg



LAMZADEL 78301000



VAC /stuk
6 stuks /ds
Zonder GRM
Nieuw-Zeeland

A-B



< 15:00



15kg



LAMSBOUT 78318000



VAC ±1,8kg /stuk
Volledig ontbeend en opge-
bonden
Nieuw-Zeeland

A-B



< 15:00



10kg



LAMSBOUTSNEDEN 78320000



VAC /2 stuks
±180gr /stuk
Met bot
Nieuw-Zeeland

A-B



< 15:00



8kg



LAMSSCHENKELS 78321000



VAC /2 stuks
±400gr /stuk
Van achterschenkel
Nieuw-Zeeland

A-B



< 15:00



10kg



LAMSSCHOUDER 78323000



VAC ±1kg /stuk
Zonder been
In netje

A-B



< 15:00



10kg



LAMSTONGEN 53203000



VAC /4 stuks
±5kg /doos
Volledig opgekuist

A-B



< 15:00



5kg



LAMSZWEZERIKKEN 78325000



10x ±500gr /doos
Nieuw-Zeeland

A-B



< 15:00



5kg



LAMSRAGOUT TRADITION 13105000

VAC /2,5kg
Handgesneden



A-B



< 15:00



5kg



LAMSRAGOUT BOUT 13107000

VAC /2,5kg
Handgesneden van bout



A-B



< 15:00



5kg



LAM GEHEEL 13001000



±20kg /stuk
Gratis versnijding in 4 delen
+ €1,5/kg voor volledige versnijding

A-D



< 12:00



1 ST



Paardenvlees is één van de gezondste vleessoorten voor consumptie. Het is zeer mager en bevat veel ijzer. Niet voor niets raden veel specialisten uit de medische wereld het eten van paardenvlees aan.

Het paard leeft gezond, beweegt veel, eet goede voeding, heeft geen stress en dit alles komt ten gunste van de kwaliteit van het vlees.



PAARDENFILET PUR

16102000



VAC /stuk; 3 stuks /ds
1,5 à 2kg /stuk
Zeer mager en smaakvol
Versneden portie = [16103000](#)

A-B



< 15:00



1 ST



PAARDENCONTER

16001000



VAC ±4kg /stuk
Zeer mager en smaakvol
Versneden portie = [16005000](#)

A-D



< 12:00



1 ST



PAARDENBIEFSTUK

16004000



VAC /1 /5 /20 stuks
Portie naar wens
Zoet stukje vlees

A-B



< 15:00



20 ST



PAARDENSTOOFVLEES

16202000



VAC /2,5kg
Extra mager
Handgesneden gelijke blokjes

A-B



< 15:00



5kg



Kip, kalkoen, kwartel, parelhoen, struisvogel,... Ze hebben uiteenlopende formaten en gewichten, maar vormen zonder uitzondering een heerlijke én gezonde variatie op de klassieke vleeswaren. Vroeger was gevogelte hét gerecht op zon- en feestdagen, vandaag wordt het vaker geserveerd, en terecht! Gevogelte is mager en licht verteerbaar. Het is rijk aan de noodzakelijke bouwstenen voor het menselijk lichaam zoals eiwitten, ijzer, zink en vitamine B.



BRAADKIP

15011000



±1,1kg /stuk
Geheel; in twee 15012000)
of in vier (15012500) delen
versneden
Artisanaal (klasse 1)
Afwijkend gewicht op bestelling

A-C



< 15:00



10 ST



MAISKIP

15017000



±1kg /stuk
Supper sappig

A-D



< 12:00



8 ST



PIEPKUIKEN

55004000



VAC /2 stuks
±500-550gr /stuk

A-B



< 15:00



20 ST



SOEPKIP

55003000



±2,8kg /stuk

A-B



< 15:00



4 ST



KIPPENDRUMSTICKS

55063000



Los bevroren
±100gr /stuk
1ste kwaliteit

A-B



< 15:00



10kg



KIPPENBIL 300/350GR

15071300



230/260gr = 15071230
270/300gr = 15071270
400gr = 15071400
1ste kwaliteit

A-B



< 9:00



10kg



KIPFILET ENKEL 15032000



VAC /1 /20 stuks
50 - 250gr /stuk

A-B



< 15:00



20 ST



KIPFILET DUBBEL 15031000



VAC /stuk
±400gr /stuk
Grote dubbele filet

A-B



< 15:00



20 ST



KIPFILET GEEL MET VEL ENKEL 15047000



VAC /6 stuks
±150gr /stuk
Diepvries = [55048000](#)

