



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

## KALFSRIBLAPJES

Malse lappen met een iets grove structuur en licht doorregen, super smaakvol voor een heerlijke stoofpot!  
Ca. 1½ uur zachtjes stoven!

100 gram **2,25**

## TAMME KONIJNEN ACHTERBOUTEN

Heerlijke volle magere achterbouten, fijn van draad en met een klein botje erin; ca. 75 tot 90 min. stoven met een scheutje witte wijn en wat spekblokjes...

100 gram **1,49**

## RUNDER SUKADE LAPJES

Lekker lokaal van de Utrechtse Heuvelrug; mals & mager, voor een heerlijk fijn winters stoofpotje!!  
Ca. 2½ tot 3 uur stoven...

100 gram **1,60**

## KALKOEN STOOFLAPJES

Verrassend lekkere lapjes! Grof van structuur en wordt niet droog, en echt een heerlijke smaak!!  
Ca. 90 minuten zachtjes stoven...

500 gram **5,00**

## LAMSKOTELETJES

Alleen de haaskant, dus volle malse magere koteletjes!  
Met een heerlijke marinade, super smaakvol!  
Mag kort rosé gebakken worden...

100 gram **2,25**

## POLLO ESPAGNOL

Pure gemarineerde blokjes kipfilet, met rode ui & paprika, heerlijk met witte rijst te combineren....  
Ca. 10 minuten kort roerbakken in de wok!

100 gram **1,35**

## HEERLIJKE WINTERSE AANBIEDINGEN:

### WINTER VINK

Met gehakt, rookworst, uitjes, ontbijtspek... heerlijk!!

100 gram **1,45**

### GEHAKT STAAFJES

Lekker gekruid en rondom gepaneerd...

3 stuks **3,30**

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

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

Kijk voor meer aanbiedingen in de winkel.  
Deze aanbiedingen zijn geldig van maandag 18 januari t/m zaterdag 23 januari.  
Zelffouts voorbehouden.