
**** BEEF BRISKET ****



In Nederland ook wel **borst- of klapstuk** genoemd, heeft relatief veel pezen en collageen, waardoor het bij een niet juiste en/of te korte bereiding zeer taai kan overkomen.

Beef Brisket is door zijn structuur en lange bereiding op een lage temperatuur, niet een stukje vlees dat je even snel bereidt, daar is tijd en aandacht voor nodig. Dit is ook de reden waarom **Dutch Convenience Meat** deze bereiding voor haar rekening neemt. Zo kunnen uw koks verzekerd zijn van continuïteit en zich volledig kunnen richten op de presentatie.

Beef Brisket is een befaamd item bij BBQ wedstrijden; zelfs voor de professionals is een goede bereiding een moeilijke klus.

De Runderborst of klapstuk wordt verder veel gebruikt voor Pastrami en/of Corned Beef.

