



RAW

ASSORTIMENT
VOORJAAR
ZOMER



DE SPECIALIST IN KIP, VLEES, WILD EN GEVOGELTE



INHOUD

- 03** KIP
- 07** MAIS KIP
- 09** LAM
- 11** KALF & RUND
- 15** (SPEEN)VARKEN
- 18** REE
- 21** (VELUWSE) EEND
- 24** PARELHOENDER
- 25** W&G ROAST
- 27** GEVOGELTE

RAW

**JIJ BENT EENVAKMAN
MET SMAAK EN PASSIE.
ALTIJD OP ZOEK NAAR
NIEUWE MOGELIJKHEDEN
OM JE GASTEN HET BESTE
VAN HET BESTE
TE 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 voorjaar en de zomer bieden zoveel
moois. Denk aan smakelijke poussins,
lam en speenvarken of een hoogwaardig
streekproduct zoals de Veluwe eend.
De mogelijkheden voor het buiten-
seizoen zijn eindeloos. Het is heerlijk
om voorjaarsgerechten en kleurrijke
menu's te creëren met kip, ree en duif.

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



VOORJAAR NIEUWE SMAKEN CLEVER KOKEN

HET VOORJAAR BRENGT ENERGIE, NIEUWE KAARTWISSELS EN VOORAL: ZIN OM WEER TE VERRASSEN. IN DEZE RAW-EDITIE BUNDELEN WE PRODUCTEN DIE CHEFS HELPEN OM CULINAIRE CREATIVITEIT VOLLEDIG VORM TE GEVEN. OP JOUW MANIER, MET JOUW VISIE OP SMAAK, SFEER EN BELEVING OP HET BORD.

We weten als geen ander wat je nodig hebt: eerlijke, constante kwaliteit, klaar voor een prachtig seizoen. RAW is de basis onder jouw unieke signatuur.

In deze brochure inspireren we je graag met frisse voorjaars-ideeën voor lichte porties, verfijnde snitten en slimme voorbereiding. Natuurlijk vertaald naar gerechten die direct waarde toevoegen op de kaart en je vast op nieuwe gedachten brengen voor je kaart. RAW is geen trendboek, maar een gereedheidskist: helder, toepasbaar, en gemaakt om jou in je kracht te zetten.

Voorjaar. Nieuwe smaken. Clever koken. RAW.

We wensen je een inspirerend seizoen en we staan klaar om met je mee te denken.

Kijk voor meer mooie producten op onze website www.wgbrinkhorst.nl Wil je extra inspiratie of gewoon even sparren? Laat van je horen.

Smakelijke groet,
Victor & Wilco Brinkhorst

RAW BUNDLES

KIP



KIPFILET ONGESORTEERD

Zware filet van de kip.

	ca. 1.000 gram
	Art. 1201



KIPDIJVLEES ONGESORTEERD

Kipdijfilet uitgebeend, zonder vel en bot.

	ca. 1.000 gram
	Art. 1501



KIP TV-STICKS GEKRUID

Gekruide en gemarineerde kipkluijfjes.

	ca. 1.000 gram
	Art. 1052



KIP BOUT MET RUG

Hele kuikenbout met rugdeel, kantgesneden.

	ca. 275 gram
	Art. 1540



KIPFILET SUPRÊME

Kipfilet met vel en vleugeldeel.

	ca. 200-220 gram
	Art. 1072



KIP HEEL

Hele kip, 1.100-1.200 gram.

	ca. 1.150 gram
	Art. 1021



KIP HALFW&G ROAST

Gemarineerde halve kip, sous-vide bereid.

	ca. 500 gram
	Art. 591022



HALVE KIP

Halve kip, 500-550 gram.

	ca. 525 gram
	Art. 1007

RAW

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

KIP HEEL W&G ROAST

Gemarineerde hele kip, sous-vide bereid.

	ca. 1.150 gram
	Art. 591021





HIGHWAY CHICKEN

Hele kip waarvan de rug is doorgesneden.
Heerlijk gekruid en sous-vide gegaard.

	ca. 1.000 gram
	Art. 5191010



HIGHWAY POUSSIN

Hele poussin waarvan de rug is doorgesneden.
Heerlijk gekruid en sous-vide gegaard.

	ca. 375 gram
	Art. 70094305



POUSSIN

Hele poussin, gekruid en sous-vide bereid.

	ca. 475 gram
	Art. 594301



POUSSIN KNOFLOOK

Knoflook gekruide hele poussin, sous-vide bereid.

	ca. 300 gram
	Art. 294303



POUSSIN

Hele poussin, panklaar.

	ca. 450 gram
	Art. 4302



POUSSIN ONTBEEND

Hele poussin, ontbeend.

	ca. 300 gram
	Art. 4310

RAW

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



MAISKIP

UW KIP KEUZE:
SMAKELIJK, DUURZAAM EN GEZOND



MAISKIP PANKLAAR

Hele maiskip.

	ca. 1.200 gram
	Art. 2001



MAISKIP FILET SUPRÊME

Filet met vel en vleugeldeel.

	ca. 200 gram
	Art. 2072

MAISKIP FILET SUPRÊME MET SCHONE STICK

Filet met vel en vleugeldeel, schoongemaakte stick.

	ca. 180 gram
	Art. 2074

MAISKIP FILET SUPRÊME, GEGAARD

Filet met vel en vleugeldeel, sous-vide gegaard.

	ca. 180 gram
	Art. 592072

Informeer naar ons complete assortiment maiskip.



MAISKIP FILET REEPJES

Handgesneden repen van filet.

	ca. 1.000 gram
	Art. 2204



MAISKIP POULET

Handgesneden poulet van filet.

	ca. 1.000 gram
	Art. 2205



MAISKIP BOUT MET RUG

Bout met rug.

	ca. 200 gram
	Art. 2040



MAISKIP FILET ENKEL

Gesorteerde filet.

	ca. 130 gram
	Art. 2200

RAW

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

MAISKIP FILET MET VEL

Filet met vel.

	
ca. 180 gram	Art. 2203
ca. 150 gram, gegaard	Art. 92203



LAM



DE VERRASSENDE SMAAK VAN LAMSVLEES
PAST PERFECT BIJ HET VOORJAAR EN DE ZOMER

HOLLANDSE ZUIGLAM BOUT

Verse bout van het zuiglam.

	ca. 2.300 gram
	Art. 8840



LAMSNEKFILET

Uitgebeende lamsnekfilet.

	per 1.000 gram
	Art. 8926



LAMSFILET

Ongesorteerde lamsfilet.

	per 1.000 gram
	Art. 8925



LAMSFILET, GECALIBREERD

Lamsfilet op het door u gewenste gewicht.

	ca. 160 gram
	Art. 8924



LAMSSPIES

Lamsspies, gekruid en geregen.

	va. 40-200 gram
	Art. 8917



LAMS GRILLBURGER

Gemalen lamsvlees, gekruid en gevormd tot burger.

	va. 60-200 gram
	Art. 8875



LAMS GOURMET RACK

Lams rack. Per twee stuks verpakt.

	2x350 gram
	Art. 8929



LAMSRACK GEGAARD

Lamsrack, licht gepekeld en medium cuisson bereid. Per twee stuks verpakt.

	2x300 gram
	Art. 98925

RAW

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



KALF & RUND



RIB-EYE BLACK ANGUS

Hele rib-eye van Black Angus rund.

	ca. 3.500 gram
	Art. 32501



FLAT IRON STEAK

Uitgevliesde rundersucade.

	ca. 1.500 gram
	Art. 32560



DUNNE RUNDERLENDE

Hele entrecôte van Black Angus rund, zonder been.

	ca. 4.500 gram
	Art. 32541



OSSENHAAS BLACK ANGUS, HEEL

Mooi gemarmerde ossenhaas, heel.

	ca. 2.000 gram
	Art. 32400



OSSENHAAS BLACK ANGUS, GEPORTIONEERD

Mooi gemarmerde ossenhaas, geportioneerd op het door u gewenste gewicht.

	ca. 175 gram
	Art. 32402



KWISPELHAM

Ham van runderpicanha.

	ca. 1.500 gram
	Art. 932536



BONELESS SHORT RIB, SOUS-VIDE

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

	ca. 700 gram
	Art. 2932925



SHORT RIB GEMARINEERD, SOUS-VIDE

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

	ca. 1.600 gram
	Art. 932920



SHORT RIB, SOUS-VIDE

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

	ca. 1.600 gram
	Art. 932922



RUNDERBIEFSTUK SATÉ

Runderspies van de biefstukdelen van het rund.

	va. 40 gram
	Art. 32972



HANDMADE BLACK ANGUS BURGER

Ambachtelijke burger van Black Angus nekvlees.

