

OEDSLACH® IS EEN SELECTIE ZONDER COMPROMIS,
MET EEN EIGENZINNIGE KENNIS VAN RIJPEN.
VOOR ZIJ DIE VAN DE SMAAK VAN VROEGER HOUDEN:
KRACHTIG EN INTENS.



TEMPERATURE

HUMIDITY

VENTILATION

&

TIME

OEDSLACH®
DIERENDONCK

OEDSLACH® KOMT UIT EEN TIJD DAT WE NOG NIET OVER
DIERENRASSEN SPRAKEN, MAAR WEL OVER SPECIALE STUKKEN VLEES
DIE MET VEEL LIEFDE OPZIJ WERDEN GEHANGEN OM TE RIJPEN.



EEN SELECTIE OP KLEUR, VETMARBRERING, AROMA, CONSISTENTIE EN STRUCTUUR.
DAARNA GERIJPT VOLGENS DE TRADITIE VAN VROEGER,
GECOMBINEERD MET ONZE EIGEN UNIEKE RIJPINGSPROCESSEN.

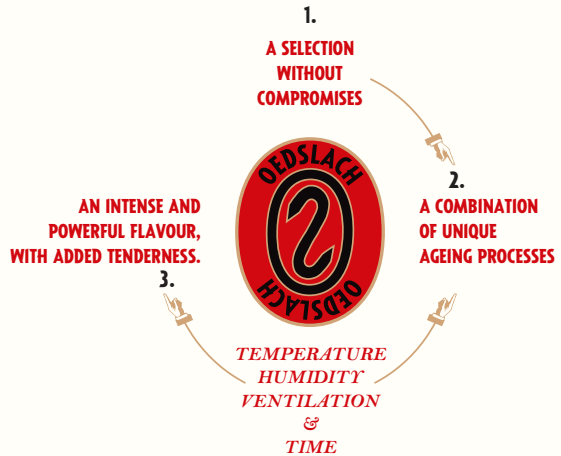




De Oedslach® selectie wordt gerijpt volgens een uniek proces dat Hendrik heeft ontwikkeld. In tegenstelling tot dry-aging (waar het vlees rust in droge frigo's) wordt de Oedslach® selectie 45 tot 60 dagen gefermenteerd en op smaak gebracht in een gecontroleerd proces.

Het vlees doorloopt zes verschillende stadia waarbij temperatuur, vochtigheid en ventilatie continu inwerken op het vlees. Dit zorgt ervoor dat het vlees als het ware leeft: opspannen en ontspannen.

Hierdoor wordt de textuur enorm mals en krijgt het vlees een zacht romige noottoets, gecombineerd met een krachtige en échte vleessmaak.



Het ultieme en beste stuk vlees hebben wij Oedslach® genoemd, een ode aan mijn vader en onze ambacht. Een smaak die herinneringen naar boven brengt. . .

Een smaak die je gewoon moet proeven.



Toen ik klein was, speelden mijn broer en ik soms verstoppertje in de slagerij. En ja, we verstopten ons ook soms in de koelkast, tussen de karkassen. De geur van vlees dat rijpte in een koelkast vol kurk, cement en hout drong onze neus binnen. De frigo had toen al twintig jaar rijping opgeslorpt, wat een unieke smaak gaf aan het vlees dat speciaal werd geselecteerd op basis van kleur, vetconstructie, leeftijd, ras ...

In die tijd slachtten we één rund per maand. Ik hoorde mijn vaders klanten vragen naar 'oedslach', dialect voor 'oud geslacht'. Het was mijn vader die het vlees eigenhandig had geselecteerd en op zijn eigenwijze manier liet rijpen. Het beste vlees dat ik ooit heb gegeten.

Zoveel jaren later bestaat onze frigo niet meer, maar herinneren we ons wel nog de smaak, de geur en de beleving.

Door de jaren heen heb ik mij met vallen en opstaan de kunst van het rijpen eigen gemaakt en zie ik mezelf als de grondlegger ervan. De herinnering aan de smaak en de geur van oedslach drijven me al jaren om het rijpingsproces te blijven perfectioneren. We hebben een klimaatprogramma uitgewerkt waarbij we gedurende vier weken spelen met temperatuur, vochtigheid en ventilatie en wat ervoor zorgt dat ik een stukje smaakgeschiedenis terug op de kaart zet.

OEDSLACH® is dan ook een oprechte ode aan mijn vader en de ambacht.



DIERENDONCK, STRANDLAAN 331, 8670 SINT-IDESBALD, +32 (0)58 51 12 87, INFO@DIERENDONCK.BE

ATELIER DIERENDONCK NIEUWPOORT, ALBERT I LAAN 106, 8620 NIEUWPOORT, +32 (0)58 24 20 12, NIEUWPOORT@DIERENDONCK.BE

ATELIER DIERENDONCK BRUSSEL, SINT-KATELIJNESTRAAT 24, 1000 BRUSSEL, +32 (0)2 669 59 00, BRUSSEL@DIERENDONCK.BE

ATELIER DIERENDONCK KORTRIJK, DOORNIKSEWIJK 99, 8500 KORTRIJK, +32 (0)56 96 11 00, KORTRIJK@DIERENDONCK.BE

CARCASSE, HENRI CHRISTIAENLAAN 5, 8670 SINT-IDESBALD, +32 (0)58 51 72 49, INFO@CARCASSE.BE, WWW.CARCASSE.BE

WWW.DIERENDONCK.BE

