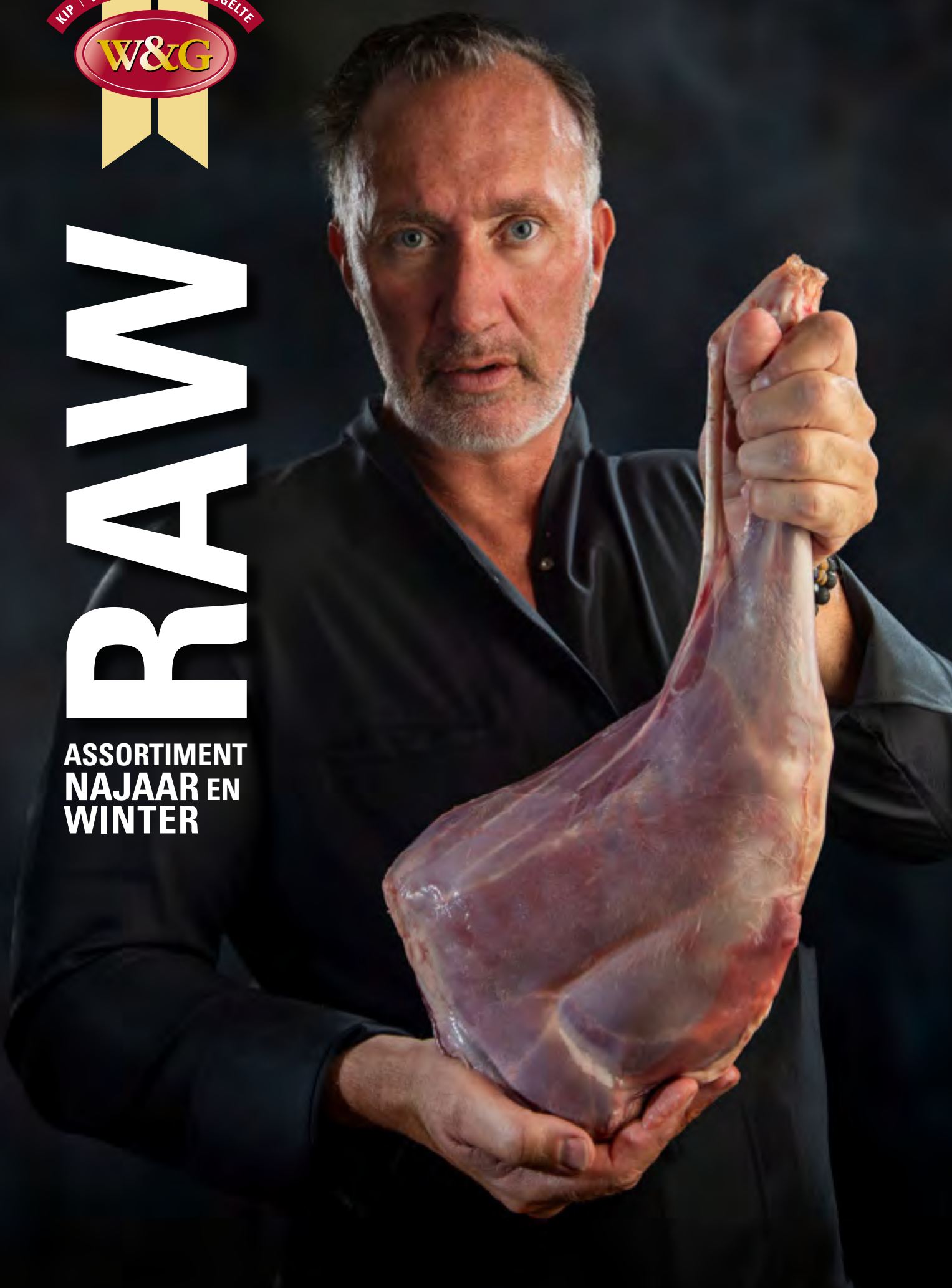




# RAW

ASSORTIMENT  
NAJAAR EN  
WINTER





# INHOUD

- 03 HERT
- 07 WILD ZWIJN
- 09 REE
- 11 FAZANT
- 15 KALKOEN
- 17 RUND
- 21 VARKEN
- 23 HAAS
- 25 KONIJN
- 26 EEND
- 29 WILD

