

Colruyt promoot vlees van melkkoeien als iets exclusief

nieuws

Het vlees van magere melkkoeien zou je op het eerste gezicht niet associëren met topkwaliteit. Dat hebben we fout volgens de warenhuisketen Colruyt, die zich met het vlees van Holstein-melkkoeien richt tot de echte liefhebber.

Doordat de dieren zich lang gevoed hebben met gras zou hun vlees boordevol smaak zitten. Het karkas mag zeven weken rijpen, wat het vlees een malse en sappige textuur geeft. Colruyt organiseerde een workshop voor zijn beenhouwers rond Holstein zodat zij de klanten kunnen helpen met info en tips.

🕒 26 MAART 2014 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:25

Lees meer over:

rundveehouderij

handel

consument

marketing

Het vlees van magere melkkoeien zou je op het eerste gezicht niet associëren met topkwaliteit. Dat hebben we fout volgens de warenhuisketen Colruyt, die zich met het vlees van Holstein-melkkoeien richt tot de echte liefhebber. Doordat de dieren zich lang gevoed hebben met gras zou hun vlees boordevol smaak zitten. Het karkas mag zeven weken rijpen, wat het vlees een malse en sappige textuur geeft. Colruyt organiseerde een workshop voor zijn beenhouwers rond Holstein zodat zij de klanten kunnen helpen met info en tips.

Als vakman in rundvlees was Colruyt al een tijdje op zoek naar speciaal rundvlees met een meer uitgesproken smaak. Dat heeft de retailer naar eigen zeggen gevonden in

vlees van zwart-witte Holstein-melkkoeien. De dieren moeten minstens drie jaar oud zijn en worden streng geselecteerd. Maar acht procent van de dieren voldoet aan de eisen qua vorm en vetgehalte. Bovendien hebben de dieren zich lang gevoed met grassen, waardoor hun vlees boordevol smaak zit.

Uit meerdere testen blijkt dat vlees van Holstein-koeien een optimale smaak krijgt nadat het karkas zeven weken heeft kunnen rijpen. Tijdens die periode verliest het vlees zo'n 20 procent aan vocht. Daardoor krijgt het een krachtigere smaak. De rijping zorgt er ook voor dat de natuurlijke enzymen in het vlees de structuur zachter maken, zodat het malser en sappiger wordt. Voor een optimaal resultaat rijpt het Holstein-vlees in een donkere frigocel met de juiste temperatuur en luchtvochtigheid. En het vlees blijft aan het been, zodat het meer afgesloten is van de lucht. Ook dat is beter voor de smaak en textuur.

In de Colruyt Group Academy in Grimbergen organiseerde de retailer een workshop rond Holstein-vlees voor zijn beenhouwers. Bart De Pooter, vleesleverancier bij Colruyt en chef-kok van het sterrenrestaurant Pastorale en de brasserie WY, deelde er zijn knowhow met de medewerkers van de warenhuisketen. Met de opgedane kennis kunnen zij klanten helpen met info en tips. Die laatste zal in de beenhouwerij kunnen kiezen uit dunne lende van Holstein, côte à l'os, runderburger en gerookte carpaccio. Vanaf 9 april gaat Colruyt info, filmpjes en recepten met Holstein-vlees delen via zijn [website](#).

Bron: eigen verslaggeving

Beeld: Colruyt

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

 screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

 screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

 screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

 screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws

 screenreader.visit us on our bluesky page:
<https://bsky.app/profile/viltnieuwbsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra