

Vlees kopen we bijna altijd supervers. Maar dat hoeft niet persé, want als een stuk vlees eerst de tijd heeft gekregen om te rijpen, krijgt het een heerlijk volle smaak. Dry ageing is zo'n bereidingswijze die zorgt voor heel mals vlees met een intense smaak. Verder zijn er tal van rassen, een Australische rib eye, Black Agnus, Limousin kennen we meestal wel, maar Sashi beef (Denemarken), Rubia Gallega (Spanje), Nordic beef (Finland) zijn al een stuk minder bekend.

Samen met Gustor Meat Boutique zorgen we voor een onvergetelijke meat /wine pairing avond in onze Cozy Wineshop. Het budget kan uiteraard steeds besproken worden naar gelang de vlees en wijnselectie

“ Not eating meat is a big missed steak ”

*Indien er mensen aanwezig zijn die liever een stukje vis hebben is dit steeds mogelijk.



Cozy
**WINE
SHOP**
SINCE 2009