# RAW

**JE BENT EEN VAKMAN  
MET SMAAK EN  
PASSIE. ALTIJD OP  
ZOEK NAAR NIEUWE  
MOGELIJKHEDEN  
OM JE GASTEN  
HET BESTETE 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](http://www.wgbrinkhorst.nl)

# SMAAKVOL, DUURZAAM EN VERANTWOORD

**ZO WILLEN JOUW PRIJSBEWUSTE GASTEN GENIETEN. ZE VRAGEN JE OM KWALITEIT EN EEN EERLIJK EN COMPLEETVERHAAL BIJ ALLES WAT JE HEN SERVEERT. GELUKKIG BEN JE BIJ W&G BRINKHORST AAN HET JUISTE ADRES.**

Met ons assortiment sluit je aan bij de onomkeerbare trend van duurzame voeding. Rijk gevarieerd aan smaken en structuren. Dat bereik je natuurlijk met onze wildproducten die perfect passen in deze trend en het seizoen. Hiervoor vind je bij ons een compleet assortiment om in lijn met je keukenbezetting de juiste producten te kiezen voor culinaire creativiteit. Met oog voor dierenwelzijn, milieubelasting en eiwitbehoefte. Met passie voor smaak en vakmanschap. Die uitgebalanceerde kaart ligt dus binnen handbereik. Voor elk culinair moment.

Onze tip voor dit seizoen: hertenrugfilet, flat ironsteak. En heb je suggesties of wil je eens sparren? Neem contact op want we denken graag met je mee.

Victor & Wilco Brinkhorst



RAW  
VENISON



# HERT



MET GOEDE PRODUCTEN  
 EN VAKMANSCHAP  
 CREËER JE  
 HET PERFECTE PLAATJE.

## HERTENBOUT IN VIER DELEN



Hertenbout in vier delen, schoon gevliesd.

	ca. 2.000 gram
	Art. 5241



## HERTENPROCUREUR



Hertennekvlies, zonder been.

	ca. 1.000 gram
	Art. 5258



## HERTEN POULET

Hertenvlees in blokjes gesneden.

	ca. 2.000 gram
	Art. 5205



## HERTENSUKADE HEEL



Hele hertensukade gesneden van de schouder van het hert.

	
ca. 350 gram	<b>Art. 5264</b>
ca. 300 gram, gegaard	<b>Art. 95269</b>



## HERTENPROCUREUR ROL



Rol gemaakt van hertenprocureur, gegaard.

	ca. 800 gram
	<b>Art. 95358</b>



## HERTENBOVENBIL

Hele hertenbovenbil, schoon gevlied.

	ca. 1.000 gram
	<b>Art. 5243</b>



## HERTENBIEFSTUK



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

	
60- 200 gram	<b>Art. 5244</b>
10x80 gram	<b>Art. 5252</b>



## HERTENBIEF, ACHT DELEN



Herten bief in acht delen, schoon gevlied.

