



DUKE'S CUISINE

FOR YOUR CONVENIENCE

VERS • BEVROREN • GEGAARD





Scan de QR code om onze video te bekijken!



FOR YOUR **CONVENIENCE**

VERS • BEVROREN • GEGAARD

Duke's Cuisine denkt graag in oplossingen voor de uitdagingen waar de horeca voor staat. Met onze convenience-lijn kun je, ook met weinig personeel, topkwaliteit serveren voor een goede prijs. Wij hebben het mooiste vlees voor je geselecteerd en geportioneerd. Zo kun je jouw gasten heel makkelijk het beste bieden.

Of je nu kiest voor onze verse, bevroren of gegaarde producten, kwaliteit staat altijd voorop. De herkomst van ons vlees kent geen geheimen en is altijd verantwoord. Onze toppers verwerken het vlees tot een prachtig product waar jouw gasten hun vingers bij af zullen likken. Van goede kwaliteit krijg je nooit spijt.

Duke's Cuisine, want gemak dient de chef!



VERS



Schoongesneden



Geportioneerd

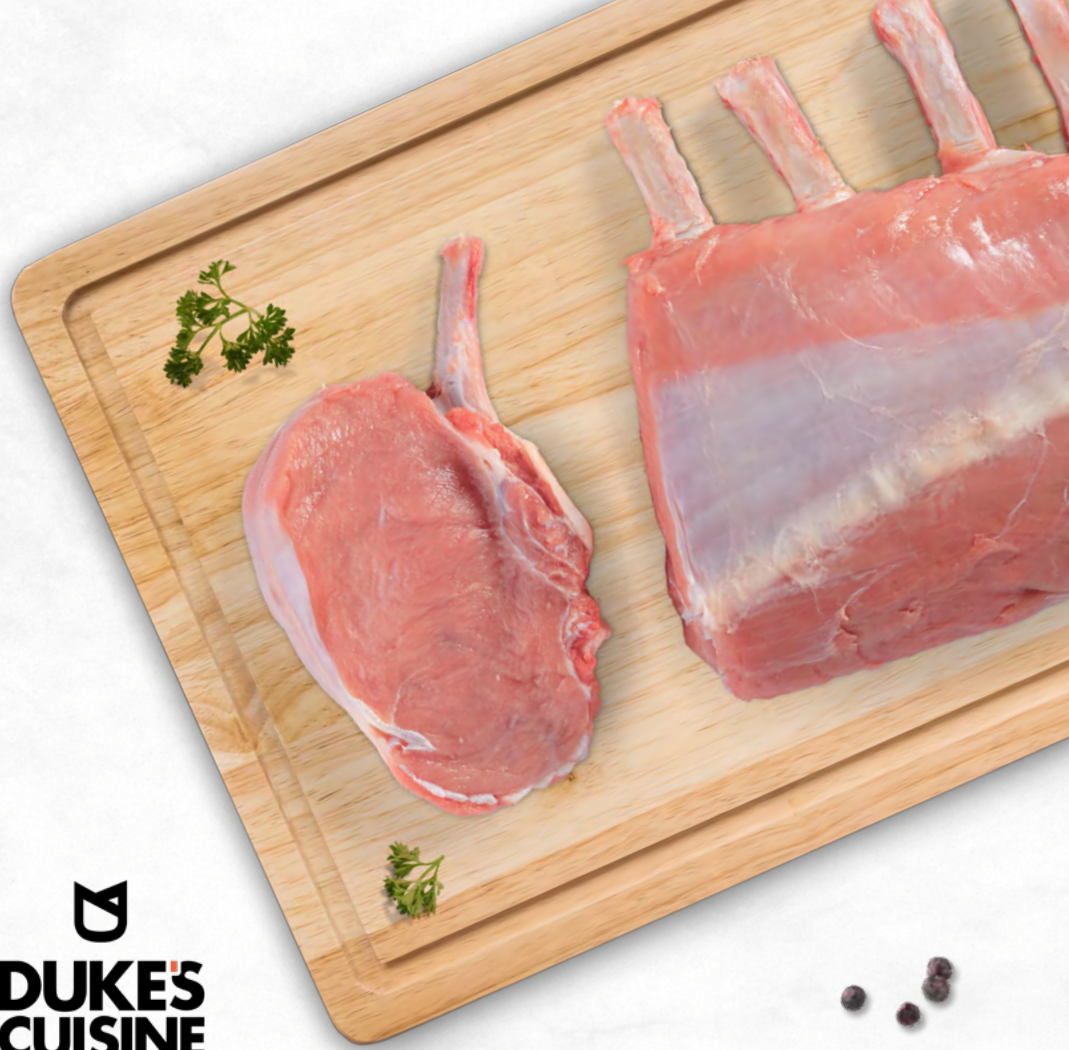
Duke's Cuisine brengt gemak in jouw keuken. Wij bieden de keuze uit een prachtig assortiment mooi vers vlees, voorgesneden in de juiste porties. Zo kun je snel en efficiënt werken met minimale verspilling.

Maar met gemak alleen ben je er nog niet. Omdat wij betrokken zijn bij de hele keten, van boer tot bord, hebben we geen onnodige tussenschakels. Dat scheelt tijd en geld. Daarom kunnen wij uit de grond van ons hart zeggen dat wij topkwaliteit bieden voor een scherpe prijs.

"Ik ben heel blij met het gemak en de kwaliteit van Duke's Cuisine in mijn keuken."




**DUKE'S
CUISINE**
FOR YOUR CONVENIENCE



RUNDERHAAS

RUND

Het mooiste en meest malse stuk van het rund, fijn van structuur, nog fijner van smaak.



DUNNE LENDE STEAK READY

RUND

Een entrecote met een zalige bite door het vetrandje.