A-B



< 15:00



5kg



KIPPENKOTELET 15075000



VAC /stuk
Bovenbout met vel en been

A-B



< 9:00



5kg



KIPPENVLEUGELS 55062000



Los bevroren
Ontdaan van tipjes

A-B



< 15:00



10kg



KIPPENSTOOFVLEES 15034000



VAC /2,5kg
Handgesneden van de bovenbil

A-C



< 15:00



5kg



KIPPENRAGOUT 15052000



VAC /2,5kg
Magere blokjes van de filet
Handgesneden

A-B



< 15:00



5kg



MECHELSE KOEKOEKFILET ZONDER VEL VERS 15022000



±250gr /stuk; Atmos
Zonder vel
Artisanaal (klasse 1)

A-D



< 12:00



5kg



MECHELSE KOEKOEKFILET MET VEL VERS 15020000



±300gr /stuk; Atmos
Met vel
Artisanaal (klasse 1)

A-D



< 12:00



5kg



MECHELSE KOEKOEK 15021000



±1,3kg /stuk
Artisanaal (klasse 1)

A-D



< 12:00



10 ST



KALKOENFILET

15121000



VAC ±2kg /stuk
Diepvries = [55111000](#)

A-B



< 15:00



10kg



ARDEENSE KALKOENFILET

30463000



VAC ±2kg /stuk
Licht gerookt

A-B



< 15:00



6kg



KALKOENLAPJE

15161000



VAC /5 stuks
Filet
Portie naar wens

A-B



< 15:00



20 ST



OSSOBUCCO VAN KALKOEN

55184000



Los ingevroren
20x ±250gr /doos
Versneden uit onderbil

A-B



< 15:00



5kg



KALKOENRAGOUT

15141000



VAC /2,5kg; 5kg /ds
Mager vlees van de bout
Handgesneden

A-B



< 15:00



5kg



KALKOENFILET BLOKJES

15144000



VAC /2,5; 5kg /ds
Mager vlees van de filet
Handgesneden

A-B



< 15:00



5kg



GEVOGELTEROLLADE

78208000



Los ingevroren
±2,5kg /stuk
Gelijke stukken
Geen snijverlies

A-B



< 15:00



7,5kg



VOLYS CATERROL

78236000



Los ingevroren
±2,5kg /stuk
Smaakvol gemarineerd
Speciale broodfolie houdt
dit product sappig, mals en
snijvast

A-B



< 15:00



4x 2,5kg



Eend klaarmaken is net zo gemakkelijk als kip bereiden, vooral als het om eendenfilet gaat! Het vet van de eend mag u niet afschrikken, u kunt het makkelijk verwijderen na het bakken of zelf 'uitbakken' zodat een krokant laagje overblijft.

Vergeet niet dat vet ook nog eens smaak geeft. Het bevat namelijk ook goede onverzadigde vetzuren.



EENDENBORSTFILET TRADITION

15251000



VAC /2 stuks
±350-400gr /stuk
Diepvries = [55251000](#)

A-B

 < 12:00

 5kg



EENDENBILLEN

78202000



VAC /2 stuks
±300-400gr /stuk
Ook geconfijt verkrijgbaar
([80727000](#))

A-B

 < 15:00

 5kg



EENDENBORSTFILET WARM GEROOKT

15252000



VAC /stuk
±250-300gr /stuk
Warm gerookt
Verfijnde smaak

A-C

 < 15:00

 10 ST



EENDENBORSTFILET KOUD GEROOKT

15255000



VAC /stuk; ±2,5kg /ds
±250-300gr /stuk
Koud gerookt
Verfijnde smaak

A-B

 < 15:00

 10 ST



EENDEBORSTFILET KOUD GEROOKT VERSN.

15254000



Versneden
Koud gerookt

A-D

 < 15:00

 500gr



PARELHOEN 55301000



Los bevroren
±1kg /stuk
Mooi beveleesd

A-B



< 15:00



10 ST



PARELHOENBOUT 78612000



VAC /stuk
±200gr /stuk
Met vel

A-B



< 15:00



5kg



PARELHOENFILET MET VEL 15351100



VAC /4 stuks
±200gr /stuk
Diepvries = [55351000](#) (A-B)

A-D



< 12:00



5kg



PARELHOENFILET ZONDER VEL 15352000



VAC /4 stuks
±180gr /stuk
Diepvries = [55352000](#) (A-B)

A-C



< 12:00



5kg



PARELHOENFILET SUPREME 15353000



VAC /2 stuks
±220gr /stuk
Filet met vel en vleugeltje
Diepvries = [78613000](#) (A-B)

A-C



< 11:00



5kg



PARELHOENTOURNEDOS DIEPVRIES 78711000



VAC /2 stuks
Gelijke stukken
Geen snijverlies

A-B



< 15:00



24x 90gr





KWARTEL ZONDER BEEN

55402000



VAC /4 stuks
±150gr /stuk
Vers (op bestelling) =
[15403000](#) (A-D)

A-B



< 15:00



3,5kg



KWARTELFILETS DIEPVRIES

55451000



VAC /kg
±50gr /stuk
Vers (op bestelling) = [15451000](#)

