



RAW

**ASSORTIMENT
NAJAAR EN
WINTER**



DE SPECIALIST IN KIP, VLEES, WILD EN GEVOGELTE



INHOUD

- 03 WILD ZWIJN
- 06 HERT
- 09 REE
- 11 WILDKALENDER
- 12 WILD
- 14 FAZANT
- 16 EEND
- 19 RUND
- 25 HAAS

RAW

**JE BENT EEN VAKMAN
MET SMAAK EN
PASSIE. ALTIJD OP
ZOEK NAAR NIEUWE
MOGELIJKHEDEN
OM JE GASTEN
HET BESTE TE LATEN
PROEVEN. MALS
EN AMBACHTELIJK.
JIJ MAAKT DE
SMAAK MET JOUW
CREATIVITEIT EN
CULINAIRE SIGNATUUR.**

“Wij garanderen een inspirerend assortiment dat chefs alle ruimte geeft voor eigen creaties.”

Het najaar en de winter zijn de perfecte seizoenen om je kansen te benutten. Met al het regionale wild is er genoeg keuze. En natuurlijk blijven onze kip, vlees en gevogelte producten passend bij de seizoenen. Zo zijn er genoeg kansen om je gasten volop (duurzaam) te laten genieten.

Zoek je iets anders?
Of mis je iets in ons assortiment kip, vlees wild en gevogelte?
Neem gerust contact met ons op
of bezoek onze website
www.wgbrinkhorst.nl



SAMEN GENIETEN

SAMEN GENIETEN VAN AUTHENTIEKE SMAKEN. DAARAAN HEBBEN MENSEN BEHOEFTE NA EEN LASTIG JAAR. W&G HEEFT EEN FIJNE NEUS VOOR TRENDS IN FOOD EN EEN DING IS ZEKER: NU DE DAGEN WEER KORTER WORDEN, STAAN JE GASTEN TE TRAPPELEN OM TE GENIETEN VAN SEIZOENSMENU'S, ORIGINELE EVENEMENTEN EN THEMALUNCHES OF PROEVERIJEN.

Lokaal en authentiek scoren nog altijd hoog, net als eerlijk en betrouwbaar. Met wild op de kaart bied jij het allemaal! Want dichterbij, gevarieerder en smaakvoller bestaat bijna niet. Met RAW en met name met ons wild verras jij je gasten komend najaar en winter. Wij laten je in deze brochure graag ervaren dat jij als chef met W&G alles in huis hebt voor een wild en gevarieerd seizoen. Hoe fijn is het om de vrije hand te hebben om naar eigen inzicht de smaken van najaar en winter te combineren! Wild leent zich ervoor. Juist ook als je handen te kort komt in de keuken. Wild is niet voor niets het ultieme stukje scharrelvlees, prima te bereiden en totaal niet ingewikkeld.

Verras je gasten en maak je keuze uit ons complete assortiment wild, vlees en gevogelte. We horen graag van je hoe jij RAW benut als basis voor je menu's. En wil je advies? Onze specialisten staan voor je klaar. Geniet van onze inspiratie voor jouw culinaire signatuur.

Victor & Wilco Brinkhorst

RAW

WILD ZWIJN



EEN UITGESPROKEN WILDSMAAK
PROEF JE DOOR
HET GEVARIEERDE MENU
VAN HET WILDE ZWIJN



WILD ZWIJNFILET

Hele zwijnfilet met vlies.

	ca. 1.500 gram
	Art. 5423



ZWIJNSWANGEN, GECONFIJT

Geconfijte wild zwijnsvangen.

	ca. 1.000 gram
	Art. 915409



WILD ZWIJNFILET

Hele zwijnfilet schoon gevliesd.

	ca. 1.000 gram
	Art. 5424



ZWIJNSWANGEN

Wild zwijnsvangen.

	ca. 1.000 gram
	Art. 5463



WILD ZWIJN FRENCH RACK

Verse rack van wild zwijn met schone ribben.

	ca. 1.000 gram
	Art. 5427



WILD ZWIJN PROCUREUR

Hele zwijn procureur zonder been.

