



# De beste kwaliteit van de op één na beste slager!

## BLACK ANGUS RIBLAPJES

Superkwaliteit; smaakvol doorregen en iets grof van draad; 120 dagen graan gevoerd & volledig gerijpt!!  
Ca. 1½ tot 2 uur sudderen.....

500 gram **8,75**

## HAZENACHTERBOUTEN

Uit onze wildhoek: mooie volle bouten, om lekker te stoven, ook om uw eigen hazenpeper te maken.

Op = Op! Ca. 2½ tot 3 uur stoven

100 gram **1,98**

## FRANS VARKENSHAAS MANDJE

Uit onze specialiteitenhoek: met o.a. varkenshaas, kruidenolie & brie; helemaal oven klaar!!

Ca. 20 minuten in de oven op 170°C

100 gram **1,95**

## SLAGERSROOKWORST

Lekker bij al uw winterkost. Met goud bekroond recept!

Uit eigen rokerij... Grof of fijn? beide Glutenvrij!

Even kort wellen; ca. 10 tot 15 minuten

3 stuks **7,50**

## HERTENRUGFILET

Op maat afgesneden. Heerlijk mals en puur natuur!

Lekker met onze rode wijn-kaneel saus.....

Kort rosé bakken met zout en peper....

100 gram **4,75**

## TARTAAR BLACK PEPPER

Op veler verzoek: met o.a. gemalen biefstuk, zeezout, peper, pijnboompitjes, Parmezaanse kaas & tomaat.

Kort stevig krokant rosé bakken

100 gram **1,75**

### Winter tip van de week:

## RUNDERGEHAKT

Zonder kleurstof dus puur natuur. U proeft het!

500 gram **4,45**

## KIPSHOARMA

Lekker voor in een broodje of met frites en sla

500 gram **5,00**

Hessenweg 183 | 3731 JH De Bilt | tel: 030-2203813  
info@slagerijvanloo.nl | www.slagerijvanloo.nl

Maandag t/m vrijdag: 07.00 - 18.00 | Zaterdag: 07.00 - 16.00

Kijk voor meer aanbiedingen in de winkel.

Deze aanbiedingen zijn geldig van maandag 11 januari t/m zaterdag 16 januari.  
Zelffouts voorbehouden.