	20x200 gram
	Art. 32620

RAW

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



RUNDERWANG, GECONFIJT

Geconfijte runderwang.



ca. 350 gram



Art. 801132

RUNDERWANG

Informeer naar ons complete assortiment kalf & rund



KALFS PICANHA, SOUS-VIDE

Sous-vide gegaard staartstuk van het kalf.

	ca. 1.200 gram
	Art. 933535



BLACK ANGUS SUCADE, SOUS-VIDE

Black Angus rundersucade, langzaam bereid.

	ca. 2.000 gram
	Art. 932551



KALFSSUCADEROL, SOUS-VIDE

Kalfssucade in rol, langzaam bereid.

	ca. 1.300 gram
	Art. 933178



KALFSPROCEURROL, SOUS-VIDE

Kalfsnek in rol, langzaam bereid.

	ca. 1.100 gram
	Art. 933174



GEGAARDE KALFSWANG

Wangetjes van het kalf.

	ca. 350 gram
	Art. 933214

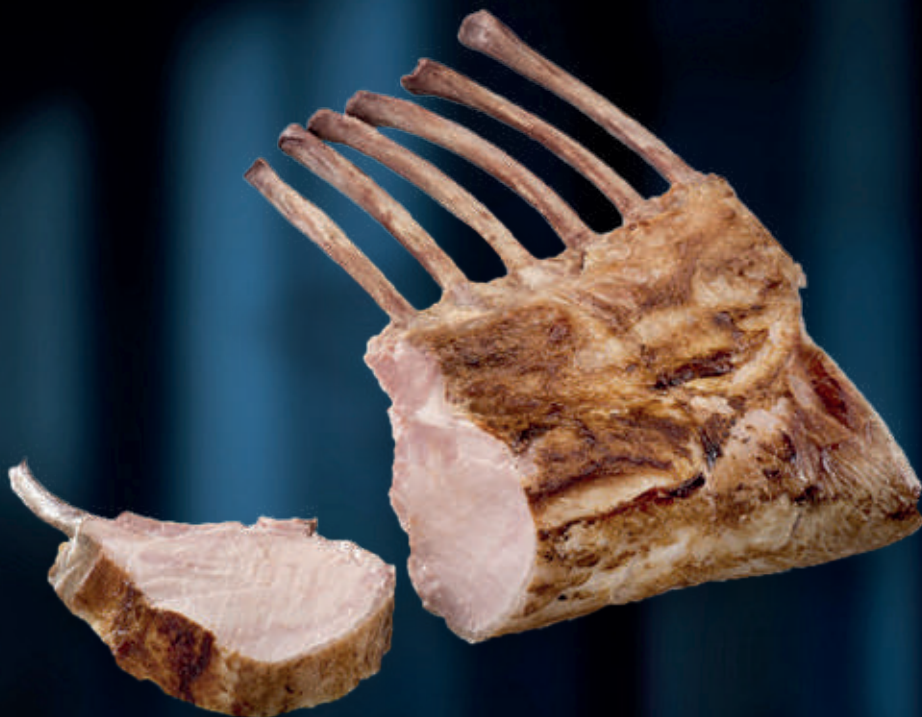


RIB-EYE, GEROOKT

Langzaam bereide rib-eye.

	ca. 2.100 gram
	Art. 932500

VARKEN (SPEEN)



VARKENS ROASTRIB, GEGAARD

Hele rib van varken, lange rib.

	ca. 3.500 gram
	Art. 930930



SPEENVARKENRIB MET LENDE, GEGAARD

Hele rib, licht gepekeld en bereid.

	ca. 400 gram
	Art. 70008725



SPARERIBS, GEGAARD

Verse spareribs, gemarineerd en gegaard. Onze spareribs zijn in meerdere smaken verkrijgbaar.

	ca. 2x450 gram
	Art. 800165



SPARERIBS PEPER EN ZOUT, GEGAARD

Verse spareribs met peper en zout, gegaard.

	ca. 2x450 gram
	Art. 70800167

Informeer naar ons complete assortiment (speen)varken.