			
	ca. 1.000 gram		Art. 5458
	ca. 100 gram, geportioneerd		Art. 5466
	ca. 1.000 gram, gegaard		Art. 95467



WILD ZWIJN POULET

Handgesneden zwijnsvlees.

	ca. 2.000 gram
	Art. 5405



WILD ZWIJN MEDAILLON

Medaillon van wild zwijnfilet, op uw gewenste gewicht gesneden.

	ca. 80-170 gram
	Art. 5426



WILD ZWIJN BOUT

Hele zwijnsbout.

	ca. 5.000 gram
	Art. 5440

RAW

— BELEEF —
JOUW
Avontuur
MET KIP, VLEES,
WILD EN GEVOGELTE

HERTENRUGFILET

HERT

MET GOEDE PRODUCTEN EN VAKMANSCHAP
CREËER JE HET PERFECTE PLAATJE

ASSORTIMENT NAJAAR EN WINTER 06



HERTENBIEF, ACHT DELEN

Herten bief in acht delen, schoon gevliesd.

	ca. 4.000 gram
	Art. 5251

HERTENBOUT

Hele hertenbout.

	ca. 8.000 gram
	Art. 5240



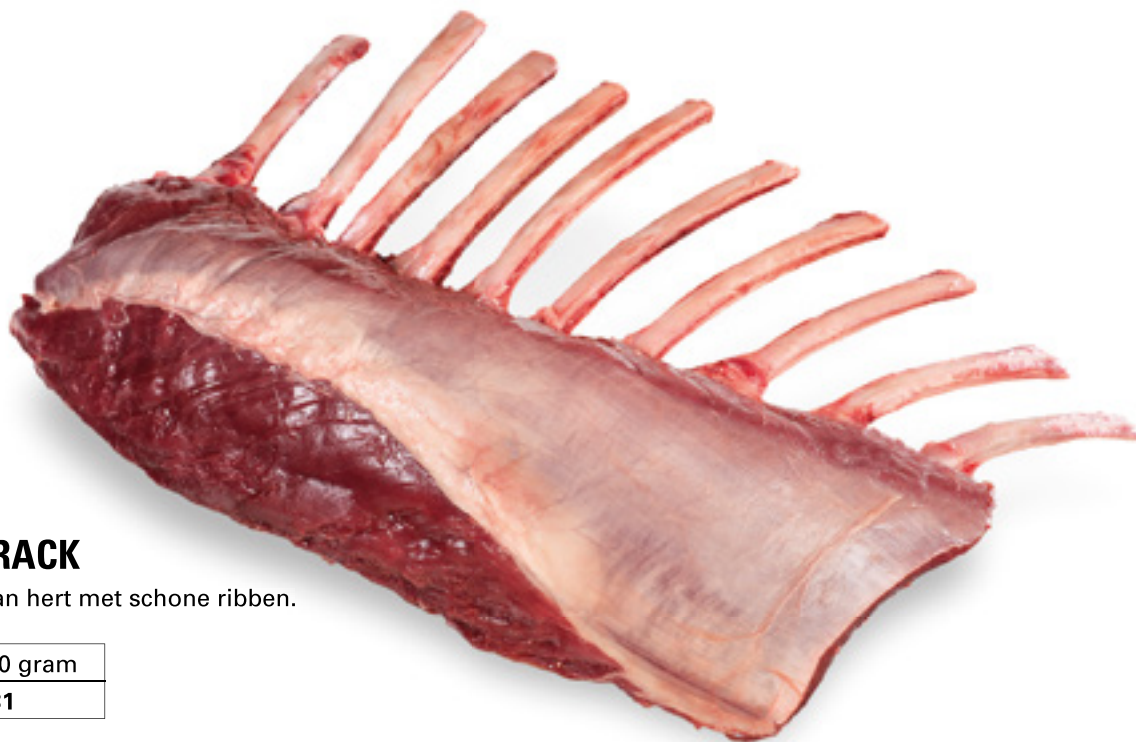
HERTENRUGFILET

Hele hertenrugfilet, ongevliesd.

	ca. 1.300 gram
	Art. 5221



Informeer naar ons complete assortiment hert.



