nieuws

Rundvlees uit VS eindejaarsdelicatesse bij Delhaize

nieuws

Het eindejaarsassortiment in de supermarkten is dit jaar opmerkelijk soberder dan andere jaren. Door de economische crisis keert men terug naar de pure basisproducten. "De mensen willen nog steeds lekker eten, alleen moet het iets minder luxueus en duur zijn", zegt Patrick Verhamme van Delhaize. Opvallendste nieuwkomer is het Amerikaanse rundvlees, dat als nieuwe eindejaarsdelicatesse wordt gelanceerd. "Het rundvlees dat wij aanbieden is afkomstig van Hereford-runderen en, speciaal voor de Europese markt, hormonenvrij".

7 NOVEMBER 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:05

Het eindejaarsassortiment in de supermarkten is dit jaar opmerkelijk soberder dan andere jaren. Door de economische crisis keert men terug naar de pure basisproducten. "De mensen willen nog steeds lekker eten, alleen moet het iets minder luxueus en duur zijn", zegt Patrick Verhamme van Delhaize.

Ondanks de economische crisis geven de mensen nog graag hun geld uit aan lekker eten. "Men bespaart op andere momenten, maar niet rond het eindejaar", zegt Verhamme. "Het moet alleen iets betaalbaarder dan andere jaren zijn. Daarop hebben we in ons eindejaarsaanbod dan ook echt gelet. Dit jaar zijn er bijvoorbeeld geen extravagante nicheproducten zoals struisvogelsteak. We keren terug naar de basis".

Opvallendste nieuwkomer is het Amerikaanse rundvlees, dat als nieuwe eindejaarsdelicatesse wordt gelanceerd. "Amerikaans vlees mocht tot nu toe niet verkocht worden op de Europese markt, omdat het met hormonen werd behandeld. Het rundvlees dat wij aanbieden is afkomstig van Hereford-runderen en, speciaal voor de Europese markt, hormonenvrij. De beesten lopen eerst vijftien maanden rond op de weidse vlaktes en worden de laatste honderd dagen op een dieet van graan gezet. De smaak is bijzonder en het vlees is van de hoogste kwaliteit".

Het prijskaartje van deze Amerikaanse steak is dan ook niet mals: per kilo kost een dunne lende 37,5 euro, een rumsteak 29,5 euro en een zenuwsteak 18,5 euro. Andere

basisgerechten zoals gehaktballetjes krijgen een nieuw recept met harissakruiden en tzatzikisaus mee, terwijl scampi's in originele vlindervorm worden geserveerd en makarons alle kleuren krijgen. "We lanceren ook acht verse dipsauzen, gecreëerd door de Zweedse kok Christer Elving. De grove structuur van de sauzen werd behouden, zodat de natuurlijke ingrediënten meer te zien en te proeven zijn. De consument is bewuster bezig met zijn voeding en wil steeds meer weten wat hij eet".
De klassiekers zoals kreeft, oesters en foie gras blijven ook dit jaar in alle vormen en maten vertegenwoordigd. Toch speelt hier de prijs een grotere rol dan andere jaren. "We hebben een ruimer assortiment van 365-producten, dat zijn producten die tegen lagere prijzen verkocht worden en toch van goede kwaliteit zijn. Zo bieden we een 365-foie gras aan, maar evengoed de iets duurdere foie gras van het merk Upignac". Hetzelfde geldt voor de kreeften: de 365-kreeften komen uit Canada en zijn gekweekt, terwijl de wilde kreeft uit Nova Scotia toch opmerkelijk hoger ligt qua prijs. "Voor dit eindejaar bieden we ook twee soorten 365-oesters aan, uit Frankrijk en Zeeuwse oesters", aldus Verhamme.(KS)

Bron: Het Nieuwsblad

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/viltnieuws.bsky.social

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |