



B B Q

B R O C H U R E

**AANDACHT
VOOR AMBACHT**



MAAK KENNIS MET ONS RUNDVLEES

**Bij ons begint écht goed vlees van boer tot slager.
We kennen al onze boeren persoonlijk en weten precies
waar ons vlees vandaan komt. Samen met onze vakmensen
verwerken we dit met zorg tot ambachtelijke
kwaliteitsproducten.**

**Onze runderen kopen we rechtstreeks in bij de boer. Zo
kunnen we volledig achter de kwaliteit van ons vlees staan,
en dat proef je in elke smaakvolle BBQ-hap.**

**In deze brochure vind je een overzicht van ons
rund- varkens- en lamsvlees.**

Steek de barbecue maar aan!



**ASSORTIMENT
RUNDVLEES**



CÔTE DE BOEUF



SHORTRIBS



TOMAHAWK

**ASSORTIMENT
RUNDVLEES**



RIBEYE



PICANHA



BAVETTE

**ASSORTIMENT
RUNDVLEES**



HAMBURGER





MAAK KENNIS MET ONS HEYDE HOEVE VARKENSVLEES

De basis voor die smaak ligt bij de genetica. Heyde Hoeve werkt met een zorgvuldig ontwikkelde Duroc kruising. Samen met een team van specialisten en aangesloten boeren is gezocht naar een balans waarbij smaak, structuur en kwaliteit optimaal samenkomen.

Duroc staat bekend om zijn intramusculaire vet, een fijne marmering die door het spierweefsel loopt. Dat vet is geen bijzaak, maar de drager van smaak en textuur. Tijdens bereiding smelt het langzaam en zorgt het voor sappigheid en mondgevoel zonder dat het vlees zwaar wordt.



Heyde Hoeve vlees is exclusief verkrijgbaar in de noordelijke provincies bij Gilles.

TOPPERS VAN GILLES



BEIERSE BRAADWORST
16 X 4 STUKS



JALEPENO/CHEDDER BBQ
16 X 4 STUKS



CHORIZO ROSARIO FRESCO
PER KG



KAASROOKWORST
PER KG



HAMBURGER
PER KG



SPARERIBS
GEMARINEERD / NATUREL
PER KG



**Wie regelmatig rondloopt tussen smokers en kamado's weet
dat goede barbecue nooit om één factor draait.
Techniek, vuurbeheersing, apparatuur en ervaring werken
samen.**

**Maar alles begint bij de basis.
Goed, ambachtelijke vlees.**



**ASSORTIMENT
VARKENSVLEES**



HEYDE HOEVE RACK EN HAMBURGER

**Wil je jouw klanten verrassen? Denk dan eens out of the box.
Begin eens over een mooie Porc Rib, Rack of een super
smakelijke Heyde Hoeve burger.**



ASSORTIMENT IBERICO



DIEPGEVROREN
OP AANVRAAG & TE BESTELLEN PER DOOS



IBERICO SECRETO



IBERICO RIBFINGERS



Iets anders proberen? Kies voor Texels lamsvlees

Texels lamsvlees staat wereldwijd bekend om de superieure kwaliteit. Dat komt vooral door het landschap waarin de lammeren opgroeien. Ze staan buiten in de zeelucht en grazen op zilte graslanden.

In samenwerking met Texel lamsvlees hebben wij gekozen voor speciaal lamsvlees.



**Meer weten over smaakvolle Texels lamsvlees?
Neem hiervoor contact op met ons op 0224-214 884 voor de
mogelijkheden en het assortiment.**

**ASSORTIMENT
LAMSVLEES**



**ASSORTIMENT
LAMSVLEES**



RACK



SCHOUDER



BOUT



ASSORTIMENT

Wij hebben nog véél meer ambachtelijke vleesproducten voor op de BBQ. Zo kun je bij ons bestellen:

Artnr:	Productomschrijving:	
1038	Spareribs gemarineerd	
7015	Beierse braadworst 16 x 4st	
7016	Peperoni braadworst 16 x 4st	
7017	Curry braadworst 16 x 4	
7032	*Mini-*hamburgers	
7033	Merquez worstjes	
7037	Westfrieze gebr. Coppa	
7039	BBQ schouderkarbonade rood gem. 8mm	Bestelartikel
7040	BBQ worst tuinkruiden	Bestelartikel
7063	BBQ filetlapjes gemarineerd DV	Bestelartikel
7066	BBQ worst Jalapeno / Cheddar	
7131	Hamburger gekruid 200gr	Bestelartikel
7132	Hamburger gekruid 120gr	bestelartikel
7133	Hamburger 180 gr gekruid	
7220	Kaasrookworst	
7501	Honinghammetjes	
7503	Gem. oerhammetjes (3 st) rauw DV	
40215	Hamburger 150 gr. p+z DV	
40216	Hamburger 160 gr. DV (60st.)	
40217	Hamburger 125 gr. DV (60st.)	
6805	Chorizo Rosario Fresco (BBQ oa)	
Nieuw bij Gilles:		
Scotch Prime		
2303	Babytop Scotch prime	
2342	Cote de boeuff steak p/st vacuum	
2314	Ribeye whole Scotch Prime	
2345	Tomahawk single p/st vacuum	
2380	Shortribs	
2322	Bavette	
ABP Ellesmere		
2503	Babytop	
2521	Bavette	
2542	Cote de boeuff Whole	
2580	Shortribs	
2508	Picanha	
2514	Ribeye <3 kg	

**Andere wensen? Neem dan contact met ons op.
Wij denken graag mee.**

Gilles





BESTELLEN?

Wij leveren BBQ-vlees waar jij als slager trots op kunt zijn.

Vlees zoals je gewend bent van Gilles: het is zorgvuldig geselecteerd, consistent van kwaliteit en klaar voor het seizoen.

Wil je een bestelling plaatsen? Sparren? Vragen?

Neem vandaag nog contact met ons en samen zorgen we ervoor dat jouw toonbank prachtig gevuld is met ambachtelijk vlees.

**Wij zijn op werkdagen bereikbaar op:
0224 - 214 884 | bestelling@vangilles.nl**