HERTENRACK

Verse rack van hert met schone ribben.

	ca. 1.000 gram
	Art. 5231

HERT IS HET GROOTSTE
IN HET WILD LEVENDE
ZOOGDIER IN NEDERLAND.



HERTENBOUT IN VIER DELEN

Hertenbout in vier delen, schoon gevliesd.

	ca. 2.000 gram
	Art. 5241



HERTENBOVENBIL

Hele hertenbovenbil, schoon gevliesd.

	ca. 1.000 gram
	Art. 5243



HERTENBIEFSTUK

Hertenbiefstuk van de lende gesneden, geportioneerd op uw gewenste gewicht.

	
60 - 200 gram	Art. 5244
10 x 80 gram	Art. 5252



HERTENSUKADE HEEL

Hele hertensukade gesneden van de schouder van het hert.

	
ca. 350 gram	Art. 5264
ca. 300 gram, gegaard	Art. 95269



HERTEN POULET

Hertenvlees in blokjes gesneden.

	ca. 2.000 gram
	Art. 5205



HERTENPROCUREUR

Hertennekvlies, zonder been.

	ca. 1.000 gram
	Art. 5258



HERTENPROCUREUR ROL

Rol gemaakt van hertennek, gegaard.

	ca. 800 gram
	Art. 95358

REE



REEBIEFSTUK

Biefstuk van ree, geportioneerd.

	ca. 60-100 gram
	Art. 5044



REERUGFILET

Hele reerugfilet, ongevliesd.

	ca. 500-600 gram
	Art. 5023



REE POULET

Poulet gesneden van ree.

	ca. 2.000 gram
	Art. 5005



REERUG

Hele reerug, met vlies.

	ca. 2.000 gram
	Art. 5020



REEBOUT

Hele reebout, met bot.

	ca. 2.500 gram
	Art. 5040



REEBOUT, UITGEBEEND

Hele bout, uitgebeend

	ca. 2.500 gram
	Art. 5043



RESPECT!

Reikhalzend kijken we daarom uit naar 15 oktober, de traditionele start van het wildseizoen. Genot en respect gaan voor ons hand in hand. Ook de jacht staat daarom bekend. Zo wordt er maar kort gejaagd en alleen vanuit beheer. Per soort is afschot bepaald en er wordt niet gejaagd in het broedseizoen of als er jongen zijn.

Een mooi stukje hert, haas of wildzwijn is nooit vanzelfsprekend en alles heeft zijn tijd en smaak. Dat geldt voor wild en dat geldt voor vruchten en groente van de koude grond. Wild en typische herfstgewassen als pompoenen en postelein dagen ons uit om het ritme van de natuur te volgen. Met de seizoenen eten is een kwestie van smaak en van smaakvol genieten!

Een wild en gevarieerd seizoen

Met de seizoenen eten is niet alleen een trend. Het is ook smaakvol, voordelig én gezond. Zet jij wild, fruit en groenten uit eigen land op de kaart? Dan scheelt dat veel mankracht en transportkosten. Ook zorgt deze manier van eten ervoor dat je gasten gevarieerd eten. Hoe gezond is dat!

Kleurrijk en smaakvol

Meer en meer mensen waarderen onze Nederlandse pompoenen. Ze zijn een smaakvol en kleurrijk voorbeeld van seizoensproducten die goed groeien in korte tijd en perfect combineren met wild en gevogelte. Lekker duurt maar kort. Dus verras je gasten met lokale seizoensgerechten. Lekkerder, verser en vol vitamines. Dat is pure win-win-win.



Met de seizoenen eten is een kwestie van smaak en van smaakvol genieten!