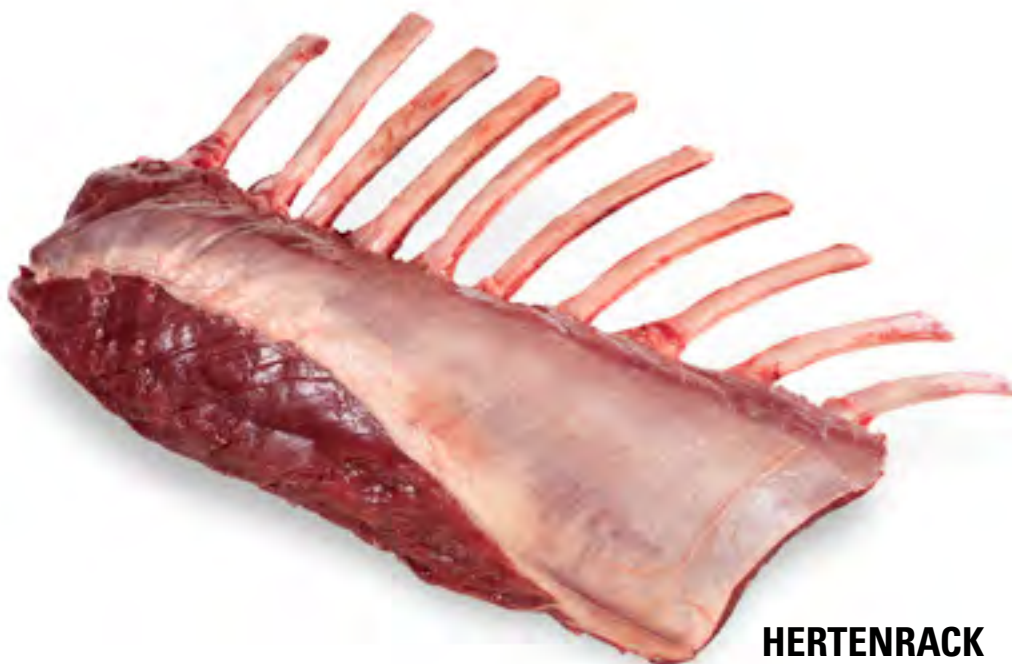
	ca. 4.000 gram
	<b>Art. 5251</b>



## HERTENBOUT



Hele hertenbout.

	ca. 8.000 gram
	<b>Art. 5240</b>





## HERTENRACK

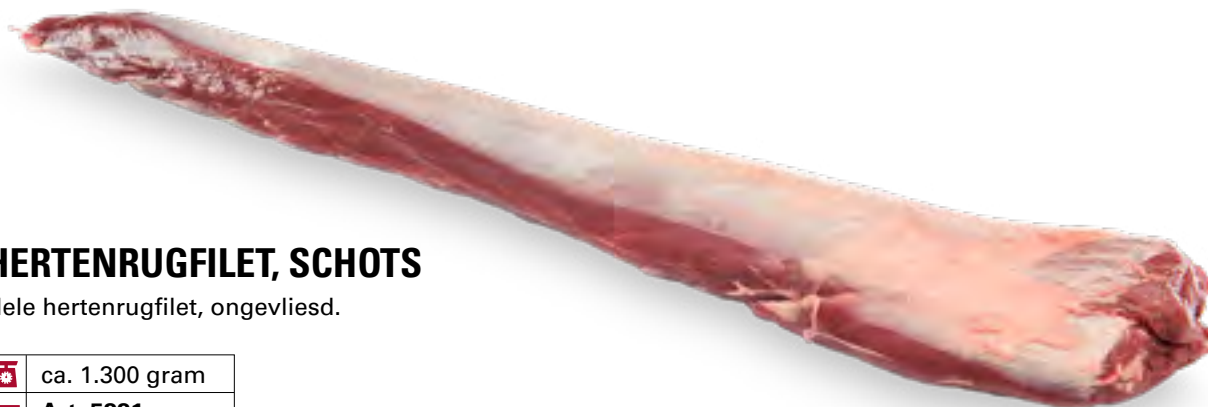
Verse rack van hert met schone ribben.

	ca. 1.000 gram
	<b>Art. 5231</b>

## HERTENRUGFILET, SCHOTS

Hele hertenrugfilet, ongevlied.

	ca. 1.300 gram
	<b>Art. 5221</b>



**RAW**

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



**HERTENRUGFILET**



# ZWIJN



# WILD

## WILDZWIJN PROCUREUR



Hele zwijn procureur zonder been.

 ca. 1.000 gram	 <b>Art. 5458</b>
ca. 100 gram, portie	<b>Art. 5466</b>
ca. 100 gram, gegaard	<b>Art. 95467</b>





## WILD ZWIJN FRENCH RACK

Verse rack van wildzwijn met schone ribben.

 ca.1.000 gram
 <b>Art. 5427</b>

## WILDZWIJNBOUT

Hele zwijnsbout.

 ca. 5.000 gram
 <b>Art. 5440</b>









### WILDZWIJNFILET



Hele zwijnfilet met vlies, vers.

	ca. 1.200 gram
	Art. 5423



### WILDZWIJNFILET



Hele zwijnfilet, schoon gevliesd.

	ca. 1.000 gram
	Art. 5424



### ZWIJNSWANGEN



Wildzwijnswangen.

	ca. 1.000 gram
	Art. 5463



### ZWIJNSWANGEN, GECONFIJT



Geconfijte wildzwijnswangen.

	ca. 1.000 gram
	Art. 915409



### WILDZWIJNMEDAILLON



Medaillon van wildzwijnfilet, op uw gewenste gewicht gesneden.

	ca. 100 gram
	Art. 5426



### WILDZWIJN POULET

Handgesneden zwijnsvlees.

	ca. 2.000 gram
	Art. 5405



Informeer naar ons complete assortiment wild zwijn.