RIBEYE

RUND

Een van de sappigste steaks die er zijn, mooie vetstructuur, vol van smaak.



DUNNE LENDE

KALF

Prachtig stuk vlees, heerlijk sappig door het dunne vetlaagje.



HAAS

KALF

Het beste deel van het kalf, ongelooflijk mals en zacht.



RIBEYE

KALF

Het smaakvolste deel van het kalf, botermals. Heerlijk op de BBQ of grill.



FRENCH RACK

KALF

Een robuust en veelzijdig stuk kalfsvlees, een echt pronkstuk.



WANG

KALF

Een waanzinnig mooi stukje stoofvlees, voor de echte fijnproever.



OSSOBUCO

KALF

De Italiaanse klassieker, een prachtig stukje stoofvlees vol van smaak.



LONGHAAS

KALF

Echt een uniek stuk kalfsvlees, grof van structuur, krachtig van smaak.



BEVROREN



Schoongesneden



Geportioneerd

Met ons aanbod geportioneerd, bevroren vlees helpen wij je graag om het arbeidsintensieve werk in de keukens te verlichten, verspilling te voorkomen en je voorraad efficiënt te beheren.

Door de lange houdbaarheid van bevroren producten heb je altijd voldoende voorraad en hoeft je niks weg te gooien. Door de voorgesneden porties pak je precies wat je nodig hebt. Met ons ruime assortiment is er voor elk wat wils. Daarbij staat kwaliteit natuurlijk altijd voorop. Gemak, een eerlijke prijs en topkwaliteit gaan bij ons altijd hand in hand!

"Als het onverwacht rustig is, hoef ik niks weg te gooien. Als het onverwacht druk is, heb ik altijd voldoende voorraad. Ideaal!"




**DUKE'S
CUISINE**
FOR YOUR CONVENIENCE



RIBEYE

KALF

Het smaakvolste deel van het kalf, botermals.



WIENERSCHNITZEL

KALF

Geweldige gepaneerde schnitzel van mager kalfsvlees, een echte klassieker.



ENTRECOTE

KALF

Een prachtig stuk vlees van de lende van het kalf, het vetrandje geeft extra smaak.



HAASMEDAILLON

KALF

Mooie medaillons van de haas, het zachtste en mooiste deel van het kalf.



LEVER

KALF

Kalfslever is de mooiste van alle leversoorten, verfijnd en zacht van smaak.



ZWEZERIK

KALF

Orgaanvlees van hoge kwaliteit, een ware delicatessen.



HAMBURGER

KALF

Heerlijke hamburger van gekruid kalfsgehakt, sappig en vol van smaak.



T-BONE

KALF

Een fantastisch malse combinatie van de haas en entrecote, een indrukwekkend stuk kalfsvlees.



TOURNEDOS

RUND

De haasbiefstuk is het meest malse deel van het rund met een fijne structuur.



RIBEYE

RUND

Een van de beste delen van het rund met een mooie verdeling van vet en vlees.



ENTRECOTE

RUND

Biefstuk met een lekker randje vet uit de rug, favoriet bij vleesliefhebbers.



**FOR YOUR
CONVENIENCE**

VARKENSHAAS

VARKEN

De meest malse spier van het varken. Mooi, mager en overheerlijk.



SPARERIBS

VARKEN

Heerlijke volle spareribs met veel smaak, heel geliefd.



GEGAARD



Sous-vidé



Schoongesneden

Heerlijk mals, langzaam gegaard vlees is populair op een menukaart. Maar deze bereidingswijze is een grote uitdaging voor een restaurantkeuken, want dat kost heel veel tijd. Die tijd stoppen wij er graag in.

Serveer je gasten moeiteloos een perfect gegaarde sukade, sparerib of kalfswang. Met onze selectie gegaard vlees heb jij altijd prachtige producten op voorraad die je in een handomdraai kunt serveren, zonder het risico van derving. Snel, makkelijk en ongelooflijk lekker!

"Er gaat niks boven een mals stuk vlees dat urenlang heeft kunnen garen. Mijn geheim? Duke's Cuisine!"




**DUKE'S
CUISINE**
FOR YOUR CONVENIENCE



SPARERIBS

KALF

De kalfssparerib is een lekkere malse variatie op de 'klassieke' varkenssparerib.



BACON

KALF

Heerlijke gezouten en gerookte kalfsbacon in plakjes, voor veelzijdig gebruik.



VITELLO

KALF

Mooi rosé gebraden kalfsmuis, perfect voor Vitello tonnato.



WANG

KALF

Heel smaakvol stoofvlees met een botermalse bite.



PULLED VEAL

KALF

Een prachtige kalfsvariant op de populaire pulled pork.



PEESEIND

KALF

Prachtig kalfsstoofvlees, door de verschillende structuren perfect om langzaam te garen.



PICANHA

KALF

Het staartstuk is een parel voor de echte vleesliefhebber.



SUKADE

KALF

Zo zacht, zo lekker. De favoriet op elke menukaart.



OSSOBUCO

KALF

Fantastische malse kalfsschenkel gestoofd in tomatensaus.



KALFSPLAKJES ZÜRICH

KALF

Zacht gegaarde kalfsplakjes in een zalige roomsaus met champignons en ui.



KALFSROOMREEPJES

KALF

Heel malse kalfsreepjes in een super smaakvolle roomsaus.



GOULASH

KALF

Heerlijke romige kalfsgoulash met ui, witte wijn en tomaat.



SCAN VOOR
ONS PRODUCT
OVERZICHT



DUKE'S CUISINE

FOR YOUR CONVENIENCE

WWW.DUKESCUISINE.NL | INFO@DUKESCUISINE.COM | +31 88 633 08 60