A-D



< 15:00



3kg



KWARTEL MET BEEN

55401000



VAC /4stuks
±300gr /stuk
Vers (op bestelling) =
[15402000](#) (A-D)

A-B



< 15:00



7kg



JONGE FRANSE DUIF

78205000



Los ingevroren
±450gr /stuk
Met been
Opgekuist
Vers (op bestelling) =
[15204000](#)

A-D



< 12:00



10 ST



KONIJNENBOUT TRADITION BUITENLANDS

78611000



Los ingevroren
±250gr /stuk
Buitenlandse origine

A-B



< 15:00



5kg



KONIJNENBOUT TRADITION INLANDS

57881000



Los ingevroren
±250gr /stuk
Belgische origine
Vers = [17871000](#)

A-B



< 15:00



10kg



KONIJNENSCHOUDER

78610000



VAC ±150gr /stuk
Schouder met been

A-B



< 15:00



10kg



KONIJNENRUGFILET

78609000



VAC ±1kg /stuk
Zonder been, ontvlied

A-B



< 15:00



10kg



KONIJNENRUG MET BEEN

78607100



Los ingevroren; ±10kg /ds
±300gr /stuk
Belgische origine

A-C



< 12:00



10kg



KONIJN VERSNEDEN OP SCHAAL

78608000



VAC ±1,4kg /stuk
Belgische origine
Versneden

A-C



< 12:00



10kg



KONIJNENBLOKJES

57862000



VAC /kg; ±5kg /ds
±1kg /stuk
Handgesneden gelijke blokjes

A-B



< 15:00



5kg



KONIJNENRAGOUT

17851000



VAC /2x 2,5kg
Handgesneden

A-B



< 15:00



5kg



KONIJN GEHEEL

17811000



VAC ±1,4kg /stuk

A-D



< 12:00



1 ST



Gemarineerd vlees heeft verschillende voordelen: het vlees krijgt een meer kruidige smaak, wordt malser dankzij de marinade bewaart het ook langer. Het vlees wordt bij Meco koud gemarineerd, wat de smaak bevordert. De kruiden worden voor langere tijd over het vlees verspreid om zodoende niet enkel smaak op de oppervlakte van het vlees te bekomen, maar ook in het vlees.

Gemarineerd vlees wordt voornamelijk gebruikt voor barbecue en grill, maar kan ook gewoon gebakken en geserveerd worden als hoofdgerecht.

VARKENSARRERIBBEN

31108000

VAC ±600gr /stuk
Kruidige marinade
Mals, smaakvol en sappig



A-B



< 15:00



10 ST



VERS SPEK VERSNEDEN

31112000

Portie naar wens
Zonder been; kantgesneden
Rode vleesmarinade



A-B



< 15:00



5kg



RUND BARBECUESTEAK

31001000

Atmos 80-200gr /stuk
Rode vleesmarinade



A-B



< 15:00



5kg



RUND CÔTE À L'OS

31007000

VAC /stuk
±500 / 1000gr / 1200gr /stuk
Pittig gemarineerd



A-B



< 15:00



5kg



RUND ENTRECOTE VERSNEDEN

31008000

VAC ±350gr - 450gr /stuk
Pittig gemarineerd



A-B



< 15:00



ST



VARKEN KOTELET

31101000

Atmos 100 - 200gr /stuk
Rode vleesmarinade



A-B



< 15:00



5kg



VARKEN LAPJE

31103000

Atmos 150 - 200gr /stuk
Rode vleesmarinade



A-B



< 15:00



5kg



VARKEN MEDAILLON

31106000

Atmos 100 - 200gr /stuk
Rode vleesmarinade



A-B



< 15:00



5kg



SPIERINGKOTELET

31102000

Atmos 100 - 200gr /stuk
Rode vleesmarinade



A-B



< 15:00



5kg



SPIERINGLAPJE

31104000

Atmos 100 - 200gr /stuk
Rode vleesmarinade



A-B



< 15:00



5kg



LAMSKOTELET
31303000



Atmos ±80gr /stuk
Kruidige groene lamsmarinade

A-B



< 15:00



5kg



LAMSKROON
31306000



Atmos ±300gr /stuk
Kruidige groene lamsmarinade

A-B



< 15:00



5kg



LAMSTOURNEDOS
31307000



Atmos ±90gr /stuk
Kruidige groene lamsmarinade

A-B



< 15:00



5kg



LAMSHEUPJE
31302000



Atmos ±75gr /stuk
Kruidige groene lamsmarinade

A-B



< 15:00



5kg



KALKOEN STEAK EXOTIQUE
31211000



Atmos ±100 tot 200gr /stuk
Exotische marinade

A-B



< 15:00



5kg



KIPPENBIL
31210000



Atmos ±300gr /stuk
Exotische marinade

A-B



< 15:00



5kg



KIPPENMEDAILLON
31207000



Atmos ±100 tot 200gr /stuk
Pittige currymarinade

A-B



< 15:00



5kg



KIPPENDRUMSTICK
31206000



VAC ±100gr /stuk
Pittige currymarinade

A-B



< 15:00



5kg



VARKENSBROCHETTE

30022014



Atmos ±130 tot 200gr /stuk of
portie naar wens
Met paprika
Ajuin + paprika mogelijk
Handgesneden

A-B



< 15:00



5kg



GEMARINEERDE VARKENSBROCHETTE

31109014



Atmos ±130 tot 200gr /stuk of
portie naar wens
Rode vleesmarinade
Met ajuin
Ajuin + paprika mogelijk

A-B



< 15:00



5kg



RUNDSBROCHETTE

30013014



Atmos ±130 tot 200gr /stuk of
portie naar wens
Met ajuin en paprika
Ajuin + paprika mogelijk

A-B



< 15:00



5kg



GEMARINEERDE RUNDSBROCHETTE

31006014



Atmos ±130 tot 200gr /stuk of
portie naar wens
Rode vleesmarinade
Ajuin + paprika mogelijk

A-B



< 15:00



5kg



KIPPENBROCHETTE

30034014



Atmos ±130 tot 200gr /stuk of
portie naar wens
Ajuin + paprika mogelijk

A-B



< 15:00



5kg



GEMARINEERDE KIPPENBROCHETTE

31204014



Atmos ±130 tot 200gr /stuk of
portie naar wens
Pittige currymarinade
Ajuin + paprika mogelijk

A-B



< 15:00



5kg



KALKOENBROCHETTE

30031014



Atmos ±130 tot 200gr /stuk of
portie naar wens
Ajuin + paprika mogelijk

A-B



< 15:00



5kg



GEMARINEERDE KALKOENBROCHETTE

31201014



Atmos ±130 tot 200gr /stuk of
portie naar wens
Pittige currymarinade
Met ajuin
Handgesneden

A-B



< 15:00



5kg



LAMSBROCHETTE MET UI

30051014



Atmos ±130 tot 200gr /stuk of
portie naar wens
Kruidige groene lamsmarinade
Met ajuin
Ajuin + paprika mogelijk

A-B



< 15:00



5kg



GOURMETBROCHETTE

30081014



Atmos ±130 tot 200gr /stuk of
portie naar wens
Rund, varken, rookspek, witte
pens
Met ajuin en paprika

A-B



< 15:00



5kg



MIXED GRILL

70504000



Atmos ±400gr /stuk
±12 stuks /doos
Lamskotelet, biefstuk, varkenslapje, kalkoenlapje, witte pens
Diepvries

A-B



< 15:00





REEPJES NATUUR

Varkensreepjes: [14503000](#)

Rund reepjes: [10504000](#)

Kalfsreepjes: [12100300](#)

Lamsreepjes: [13103000](#)

Kippenreepjes: [15051000](#)

Kalkoenreepjes: [15142000](#)

VARKEN GYROS

30321000



VAC /2,5kg
Gemarineerde, magere filet-
reepjes
Met ajuin, groene en rode
paprika

A-B



< 15:00



5kg



RUND GYROS

30311000



VAC /2,5kg
Gemarineerde, magere filet-
reepjes
Met ajuin, groene en rode
paprika

A-B



< 15:00



5kg



KIPPENGYROS

30332000



VAC /2,5kg
Gemarineerde, magere filet-
reepjes
Met ajuin, groene en rode
paprika

A-B



< 15:00



5kg



KALKOEN GYROS

30331000



VAC /2,5kg
Gemarineerde, magere filet-
reepjes
Met ajuin, groene en rode
paprika

A-B



< 15:00



5kg



PITA SHOARMA

Varken 30322000; rund 30323000; lam 30324000; kip 30325000



VAC /2,5kg
Filetreepjes met shoarma-
kruiden
Met ajuin

A-B



< 15:00



5kg



RUND REEPJES LOUISIANA

10504700



ST 2,5kg
met ui, wortel, paprika, maïs,
erwten

Vanaf 5kg

A-B



< 15:00



5kg



VARKENSREEPJES ZANZIBAR

14504000



ST 2,5kg
Met ajuin, appel en ananas

A-B



< 15:00



5kg



VARKENSREEPJES HELSINKI

14507000



ST 2,5kg
Met ajuin, champignons en
doperwten

A-B



< 15:00



5kg



KIP REEPJES HANOI

30334000



ST 2,5kg
Met ajuin, rode en groene
paprika en ananas

A-C



< 15:00



5kg



KIP REEPJES AGADIR

30335000



ST 2,5kg
Met ajuin, wortel, knolselder,
prei en knoflook

A-C



< 15:00



5kg



VARKENSCORDON BLEU

30221014



Atmos ±130 tot 200gr /stuk of
portie naar wens
Filetlapje met ham & kaas
Rood gepaneerd

A-B



< 15:00



5kg



KIPPENCORDON BLEU

30235014



Atmos ±130 tot 200gr /stuk of
portie naar wens
Filetlapje met ham & kaas (kal-
koenham op aanvraag)
Wit gepaneerd

A-B



< 15:00



5kg



KALKOEN CORDON BLEU

30233014



Atmos ±130 tot 200gr /stuk of
portie naar wens
Filetlapje met kalkoenham &
kaas wit gepaneerd

A-B



< 15:00



5kg



KALKOENSCHNITZEL

30141014



Atmos ±130 tot 200gr /stuk of
portie naar wens
Fijn gesneden kalkoenfilet
Wit gepaneerd

A-B



< 15:00



5kg



KIPPENSCHNITZEL

30144014



Atmos ±130 tot 200gr /stuk of
portie naar wens
Fijn gesneden kipfilet
geel gepaneerd

A-B



< 15:00



5kg



VARKENSSCHNITZEL

30121014



Atmos ±130 tot 200gr /stuk of
portie naar wens
Uit de heup gesneden
Gepaneerd

A-B



< 15:00



5kg



VARKENSESCALOPE MILANESE

30129014



Atmos ±130 tot 200gr /stuk of
portie naar wens
Varkensfilet Milaneese
Wit gepaneerd
±5mm dik

A-B



< 15:00



5kg



KALFSSCHNITZEL

30161014



Atmos ±130 tot 200gr /stuk of
portie naar wens
100% kalfsvlees
Wit gepaneerd

A-B



< 15:00



5kg



i Alle gepaneerde producten kunnen op verzoek gepaneerd worden met rode, gele of witte paneer

Naast ons assortiment van standaard gehaktbereidingen hebben we ook nog andere gehaktbereidingen zoals gemengde varianten, bijvoorbeeld: varken/kalf, varken/rund en alle afleidingen daarvan. Daarnaast zijn zuivere gehaktsoorten als 100% varken, 100% rund, etc. steeds beschikbaar op bestelling.

Ook kunnen de gehaktproducten zonder toegevoegd zout en kruiden of half gezouten worden aangeleverd. Gelieve ons hiervoor te contacteren.

AMERICAIN RUND 20002005



Beschikbaar in gewichten van
500gr, 1kg, 3kg, 10kg of portie
naar wens
Losse korrel
Mager

A-B



< 15:00



PRT



RUNDSGEHAKT 20003014



Beschikbaar in gewichten van
500gr, 1kg, 3kg, 10kg of portie
naar wens
100% rund
Gekruid

A-B



< 15:00



PRT



VARKENSGEHAKT 20101014



Beschikbaar in gewichten van
500gr, 1kg, 3kg, 10kg of portie
naar wens
100% varken
Gekruid
Ideaal voor bolognaisesaus

A-B



< 15:00



PRT



GEMENGD GEHAKT EXTRA 20611014



Beschikbaar in gewichten van
500gr, 1kg, 3kg, 10kg of portie
naar wens
Gekruid
Varken - Rund

A-B



< 15:00



PRT



KALFSGEHAKT EXTRA

Varken 30322000; rund 30323000; lam 30324000; kip 30325000



Beschikbaar in gewichten van
500gr, 1kg, 3kg, 10kg of portie
naar wens
100% kalfsvlees
Gekruid

A-B



< 15:00



PRT



LAMSGEHAKT 20301014



Beschikbaar in gewichten van
500gr, 1kg, 3kg, 10kg of portie
naar wens
100% lamsvlees
Gekruid

A-B



< 15:00



PRT



GEVOGELTEGEHAKT 20201014



Beschikbaar in gewichten van
500gr, 1kg, 3kg, 10kg of portie
naar wens
100% gevogelte
Gekruid

A-B



< 15:00



PRT



VOGELNESTJE 25613111



Portie naar wens
atmos
Varken - Rund
Gepaneerd

A-B



< 15:00



5kg



KALFSVOGELNESTJE EXTRA 25401011



Portie naar wens
atmos
100% kalfsvlees
Gepaneerd

A-B



< 15:00



5kg



KIPPENVOGELNESTJE 25203011



Portie naar wens
atmos
100% gevogelte
Gepaneerd
Vanaf 3kg

A-B



< 15:00



5kg



BOULET GEMENGD

25612011



Beschikbaar in gewichten van
130gr, 150gr, 175gr, 200gr of
portie naar wens
Atmos of Vrac
Varken - Rund

A-B



< 15:00



5kg



BOERENBOULET

25618011



Beschikbaar in gewichten van
130gr, 150gr, 175gr, 200gr of
portie naar wens
Atmos of Vrac
Varken - Rund
Ajuin + petersellie