WILDKALENDER

WILD SOORT	START SEIZOEN	EINDE SEIZOEN	2021					2022						
			aug	sept	okt	nov	dec	jan	febr	mrt	apr	mei	juni	juli
GROFWILD														
Edel hert *	1 augustus	15 februari												
Ree bok	1 april	31 augustus												
Ree geit/kalf	1 januari	31 maart												
Wild zwijn *	1 juli	28 februari												
HAARWILD														
Haas	15 oktober	31 december												
Wild konijn	1 januari	31 december												
VEDERWILD														
Wilde eend	15 augustus	31 januari												
Kooi eend	15 augustus	31 januari												
Fazant haan	15 oktober	31 januari												
Fazant hen	15 oktober	31 december												
Houtduif	1 januari	31 december												
Wilde gans *	1 januari	31 december												
Patrijs roodpoot**	1 september	1 februari												
Grouse**	12 augustus	6 december												

* Per gebied wordt door de overheid het afschot van grof en schadelijk wild bepaald.

** Wordt niet bejaagd in Nederland (herkomst Schotland). De jacht periodes kunnen binnen Europa per land verschillen.

WILD



WILD TRIO

Trio van hert, wildzwijn en haas.

	ca. 180 gram
	Art. 6000



WILD DUO

Duo van hertenbiefstuk en wild zwijnsfilet.

	ca. 160 gram
	Art. 6017



WILD SUPRISE

Trio van hert, wildzwijn en fazant.

	ca. 180 gram
	Art. 6019

GEVOGELTE TRIO

Trio van eend, fazant en duif.

	ca. 180 gram
	Art. 6002



WILD POULET

Gemixt poulet gesneden van vlees van zwijn, haas en hert.

	ca. 1.000 gram
	Art. 5105



WILDSPIES

Wild grillspies van hert, haas en zwijn.

	ca. 180 gram
	Art. 6980



WILD MINI SAUCIJS

Saucijs van wildgehakt.

	ca. 70 gram
	Art. 6945



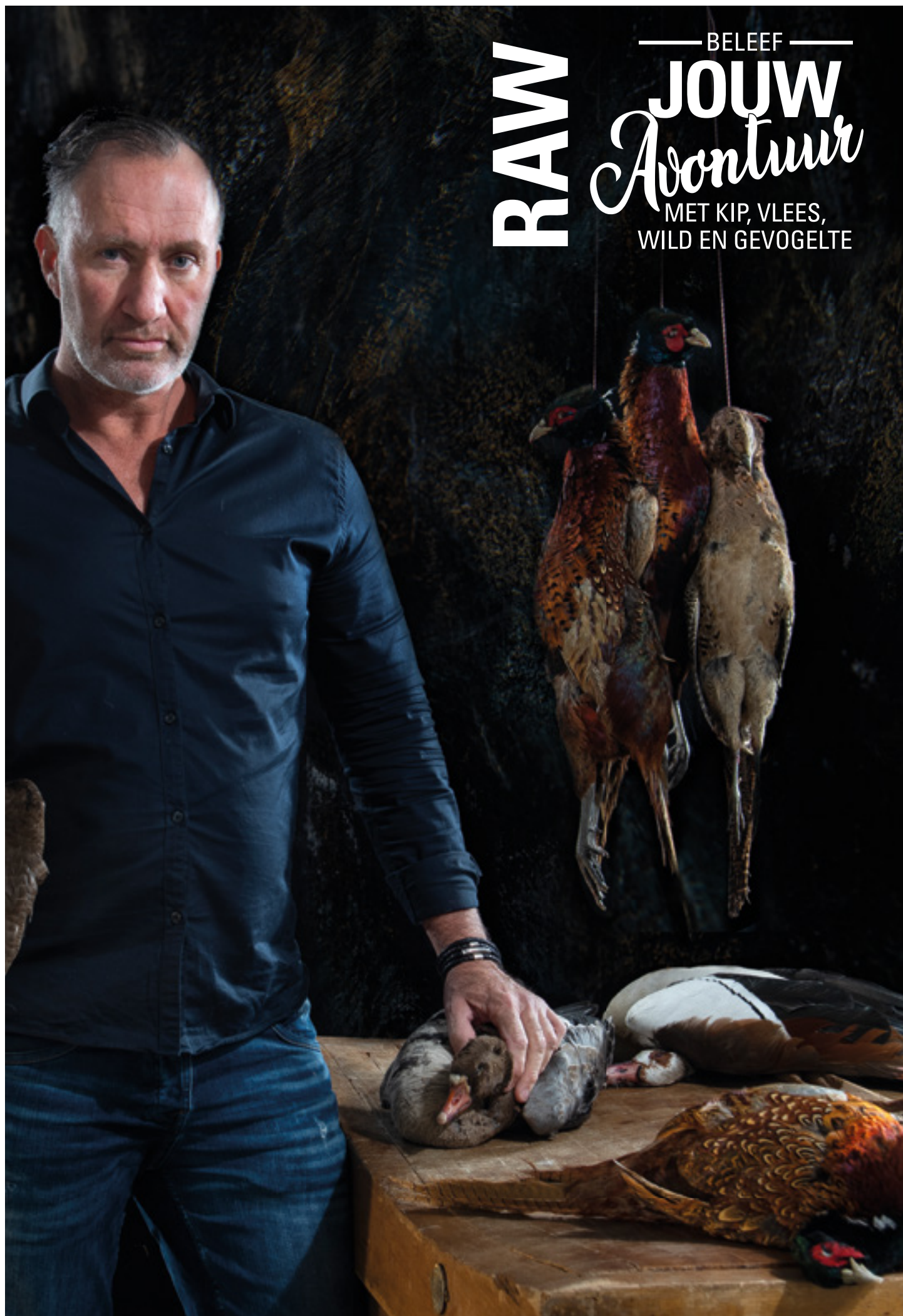
WILD CHIPOLATA ROL

Chipolata gemaakt van gekruid wildgehakt, opgerold op een pistoolstokje.

	ca. 100 gram
	Art. 6946

RAW

— BELEEF —
JOUW
Avontuur
MET KIP, VLEES,
WILD EN GEVOGELTE



FAZANT



'WILD IS RIJK AAN IJZER EN EIWITTEN
EN HEEFT EEN ELEGANTE EN
NATUURLIJKE SMAAK.
HET VLEES VAN DE FAZANT IS DAAROP
GEEN UITZONDERING.

14
ASSORTIMENT NAJAAR EN WINTER

FAZANTENHAANFILET

Fazantenhaanfilet met vel.

	ca. 140 gram
	Art. 7224



FAZANTENHAANFILET SUPRÊME

Fazantenhaanfilet met stick.

	ca. 180 gram
	Art. 7221

FAZANTENHAAN POOT

Fazantenhaan poot.

	ca. 100 gram
	Art. 7241

Informeer naar ons complete assortiment fazant.



FAZANTENHAAN

Hele fazantenhaan, panklaar.

	ca. 900 gram
	Art. 7201



FAZANTENHEN

Hele fazantenhen, panklaar.

	ca. 600 gram
	Art. 7401



FAZANTEN DIJVLEES

Fazantendijfilet, ongesorteerd.

	ca. 1.000 gram
	Art. 7244



FAZANTENHENFILET

Fazantenhenfilet met vel.

	ca. 120 gram
	Art. 7424



GECONFIJTE FAZANTENDIJ

Fazantendij geroosterd/geconfijt.

	ca. 1.000 gram
	Art. 97444



GEVULDE FAZANTEN ROULADE

Fazanten roulade met onze gevogelte farce, langzaam gegaard.

	ca. 1.000 gram
	Art. 97288

EEND



WILDE EENDEN ZIJN SCHARRELAARS EN
LEVENSGENIETERS.

HET VLEES IS MAGER, AROMATISCH VAN
SMAAK EN GOED VAN STRUCTUUR.