# REE





## REERUG

Hele reerug, met vlies.

	ca. 2.000 gram
	<b>Art. 5020</b>

## REERUGFILET



Hele reerugfilet, ongevlied.

	ca. 500-600 gram
	<b>Art. 5023</b>



## REE POULET



Poulet gesneden van ree.

	ca. 2.000 gram
	<b>Art. 5005</b>



## REEBIEFSTUK



Biefstuk van ree, geportioneerd.

	ca. 60-100 gram
	<b>Art. 5044</b>



## REEBOUT



Hele reebout, met bot.

	ca. 2.500 gram
	<b>Art. 5040</b>



## REEBOUT, UITGEBEEND

Reebout biefstukdelen, geheel schoon.

	ca. 2.500 gram
	<b>Art. 5041</b>



Informeer naar ons complete assortiment ree.

# FAZANT



## FAZANTENHENFILET



Fazantenhennfilet met vel.

	ca. 120 gram
	Art. 7424



## FAZANTENHAAN



Hele fazantenhaan, panklaar.

	ca. 900 gram
	Art. 7201



## FAZANTENHEN



Hele fazantenhenn, panklaar.

	ca. 600 gram
	Art. 7401



## FAZANTENHAANFILET SUPRÊME



Fazantenhaanfilet met stick.

	ca. 180 gram
	Art. 7221



## FAZANTENHAAN POOT



Fazantenhaan poot.

	ca. 100 gram
	Art. 7241



### FAZANTENHAANFILET



Fazantenhaanfilet met vel.

	ca. 140 gram
	Art. 7224



### FAZANTEN DIJVLEES



Fazantendijfilet, ongesorteerd.

	ca. 1.000 gram
	Art. 7244



### GEVULDE FAZANTEN ROULADE



Fazanten roulade met onze gevogelte farce, langzaam gegaard.

	ca. 1.000 gram
	Art. 97288



### GECONFIJTE FAZANTENDIJ

Fazantendij geroosterd/geconfijt.

	ca. 1.000 gram
	Art. 97444



**RAW**



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

# 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.

# PATRIJS





RECHTSTREEKS VAN DE  
SCHOTSE HOOGLANDEN.





## ROODPOOT PATRIJS

Hele roodpootpatrijs.

	ca. 300 gram
	<b>Art. 7602</b>

## PATRIJSFILET

Gefileerde enkele filet.

	ca. 50 gram
	<b>Art. 7624</b>

# WILDKALENDER

WILD SOORT	START SEIZOEN	EINDE SEIZOEN	2023					2024							
			aug	sept	okt	nov	dec	jan	febr	mrt	apr	mei	juni	juli	
<b>GROFWILD</b>															
Edelhert *	1 augustus	15 februari													
Ree bok	1 april	31 augustus													
Ree geit/kalf	1 januari	31 maart													
Wild zwijn *	1 juli	28 februari													
<b>HAARWILD</b>															
Haas	15 oktober	31 december													
Wild konijn	1 januari	31 december													
<b>VEDERWILD</b>															
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 jachtperiodes kunnen binnen Europa per land verschillen.



Informeer naar ons complete assortiment patrijs.

# KALKOEN



## KALKOEN



Hele kalkoen, panklaar.

	ca. 2.500 gram
	<b>Art. 3001</b>



## KALKOEN BRISKET



Kalkoenstuk in kruidenrub, langzaam bereid.

	ca. 1.200 gram
	<b>Art. 93502</b>



## KALKOENFILET

Hele kalkoenfilet met haas.

	ca. 1.200 gram
	<b>Art. 3201</b>

Informeer naar ons complete assortiment kalkoen.