RAW

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





SPEENVARKENRIB, GEROOKT

Heel rack, gezouten en
gerookt.

	ca. 1.200 gram
	Art. 8725



SPEENVARKENFILET, GEROOKT

Speenvarkenfilet, gezouten en
gerookt.

	ca. 1.000 gram
	Art. 8712



VARKENSWANGEN, GEGAARD

Langzaam gegaarde
varkenswangen.

	ca. 1.000 gram
	Art. 930209



VARKENSBUIKSPEK LOMBOK, SOUS-VIDE

Oosters gekruid buikspek, langzaam bereid.

	ca. 1.000 gram
	Art. 70930186



VARKENSBUIKSPEK, SOUS-VIDE

Gegaard buikspek, langzaam bereid.

	ca. 1.000 gram
	Art. 800114

RAW

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



REE

MET GOEDE PRODUCTEN EN VAKMANSCHAP
CREËER JE HET PERFECTE PLAATJE.



REEBOUT, UITGEBEEND

Hele reebout, uitgebeend.

	ca. 2.500 gram
	Art. 5043



REEBOUT

Hele reebout, met bot.

	ca. 2.500 gram
	Art. 5040

Informeer naar ons complete assortiment ree.

RAW

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



REEBOUT



REERUG

Hele rug, gevliesd.

	ca. 2.000 gram
	Art. 5020



REERUGFILET

Hele reerugfilet, ongevliesd.

	ca. 500-600 gram
	Art. 5023



REEBIEFSTUK

Biefstuk van ree, geportioneerd.

	ca. 60-100 gram
	Art. 5044



REEPOULET

Poulet, gesneden van ree.

	ca 1.000 gram
	Art. 5005

WILDKALENDER

WILD SOORT	START SEIZOEN	EINDE SEIZOEN	2026											
			jan	febr	mrt	apr	mei	juni	juli	aug	sept	okt	nov	dec
GROFWILD														
Edel hert *	1 augustus	15 februari												
Ree bok	1 april	31 augustus												
Ree geit/kalf	1 januari	31 maart												
Wild zwijn *	1 juli	28 februari												
HAARWILD														
Haas	15 oktober	31 december												
Wild konijn	1 januari	31 december												
VEDERWILD														
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												

* Per gebied wordt door de overheid het afschot van grof en schadelijk wild bepaald.

** Wordt niet bejaagd in Nederland (herkomst Schotland). De jacht periodes kunnen binnen Europa per land verschillen.

EEND



(VELUWSE)

VELUWSE EEND, HEEL

Hele Veluwse eend.

	ca. 1.500 gram
	Art. 4220

**CUISSE DE CANETTE, GECONFIJT**

Geconfijte vrouwelijke eendenbout.

	ca. 150 gram
	Art. 94145

**CUISSE DE CANARD, GECONFIJT**

Geconfijte mannelijke eendenbout.

	ca. 250 gram
	Art. 94140

**EENDENLEVER GEPORTIONEERD**

Geportioneerde eendenlever om te bakken, diepvries.

	ca. 1.000 gram
	Art. 4161

**FOIE DE CANARD**

Schaaflever en terrine.

	ca. 500 gram
	Art. 4159



FILET DE CANETTE

Franse vrouwelijke eendenfilet.

	ca. 180-200 gram
	Art. 4125



MAGRET DE CANARD

Franse mannelijke eendenfilet.

	ca. 300-350 gram
	Art. 4127



VELUWSE EENDENBOUT

Poot van Veluwse eend, tam.

	ca. 180 gram
	Art. 4250



VELUWSE EENDENFILET

Filet van Veluwse eend, tam.

	ca. 200-220 gram
	Art. 4224



CUISSE DE CANETTE

Vrouwelijke eendenbout.

	ca. 200 gram
	Art. 4145



CUISSE DE CANARD

Mannelijke eendenbout.

	ca. 300 gram
	Art. 4140

VELUWSE EENDENBURGER

Burger van grof gedraaid eendengehakt, op het door u gewenste gewicht.