A-B



< 15:00



5kg



BOULET GEMENGD +KAAS

25617011



Beschikbaar in gewichten van
130gr, 150gr, 175gr, 200gr of
portie naar wens
Atmos of Vrac
Varken - Rund
Met geraspte kaas

A-B



< 15:00



5kg



KALFSBOULET

25403110



Portie naar wens
Atmos of Vrac
100% kalfsvlees
Gekruid

A-B



< 15:00



5kg



SOEPBALLETJES

25611000



6gr /balletje; 5kg /doos
Atmos of Vrac
Varken - Rund
Gekruid

A-B



< 15:00



5kg



LAMSEPIGRAM

22303011



Beschikbaar in gewichten van
130gr, 150gr, 175gr, 200gr of
portie naar wens
Atmos of Vrac
100% lamsvlees
Gekruid

A-B



< 15:00



5kg



BLINDE VINKEN GEMENGD

23611011



Beschikbaar in gewichten van
130gr, 150gr, 175gr, 200gr of
portie naar wens
Atmos of Vrac
Varken - Rund
Omwikkeld met rund lapje

A-B



< 15:00



5kg



ARDEENSE VINK GEMENGD

23613011



Beschikbaar in gewichten van
130gr, 150gr, 175gr, 200gr of
portie naar wens
Atmos of Vrac
Varken - Rund met stukjes
roospek + omwikkeld met
roospek

A-B



< 15:00



5kg



SLAVINKEN GEMENGD

23612011



Beschikbaar in gewichten van
130gr, 150gr, 175gr, 200gr of
portie naar wens
Atmos of Vrac
Varken - Rund
Omwikkeld met roospek

A-B



< 15:00



5kg



BOOMSTAMMETJE GEMENGD

24611011



Beschikbaar in gewichten van
130gr, 150gr, 175gr, 200gr of
portie naar wens
Atmos of Vrac
Varken - Rund
Gepaneerd

A-B



< 15:00



5kg



KALFSBOOMSTAMMETJE EXTRA

24401011



Beschikbaar in gewichten van
130gr, 150gr, 175gr, 200gr of
portie naar wens
Atmos of Vrac
Gepaneerd

A-B



< 15:00



5kg



KAASSTAMMETJE GEMENGD

24801011



Beschikbaar in gewichten van
130gr, 150gr, 175gr, 200gr of
portie naar wens
Atmos of Vrac
Varken - Rund
Met geraspte kaas
Gepaneerd

A-B



< 15:00



5kg



GEMENGDE WORST

21611011



Beschikbaar in gewichten van
130gr, 150gr, 175gr, 200gr of
portie naar wens
Atmos of Vrac
Varken - Rund

A-B



< 15:00



5kg



BOERENWORST

21614011



Beschikbaar in gewichten van
130gr, 150gr, 175gr, 200gr of
portie naar wens
Atmos of Vrac
Varken - Rund

A-B



< 15:00



5kg



BARBECUEWORST

21616011



Beschikbaar in gewichten van
130gr, 150gr, 175gr, 200gr of
portie naar wens
Atmos of Vrac
Varken - Rund

A-B



< 15:00



5kg



GEVOGELTEWORST

21201011



Beschikbaar in gewichten van
130gr, 150gr, 175gr, 200gr of
portie naar wens
Atmos of Vrac

A-B



< 15:00



5kg



CHIPOLATA OP STOKJE

21613011



Beschikbaar in gewichten van
130gr, 150gr, 175gr, 200gr of
portie naar wens
Atmos of Vrac
Varken - Rund

A-B



< 15:00



5kg



CHIPOLATA GESTREKT

21623111



Beschikbaar in gewichten van
130gr, 150gr, 175gr, 200gr of
portie naar wens
Atmos of Vrac
Varken - Rund

A-B



< 15:00



5kg



KIPPENCHIPOLATA OP STOKJE

21204011



Beschikbaar in gewichten van
130gr, 150gr, 175gr, 200gr of
portie naar wens
Atmos of Vrac

A-B



< 15:00



5kg



KIPPENCHIPOLATA GESTREKT

21206111



Beschikbaar in gewichten van
130gr, 150gr, 175gr, 200gr of
portie naar wens
Atmos of Vrac

A-B



< 15:00



5kg



LAMSMERGUEZEN OP STOKJE

21302011



portie naar wens
Atmos of Vrac

A-B



< 15:00



5kg



LAMSMERGUEZEN GESTREKT

21303011



portie naar wens
Atmos of Vrac

A-B



< 15:00



5kg



RUND BURGER

22001011



Beschikbaar in gewichten van 130gr, 150gr, 175gr, 200gr of portie naar wens
Atmos of Vrac

A-B



< 15:00



5kg



BEEF BURGER ROYALE

62013000



Artisanale beef burger afgekruid met peper & zout
±180gr /stuk
Ø ±13cm
Atmos of Vrac