### GEVULDE KALKOEN

Hele kalkoen gevuld met gevogelte farce.

	
va. 5.000 gram	<b>Art. 3012</b>
va. 4.000 gram, gegaard	<b>Art. 93012</b>



### ONTBEENDE GEVULDE KALKOEN

Hele kalkoen, ontbeend en gevuld met gevogelte farce.

	
va. 4.000 gram	<b>Art. 3015</b>
va. 2.500 gram, gegaard	<b>Art. 93015</b>



**RAW**



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

# RUND



## SHORT RIB GEMARINEERD, SOUS-VIDE



Grain-fed runder short rib, gemarineerd en op lage temperatuur bereid.

	ca. 1.600 gram
	Art. 392920



## BONELESS SHORT RIB, SOUS-VIDE



Runder short rib zonder bot, gemarineerd en op lage temperatuur bereid.

	ca. 700 gram
	Art. 2932925



## SHORT RIB, SOUS-VIDE



Grain-fed runder short rib met peper en zout, op lage temperatuur bereid.

	ca. 1.600 gram
	Art. 392922



## KALFSPICANHA



Sous-vide gegaard staartstuk van een kalf.

	ca. 1.200 gram
	Art. 933535



### KALFSUKADE ROL



Kalfsukade in rol,  
langzaam bereid.

 ca. 1.300 gram
 <b>Art. 933178</b>



### RUNDERBRISKET



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

 ca. 4.500-7.500 gram
 <b>Art. 932910</b>



### RUNDERWANG, GECONFIJT

Geconfijte runderwang.

 ca. 700 gram
 <b>Art. 801132</b>



### BLACK ANGUS SUKADE



Black Angus sukade, langzaam bereid.

	
ca. 2.000 gram	<b>Art. 932551</b>
ca. 170 gram, portie	<b>Art. 932554</b>



### RUNDER BIEFSTUK SATÉ



Runderspies van de biefstuk delen van het rund.

 va. 40 gram
 <b>Art. 32972</b>



### HANDMADE BLACK ANGUS BURGER

Ambachtelijke burger van black angus nekvlees.

 20x200 gram
 <b>Art. 32620</b>



### OSSENHAAS BLACK ANGUS



Mooi gemarmerde ossenhaas.

 ca. 2.000 gram	 Art. 32400
ca. 175 gram, portie	Art. 32402



### FLAT IRON STEAK



Uitgevliesde rundersukade.

 ca. 1.000 gram
 Art. 32560



### RUNDER DUNNE LENDE



Entrecôte van Black Angus rund aan een stuk zonder been.

 ca. 4.500 gram
 Art. 32541



### RIB-EYE BLACK ANGUS

Hele rib-eye van Black Angus rund.

 ca. 3.500 gram
 Art. 32501

**RAW**

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



**RUNDER SUCADE FLATIRON**



**RAW**



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

# VARKEN



## SPARERIBS

Verse spareribs, gemarineerd met China ribroast kruiden, gegaard.

	ca. 1.000 gram
	<b>Art. 800166</b>



## VARKENS ROAST RIB



Lange rib van varken.

	ca. 3.500 gram		<b>Art. 930930</b>
	ca. 350 gram, portie		<b>Art. 930932</b>



## VARKENSPROCEUR ROL

Rol van varkensnek, op lage temperatuur bereid.



	ca. 1.100 gram
	<b>Art. 930178</b>

Informeer naar ons complete assortiment varken.



## BUIKSPEK



Gepekeld buikspek, langzaam bereid.

	ca. 1.000 gram
	Art. 800114



## VARKENSPROCOREUR HEEL FRANKY'S PORK RUB

Hele varkensprocureur, ingesmeerd met Franky's pork rub. Zacht sous-vide gegaard.

	ca. 2.500 gram
	Art. 810088



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



# BUIKSPEK

# HAAAS



## HAZENBOUT



Hele hazenbout.

	ca. 300 gram
	Art. 5641



## HAZENFILET



Hazenfilet.

	ca. 140 gram
	Art. 5627



## HAZENPOULET



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

	ca. 2.000 gram
	Art. 5605



## HAZENRUG



Hele hazenrug.

	ca. 600 gram
	Art. 5620



## HOLLANDSE HAZENRUG ZWAAR

Volle, hele hazenrug.

	ca. 700 gram
	Art. 5720



**RAW**

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





**HAZENBOUT**

# KONIJN



## TAM KONIJN



Heel tam konijn vers, panklaar.

	ca. 1.000 gram
	<b>Art. 5901</b>



## KONIJNENRUG



Tamme konijnenrug, vers.