WILD

WILDE EEND

Volle wilde eend, panklaar.

	ca. 500 gram
	Art. 7001



WILDE EENDENFILET

Wilde eendenfilet met vel.

	ca. 110 gram
	Art. 7024



WILDE EENDENBOUT

Verse wilde eendenboutjes.

	ca. 40 gram
	Art. 7040



WILDE EENDENBOUT

Eendenboutje geconfijt in ganzenvet.

	ca. 60 gram
	Art. 97040

EEND

(VELUWSE)



FOIE DE CANARD

Hele eendenlever.

	ca. 500 gram
	Art. 4159



VELUWSE EENDENBURGER

Burger van grof gedraaid eendengehakt, op gewenst gewicht.

	ca. 100-180 gram
	Art. 4260



VELUWSE EENDENBOUT

Poot van de Veluwse eend, tam.

	ca. 180 gram
	Art. 4250



FILET DE CANETTE

Vrouwelijke eendenfilet.

ca. 190 gram		Art. 4125	
ca. 180 gram, gegaard		Art. 594125	

MAGRET DE CANARD

Mannelijke eendenfilet.

	ca. 300 gram
	Art. 4127

VELUWSE EENDENFILET

Filet van de Veluwse eend, tam.

	ca. 200-220 gram
	Art. 4224

**CUISSE DE CANARD**

Mannelijke eendenbout.

	ca. 300 gram
	Art. 4140

**CUISSE DE CANARD**

Geconfijte mannelijke eendenbout.

	ca. 250 gram
	Art. 94140

**CUISSE DE CANETTE**Eendenboutje in ganzenvet
geconfijt met kruiden.

	ca. 150 gram
	Art. 94145

RAW

— BELEEF —
JOUW
Avontuur
MET KIP, VLEES,
WILD EN GEVOGELTE

**FOIE DE CANARD**

RUND

WAAR DE SLAGER OPHOUDT, GAAN WIJ VERDER.

MET ONZE GEGAARDE EN VOORBEREIDE RUNDVLEESPRODUCTEN
BEHOUD JE SMAAK EN KWALITEIT EN WIN JE RUST EN TIJD IN JE
KEUKEN.



RIB-EYE BLACK ANGUS

Hele rib-eye van Black Angus rund.

	ca. 3.500 gram
	Art. 32500

RUNDER DUNNE LENDE

Entrecôte van Black Angus rund
aan een stuk zonder been.

	ca. 4.500 gram
	Art. 32541



FLAT IRON STEAK

Uitgevliesde rundersukade.

	ca. 1.000 gram
	Art. 32560



OSSENHAAS BLACK ANGUS

Mooi gemarmerde ossenhaas, heel.

	ca. 2.000 gram
	Art. 32400



OSSENHAAS BLACK ANGUS

Mooi gemarmerde ossenhaas,
geportioneerd op het door uw
gewenste gewicht.

	va. 175 gram
	Art. 32402



BLACK ANGUS BURGER

Hamburger van grofgemalen gehak van Black Angus rund.

	ca. 150 gram
	Art. 32520



RUNDER BIEFSTUK SATÉ

Runderspies van de biefstuk delen van het rund.

	ca. 40 gram
	Art. 32972



RAW

— BELEEF —
JOUW
Avontuur
MET KIP, VLEES,
WILD EN GEVOGELTE

RUNDER BIEFSTUK SATÉ

RAW

— BELEEF —
JOUW
Avontuur
MET KIP, VLEES,
WILD EN GEVOGELTE



RUNDERBRISKET



KALFSPICANHA

Sous-vide gegaard staartstuk van een kalf.

	ca. 1.200 gram
	Art. 933535



KALFSSUKADE ROL

Kalfsukade in rol, langzaam bereid.

	ca. 1.300 gram
	Art. 933178



RUNDERWANG, GECONFIJT

Geconfijte runderwang.

	ca. 350 gram
	Art. 801132



SHORT RIB

Runder short rib, gemarineerd en op lage temperatuur bereid.

			
ca. 1.600 gram, gegaard		Art. 932920	
ca. 1.600 gram, peper/zout		Art. 932922	



BONELESS SHORT RIB

Langzaam bereide runder short rib, zonder bot.

	ca. 700 gram
	Art. 2932925



RUNDER BRISKET

Brisket van Grain-Fed rund, sous-vide bereid.

	ca. 4.500 – 7.500 gram
	Art. 932910



BLACK ANGUS SUKADE

Black Angus sukade, langzaam bereid.