A-B



< 15:00



7,2kg



AMERICAINBURGER RUND

22002011



Beschikbaar in gewichten van 130gr, 150gr, 175gr, 200gr of portie naar wens
Atmos of Vrac
100% rund
Extra mager

A-B



< 15:00



5kg



ANGUSBURGER DIEPVRIES

62001150



150gr /stuk
100% Angus rund
Vers ingevroren
Atmos of Vrac

A-B



< 15:00



5kg



KALFSBURGER EXTRA

22401011



Beschikbaar in gewichten van 130gr, 150gr, 175gr, 200gr of portie naar wens
Atmos of Vrac

A-B



< 15:00



5kg



GEMENGDE BURGER

22611011



Beschikbaar in gewichten van 130gr, 150gr, 175gr, 200gr of portie naar wens
Atmos of Vrac
Varken - Rund

A-B



< 15:00



5kg



GROENTENBURGER (VARKEN-RUND)

22105110



Beschikbaar in gewichten van 130gr, 150gr, 175gr, 200gr of portie naar wens
Atmos of Vrac
Varken - Rund

A-B



< 15:00



5kg



LENTEBURGER

22910011



Beschikbaar in gewichten van 130gr, 150gr, 175gr, 200gr of portie naar wens
Atmos of Vrac
Varken - Rund
Gedroogde lentegroentjes

A-B



< 15:00



5kg



ARDEENSE BURGER

22613011



Beschikbaar in gewichten van 130gr, 150gr, 175gr, 200gr of portie naar wens
Atmos of Vrac
Varken - Rund
Met gemalen spek

A-B



< 15:00



5kg



ARDEENSE BURGER

22617011



Beschikbaar in gewichten van 130gr, 150gr, 175gr, 200gr of portie naar wens
Atmos of Vrac
Varken - Rund
Met omwonden spek

A-B



< 15:00



5kg



KAASBURGER NATUUR

22801515



Beschikbaar in gewichten van 130gr, 150gr, 175gr, 200gr of portie naar wens
Atmos of Vrac
Varken - Rund

A-B



< 15:00



5kg



PROVENCAALSE BURGER

22614011



Beschikbaar in gewichten van 130gr, 150gr, 175gr, 200gr of portie naar wens
Atmos of Vrac
Varken - Rund

A-B



< 15:00



5kg



ORLOFFBURGER

22615011



Beschikbaar in gewichten van 130gr, 150gr, 175gr, 200gr of portie naar wens
Atmos of Vrac
Varken - Rund

A-B



< 15:00



5kg



PITABURGER

22619011



Beschikbaar in gewichten van 130gr, 150gr, 175gr, 200gr of portie naar wens
Atmos of Vrac
Varken - Rund

A-B



< 15:00



5kg



ZWITSERSE SCHIJF

22805110



Portie naar wens
A/20 - V/50
Varken - Rund
Atmos of Vrac
Gekruid en gepaneerd

A-B



< 15:00



5kg



HAWAIBURGER

Varken 30322000; rund 30323000; lam 30324000; kip 30325000



Beschikbaar in gewichten van 130gr, 150gr, 175gr, 200gr of portie naar wens
Atmos of Vrac
Varken - Rund

A-B



< 15:00



5kg



APPELBURGER

22860011



Beschikbaar in gewichten van 130gr, 150gr, 175gr, 200gr of portie naar wens
Atmos of Vrac
Varken-Rund
Met appelstukjes

A-B



< 15:00



5kg



CHAMPIGNONBURGER

22871011



Beschikbaar in gewichten van 130gr, 150gr, 175gr, 200gr of portie naar wens
Atmos of Vrac
Varken - Rund

A-B



< 15:00



5kg



PEPERBURGER

22892011



Beschikbaar in gewichten van 130gr, 150gr, 175gr, 200gr of portie naar wens
Atmos of Vrac
Varken - Rund

A-B



< 15:00



5kg



ZIGEUNERBURGER

22900011



Beschikbaar in gewichten van 130gr, 150gr, 175gr, 200gr of portie naar wens
Atmos of Vrac
Varken - Rund

A-B



< 15:00



5kg



LAMSBURGER

22301011



Beschikbaar in gewichten van 130gr, 150gr, 175gr, 200gr of portie naar wens
Atmos of Vrac

A-B



< 15:00



5kg



GEVOGELTEBURGER

22202011



Beschikbaar in gewichten van 130gr, 150gr, 175gr, 200gr of portie naar wens
Atmos of Vrac
Wit gepaneerd

A-B



< 15:00



5kg



KIPPENBURGER

22204026



Beschikbaar in gewichten van 130gr, 150gr, 175gr, 200gr of portie naar wens
Atmos of Vrac
Wit gepaneerd

A-B



< 15:00



5kg



Wij bieden verschillende soorten vleesbroden aan in de vele gehaktvariëteiten. Vleesbroden worden standaard aangeboden als gepaneerd, in netje of natuur en zijn zowel beschikbaar in Atmos als Vrac. De vleesbroden worden steeds in een aluminium schaal verpakt geschikt voor de oven.