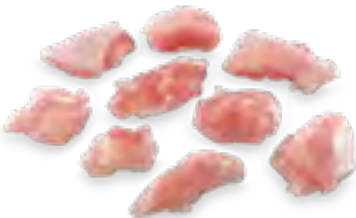
	ca. 300 gram
	<b>Art. 5920</b>



## KONIJNENFILET



Tamme konijnfilet, vers.

	ca. 100 gram
	<b>Art. 5925</b>



## KONIJNENPOULET

Poulet gesneden van tamme konijnfilet.

	ca. 1.000 gram
	<b>Art. 5905</b>



## KONIJNENBOUTJES

Tamme konijnenboutjes.



	ca. 250 gram		<b>Art. 5940</b>
	ca. 150 gram, p. st. sous-vide gegaard		<b>Art. 95940</b>
	ca. 120 gram, p.st. uitgebeend, gegaard		<b>Art. 95944</b>

# WILD EEND



## WILDE EEND



Volle wilde eend, panklaar.

 ca. 500 gram
 <b>Art. 7001</b>



## WILDE EENDENFILET



Wilde eendenfilet met vel.

 ca. 110 gram
 <b>Art. 7024</b>



## WILDE EENDENBOUT



Eendenboutje geconfit in ganzenvet.

 ca. 60 gram
 <b>Art. 97040</b>



## WILDE EENDENBOUT

Verse wilde eendenboutjes.

 ca. 40 gram
 <b>Art. 7040</b>

Informeer naar ons complete assortiment wilde eend.



# EEND



# (VELUWSE)

## VELUWSE EENDENBURGER



Burger van grof gedraaid eendengehakt, op gewenst gewicht.

	ca. 100-180 gram
	<b>Art. 4260</b>



## VELUWSE EENDENBOUT



Poot van de Veluwse eend, tam.

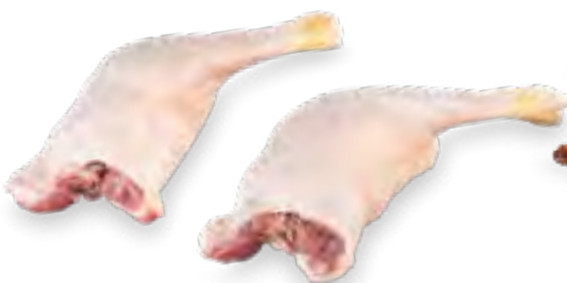
	ca. 180 gram
	<b>Art. 4250</b>



## FOIE DE CANARD



Hele eendenlever.

	ca. 500 gram
	<b>Art. 4159</b>



## CUISSE DE CANARD



Mannelijke eendenbout.

	ca. 300 gram
	<b>Art. 4140</b>



## CUISSE DE CANARD



Geconfijte mannelijke eendenbout.

	ca. 250 gram
	<b>Art. 94140</b>



## CUISSE DE CANETTE



Eendenboutje in ganzenvet geconfijt met kruiden.

	ca. 150 gram
	<b>Art. 94145</b>



### MAGRET DE CANARD



Mannelijke eendenfilet.

	ca. 300 gram
	Art. 4127



### VELUWSE EENDENFILET

Filet van de Veluwe eend, tam.

	ca. 200-220 gram
	Art. 4224



### FILET DE CANETTE

Vrouwelijke eendenfilet.

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

**RAW**

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





**FILET DE CANARD**

# TRIO/DUO



## GEVOGELTETRIO



Trio van eend, fazant en duif.

 ca. 180 gram
 <b>Art. 6002</b>





## WILD SUPRISE

Trio van hert, wildzwijn en fazant.

 ca. 180 gram
 <b>Art. 6019</b>



## WILD DUO

Duo van hertenbiefstuk en wild zwijnsfilet.

 ca. 160 gram
 <b>Art. 6017</b>

## HERTENBIEF SPIES

Herten biefstuk geregen op een stok, gewenst gewicht.



 ca. 100 gram
 <b>Art. 5257</b>

Informeer naar ons complete assortiment wild.



### WILD MINI SAUCIJS



Saucijs van wildgehakt.

	ca. 70 gram
	Art. 6945



### WILD POULET



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

	ca. 1.000 gram
	Art. 5105



### WILD CHIPOLATA ROL

Chipolata gemaakt van gekruide wildgehakt, opgerold op een pistoolstokje.

	ca. 80-200 gram
	Art. 6946

# RAW

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



# HERTENBIEF SPIES

# 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](http://www.wgbrinkhorst.nl)

RAW 2023.2 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 zetfouten.

**DE SPECIALIST IN KIP, VLEES, WILD EN GEVOGELTE**