			
ca. 2.000 gram		Art. 932551	
ca. 170 gram, portie		Art. 932922	

VARKEN

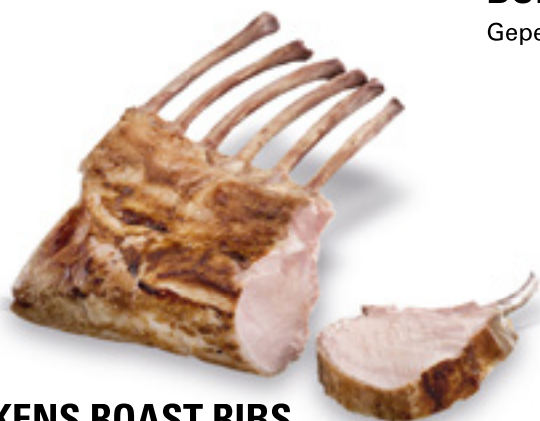
'IETS MINDER WILD,
MAAR NIET MINDER LEKKER.



BUIKSPEK

Gepekeld buikspek, langzaam bereid.

	ca. 1.000 gram
	Art. 800114



VARKENS ROAST RIBS

Hele rib van varken, lange rib.

	ca. 3.500 gram
	Art. 930930



VARKENS ROAST RIB

Geportioneerde rib van varken met lange rib.

	ca. 350 gram, per stuk
	Art. 930932



SPARERIBS

Verse spareribs, gemarineerd met China ribroast kruiden, gegaard.

	ca. 1.000 gram
	Art. 800166



VARKENSPROCUREUR ROL

Rol van varkensnek, op lage temperatuur bereid.

	ca. 1.100 gram
	Art. 930178

RAW

— BELEEF —
JOUW
Avontuur
MET KIP, VLEES,
WILD EN GEVOGELTE



HAAS



ER GAAT NIETS BOVEN HOLLANDSE HAAS,
EEN WILDSENSATIE OPTIMA FORMA.



HOLLANDSE HAZENRUG ZWAAR

Volle, hele hazenrug.

	ca. 600 gram
	Art. 5720



HAZENRUG

Hele hazenrug.

	ca. 400 gram
	Art. 5620



HAZENPOULET

Hazenvlees van de achterbout,
zonder been, in blokjes gesneden.

	ca. 2.000 gram
	Art. 5605



HAZENBOUT

Hele hazenbout.

	ca. 300 gram
	Art. 5641

Informeer naar ons complete assortiment haas.

RAW

— BELEEF —
JOUW
Avontuur
MET KIP, VLEES,
WILD EN GEVOGELTE



HAZENFILET

KONIJN



KONIJN IS SAPPIG EN MALS VAN SMAAK.
HET VLEES IS MAGER, CALORIEARM, LICHT VERTEERBAAR
EN RIJK AAN EIWITTEN, VITAMINE B EN MINERALEN.
HET BEVAT EEN LAAG VET- EN CHOLESTEROLGEHALTE.

TAM KONIJN

Heel tam konijn vers, panklaar.

	ca. 1.400 gram
	Art. 5901



KONIJNENFILET

Tamme konijnfilet, vers.

	ca. 100 gram
	Art. 5925



KONIJNENRUG

Tamme konijnenrug, vers.

	ca. 300 gram
	Art. 5920



KONIJNENPOULET

Poulet gesneden van tamme konijnfilet.