	100-180 gram
	Art. 4260

RAW

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



VELUWSE EENDENBURGER

PARELHOENDER



GOED BEVLEESD. MALS, SAPPIG
EN EEN FIJNE NATUURLIJKE SMAAK.



PARELHOENDER, HEEL

Hele parelhoender, panklaar.

	ca. 1.100 gram
	Art. 4001

PARELHOENDERFILET

Parelhoenderfilet met vel,
enkel gesorteerd.

	ca. 140 gram
	Art. 4025



PARELHOENDERFILET SUPRÊME

Parelhoenderfilet met vleugeldeel.

	ca. 200 gram
	Art. 4021



PARELHOENDERBOUT ZONDER RUG

Parelhoenderbout zonder rug.

	ca. 200 gram
	Art. 4048

W&G ROAST

MET W&G ROAST KUN JE ALLE KANTEN OP, VAN EEN KLASSIEKE KIPPENPOOT TOT HEERLIJKE PULLED MEATS VOOR BROODJES, TACO'S EN SALADES. GA VOOR HEEL, HALF, POTEN OF DRUMSTICKS. SUCCES IS VERZEKERD. KIP IS VEELZIJDIG VOOR ZOWEL EEN SNELLE LUNCH, BBQ, BORREL EN EEN UITGEBREID DINER. ONZE UNIEKE W&G ROAST GEEFT AAN ALLES DIE HEERLIJKE, HUISGEMAAKTE SMAAKSENSATIE.

KIPPENPOOT ZONDER RUG W&G ROAST, SOUS-VIDE

Gemarineerde poot zonder rug, sous-vide bereid.

	ca. 250 gram
	Art. 591050



ONS VERHAAL

Wilco en Victor Brinkhorst
ondernemen met smaak, passie
en de allerbeste producten.
"Inspirerend vakmanschap daar
gaan we voor!"

Smaak, inspiratie, duidelijke
productinformatie, strakke levering
en voorraadmanagement.
Ons familiebedrijf voorziet daarin al
70 jaar. Wij staan voor maatwerk en
bieden altijd de helpende hand voor
de professionele keuken. Persoonlijk
en plezierig!

Wij zijn dé specialist met kip,
vlees, wild en gevogelte. Hier
vind je comfort en gemak voor je
professionele keuken. Proef onze
topkwaliteit producten en ervaar
smaakvol samenwerken met W&G
Brinkhorst.

KIP HALF W&G ROAST, SOUS-VIDE

Gemarineerde halve kip, sous-vidé
bereid.

	ca. 575 gram
	Art. 591022



KIP DRUMSTICK W&G ROAST, SOUS-VIDE

Gemarineerde drumstick,
sous-vidé bereid.

	ca. 100 gram
	Art. 591571



KIP HEEL W&G ROAST, SOUS-VIDE

Gemarineerde hele kip,
sous-vidé bereid.

	ca. 1.200 gram
	Art. 591021



GEVOGELTE

MOOI GEVOGELTE VOOR EEN
VERRASSEND EN LICHT
GERECHT.



KWARTEL

Hele kwartel.

	ca. 180-200 gram
	Art. 4703



KWARTEL, ONTBEEND

Kwartel, ontbeend.

	ca. 140 gram
	Art. 4710



KWARTELFILET, ENKEL

Filet van de kwartel met vel.

	ca. 30 gram
	Art. 4725

Informeer naar ons complete assortiment gevogelte.