RUNDSVLEESBROOD

26002011

Atmos of Vrac 2kg of portie

Gepaneerd



A-B



< 15:00



3 ST



KALFSVLEESBROOD EXTRA

26404011

Atmos of Vrac 2kg of portie

Gepaneerd



A-B



< 15:00



3 ST



VLEESBROOD GEMENGD

26615011

Atmos of Vrac 2kg of portie

Varken - Rund
Gepaneerd



A-B



< 15:00



3 ST



VLEESBROOD BOERENGHAKT NATUUR

26619011

Atmos of Vrac 2kg of portie

Varken - Rund



A-B



< 15:00



3 ST



ARDEENS VLEESBROOD

26616011

Atmos of Vrac 2kg of portie
Met stukjes rookspek
Varken - Rund
Gepaneerd



A-B



< 15:00



3 ST



VLEESBROOD PROVENCAALS

26617011

Atmos of Vrac 2kg of portie
Met rode/groene paprika
Varken - Rund
Gepaneerd



A-B



< 15:00



3 ST



VLEESBROOD MET KAAS

26802011

Atmos of Vrac 2kg of portie

Varken - Rund
Geel gepaneerd



A-B



< 15:00



3 ST



VLEESBROOD HAWAI

26852020

Atmos of Vrac 2kg of portie
Met stukjes ananas
Varken - Rund
Gepaneerd



A-B



< 15:00



3 ST



GEVOGELTEBROOD

26207011

Atmos of Vrac 2kg of portie

Gepaneerd



A-B



< 15:00



3 ST



KIPPENVLEESBROOD PROVENCAALS

26211010

Atmos of Vrac 2kg of portie
Met rode en groene paprika

Gepaneerd



A-B



< 15:00



3 ST



Gevulde groenten kunnen op verschillende manieren klaargemaakt worden: in de oven, in de steamer of in de pan. In de oven adviseren we om de braadschotel goed in te vetten en de groenten 35 minuten te laten garen op 180°C.

Gevulde groenten kunnen gebruikt worden als voorgerecht, lunchgerecht maar kunnen ook geserveerd worden met rijst, verse pasta of gegratineerde aardappeltjes (ook gratin dauphinoise). Wij nemen steeds verse groenten die gevuld worden met het beste gehakt, dat ook vooraf reeds afgekruid is om u zo een panklaar gerecht te bezorgen.

Opgelet: gelieve duidelijk te vermelden hoeveel gehakt u in de groente wenst (= totale gewicht).

Andere gehaktsoorten kunnen op eenvoudig verzoek gebruikt worden.

GEVULDE TOMAAT

27611014



Beschikbaar in gewichten van 130gr, 150gr, 175gr, 200gr of portie naar wens
Atmos of Vrac
Afgewerkt met gemalen kaas
Varken - Rund

A-C



< 15:00



5kg



GEVULDE COURGETTE

27630014



Beschikbaar in gewichten van 130gr, 150gr, 175gr, 200gr of portie naar wens
Atmos of Vrac
Afgewerkt met gemalen kaas
Varken - Rund

A-C



< 15:00



5kg



WITLOOFSTAMMETJE

27640014



Beschikbaar in gewichten van 130gr, 150gr, 175gr, 200gr of portie naar wens
Atmos of Vrac
Afgewerkt met gemalen kaas
Varken - Rund

A-C



< 15:00



5kg



GEVULDE PAPRIKA GROEN

27625014



Beschikbaar in gewichten van 130gr, 150gr, 175gr, 200gr of portie naar wens
Atmos of Vrac
Afgewerkt met gemalen kaas
Varken - Rund

A-C



< 15:00



5kg



GEVULDE PAPRIKA ROOD

27626014



Beschikbaar in gewichten van 130gr, 150gr, 175gr, 200gr of portie naar wens
Atmos of Vrac
Afgewerkt met gemalen kaas-
Met stukjes rookspek
Varken - Rund

A-C



< 15:00



5kg



GEVULDE PAPRIKA GEEL ZONDER KAAS

27501014



Beschikbaar in gewichten van 130gr, 150gr, 175gr, 200gr of portie naar wens
Atmos of Vrac
Varken - Rund

A-C



< 15:00



5kg



A series of horizontal dotted lines for taking notes.

A large area for taking notes, consisting of numerous horizontal dotted lines.



meating your demands

Hoofdzetel
Leegaardsdijk 2, 8400 Oostende - Tel: 059 70 91 95

Meco Wallonie
Rue de Venise 15, 6040 Charleroi

Contact en vragen
Website

orders@meconv.be
www.meconv.be