

DE KWALITEIT IS ALTIJD OP EEN CONSTANT NIVEAU

Op 'Noordenhoek', een 100 hectare groot landgoed langs de Betuwse Linge,
graast in alle rust een kudde fraaie, licht blonde runderen.

Stoer, robuust en met een lang, zwaargespierd lijf en een vriendelijk karakter.



PALMENSTEYN

Deze vruchtbare weiden van voedzame zwavelgrond, omzoomd met meidoornheggen en knotwilgen, zorgen ervoor dat het vlees van de *Blonde d'Aquitaine* optimaal tot ontwikkeling komt. Hier worden de kalveren van dit Zuid-Franse ras nog in de wei bij de moeder gezoegd. Ruimte, gezond voer, goede verzorging en een natuurlijk kuddeverband zijn de ingrediënten die u proeft in het eerlijke vlees van de *Blonde d'Aquitaine*.

Milieu-vriendelijk opgegroeid, zonder intensieve fokmethoden en zonder groei stimulerende middelen.

Het vlees van de *Blonde d'Aquitaine* is bijzonder fijn van structuur. Op landgoed 'Noordenhoek' rijpt het namelijk gemiddeld een half jaar langer. De langzame rijping komt ook

*Eerlijk vlees van
een milieu-vriendelijk
opgegroeid top ras*

de smaak en malsheid van dit pure vlees ten goede. Belangrijk is ook dat, als gevolg van de lengte van de *Blonde d'Aquitaine*, het rendement van de duurdere vleessoorten hoger ligt dan bij elk ander ras. De kwaliteit van het vlees is zichtbaar en altijd op een constant niveau. Een logisch gevolg van de zorg die er aan besteed wordt en het plezierige leven van de *Blonde d'Aquitaine*.

TOPKOKS BEREIDEN UW GERECHT

Gerechten bereid van dit vlees proeven kan op maandag 5 september in de Hotels van Oranje in Noordwijk.

Herenboer Wouter van Everdingen heeft een aantal bekende Nederlandse topkoks, onder andere Paul Fagel, Martin Kruithof, Patrick van Velzen, Edwin Takens en Marco

PROEVEN EN KEUREN IN DE HOTELS VAN ORANJE

*Topkoks als Paul Fagel, Martin Kruithof,
Patrick van Velzen, Edwin Takens en Marco Gierveld laten u zien
en proeven wat de mogelijkheden zijn.*



HOTELS VAN ORANJE

MEATS ORANJE

Gierveld bereid gevonden om u te laten zien en proeven wat de mogelijkheden zijn.

Vanaf 14.00 uur kan er worden geproefd en gekeurd in de Balzaal van de Hotels van Oranje.

Ook zijn er presentaties van Kweker, foodcenter voor horeca & retail, Voegop-Windig, groothandel & importeur in aardappelen, groenten, fruit en exoten, wijnen van Salentijn uit Argentinië en Champagne van het huis Charles Ellner.

VAN EN VOOR DE HAUTE CUISINE

Aansluitend is er de mogelijkheid om van de heerlijke vleesgerechten te genieten in Steakhouse De Harmonie of van een culinair hoogstaand vier gangen menu in Restaurant Romanoff. Proef het eerlijke van de *Blonde d'Aquitaine* en u weet meteen waarom dit vlees van en voor de Haute Cuisine is.



Programma:

Maandag 5 september 2005

Proeverij met kookdemonstraties
in de Balzaal van de Hotels van Oranje
van 14.00 uur tot 18.00 uur.

Locatie:

Hotels van Oranje,
Koningin Wilhelminaboulevard 20-31,
2202 GV NOORDWIJK.
Telefoon 071 367 68 69.