WILDE BOSDUIF, HEEL

Hele bosduif, panklaar.

	ca. 150 gram
	Art. 7801



PIGEON D'ANJOU, HEEL

Hele Pigeon d'Anjou.

	ca. 450 gram
	Art. 4803



PIGEON D'ANJOU FILET, ENKEL

Pigeon d'Anjou filet met vel, enkel.

	ca. 70 gram
	Art. 4827



WILDE DUIVENFILET

Wilde duivenfilet.

	ca. 50 gram
	Art. 7824

RAW

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



ANJOU DUIF

RAW

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



KALKOEN BRISKET



KALKOENFILET, HEEL

Hele kalkoenborst.

	ca. 1.200 gram
	Art. 3201



KALKOENFILET POULET

Hand gesneden poulet van kalkoenfilet.

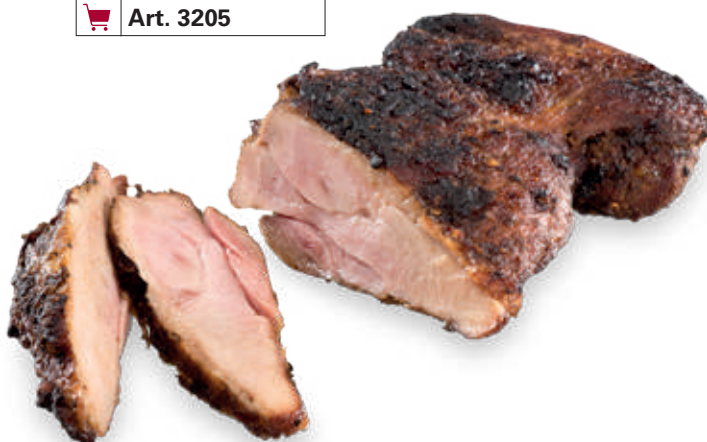
	ca. 1.000 gram
	Art. 3205



KALKOENOESTER

Biefstuk gesneden van kalkoenfilet.

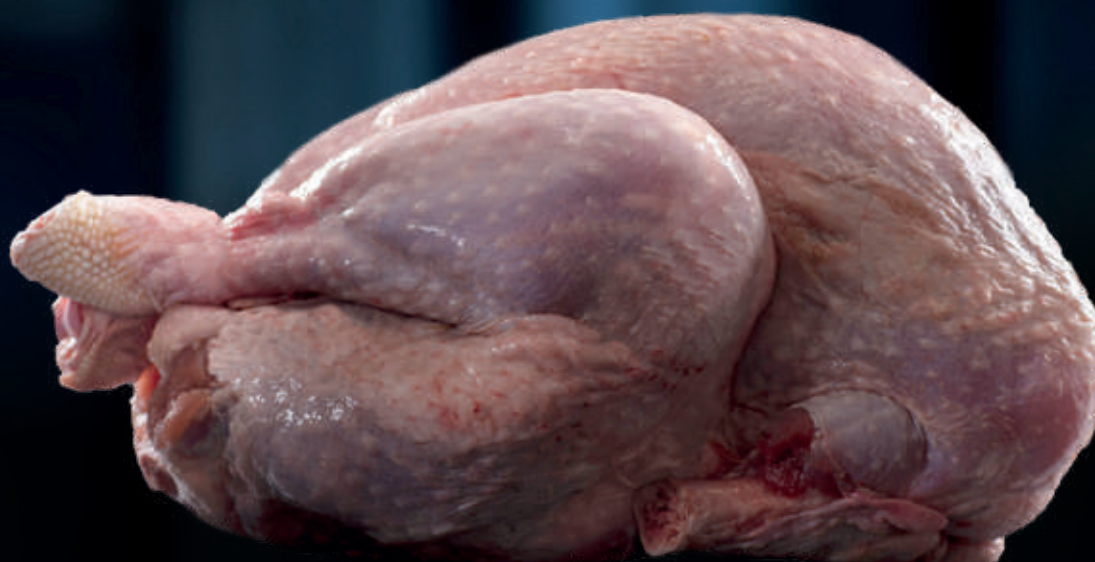
	va. 80-200 gram
	Art. 3202



KALKOENBRISKET GEMARINEERD

Kalkoenstuk in kruidenrub, langzaam bereid.

	ca. 800-1.000 gram
	Art. 93502



TRADITIES EN TRENDS KOMEN SAMEN MET KALKOEN.

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