	ca. 1.000 gram
	Art. 5905

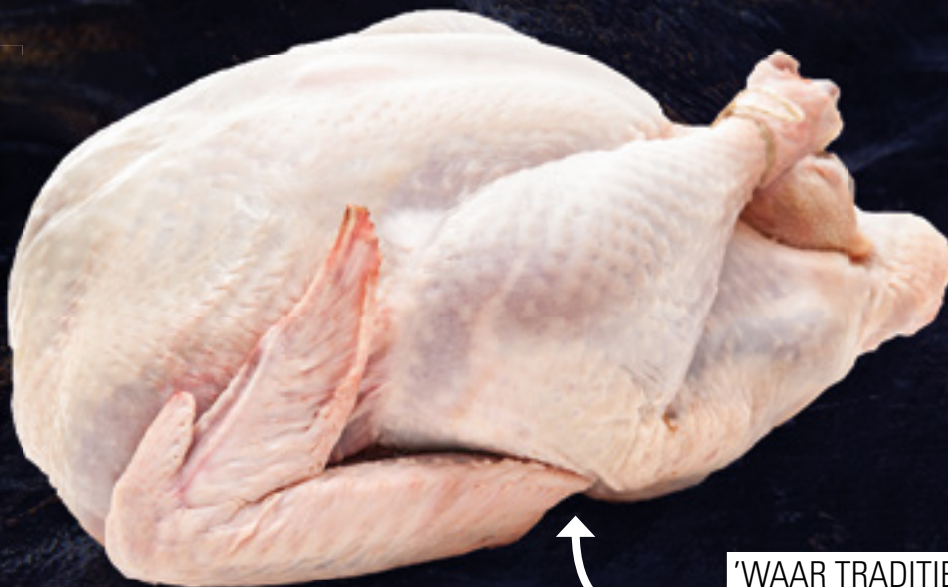


KONIJNENBOUTJES

Tamme konijnenboutjes.

	ca. 50 gram		Art. 5940
	ca. 150 gram, p. st. sous-vide gegaard		Art. 95940
	ca. 120 gram, p.st uitgebeend, gegaard		Art. 95944

KALKOEN



'WAAR TRADITIE EN
TREND SAMENKOMEN.

KALKOEN

Hele kalkoen, panklaar.

	va. 2.500 gram
	Art. 3001



KALKOENFILET

Hele kalkoenfilet met haas.

	ca. 1.200 gram
	Art. 3201



KALKOEN BRISKET

Kalkoenstuk in kruidenrub, langzaam bereid.

	ca. 1.200 gram
	Art. 93502



GEVULDE KALKOEN

Hele kalkoen gevuld met gevogelte farce.

va. 5.000 gram	Art. 3012
va. 4.000 gram, gegaard	Art. 93012



ONTBEENDE GEVULDE KALKOEN

Hele kalkoen, ontbeend en gevuld met gevogelte farce.

va. 4.000 gram	Art. 3015
va. 2.500 gram, gegaard	Art. 93015

Informeer naar ons complete assortiment kalkoen.

PATRIJS

RECHTSTREEKS VAN DE SCHOTSE HIGHLANDS.



ROODPOOT PATRIJS

Hele roodpootpatrijs.

	ca. 300 gram
	Art. 7602



PATRIJSFILET

PATRIJSFILET

Gefileerde enkele filet.

	ca. 50 gram
	Art. 7624



Informeer naar ons complete assortiment patrijs.

WILDE GANS



WILDE GANZENFILET

Hele filet van wilde gans.

	ca. 200 gram
	Art. 7924



GEROOKTE GANZENBORST

Gerookte wilde ganzenborstfilet.

	ca. 150 gram
	Art. 942

Informeer naar ons complete assortiment wilde gans.

ADRES

W&G Brinkhorst Ede
Veenendaalseweg 1
6745 XJ De Klomp
ede@wgbrinkhorst.nl
T. +31 (0)318 - 57 36 00

W&G Brinkhorst Best
De Dintel 23
5684 PS Best
best@wgbrinkhorst.nl
T. +31 (0)499 - 37 57 31

www.wgbrinkhorst.nl



RAW is een uitgave van W&G Brinkhorst bedoeld voor haar relaties. Voor eventuele vragen of monsters zijn wij bereikbaar op bovenstaande telefoonnummers, of per e-mail. Niets uit deze uitgave mag, in welke vorm en op welke wijze dan ook, worden overgenomen zonder voorafgaande toestemming van de uitgever. Deze uitgave is onder voorbehoud van druk- en zet fouten.

DE SPECIALIST IN KIP, VLEES, WILD EN GEVOGELTE