

MRIJ rund

Smaakvol rundvlees

Echt Hollands erfgoed

Rundvlees uit Holland staat bekend om zijn uitstekende kwaliteit en strikte dierenwelzijn- en voedselveiligheidseisen. Het Nederlandse MRIJ rund is een roodbont en van origine een dubbeldoel ras. Het vlees is erg sappig en vol smaak. Het vee is bovendien goed gespierd, wat bijdraagt aan de specifieke smaak van het vlees.



Het vlees

Als je het MRIJ vlees bekijkt zie je direct het verschil met andere rassen. De kleur van het vet is erg mooi en het vlees heeft een mooie dooradering. Belangrijk is de rijping. De malse delen worden minimaal 1,5 tot 2 weken gerijpt in het vacuüm, lendes hebben wel 3 weken nodig.



"MRIJ: rundvlees: een prachtproduct om mee te werken."

Ronald Driessen

Het ras

Het Maas-Rijn-IJsselvee werd ontwikkeld in het gebied tussen de Maas, Rijn en IJssel en stamt af van het Gelders vee. De minder gunstige leefomstandigheden langs de rivieren leverden een robuust ras met een hoog weerstands-vermogen op. Het doel was een koe te fokken die zowel geschikt was voor vlees- als melkproductie.

Inmiddels is er bijna geen normaal MRIJ vee meer en spreken we nu officieel over verbeterd roodbont omdat met name de vleeseigenschappen zijn doorgefokt. Andere rassen waren namelijk meer geschikt voor de zuivelproductie.

Het MRIJ vlees is geboren, opgegroeid, geslacht én verwerkt in Nederland. 4 x NL wordt dat ook wel genoemd.

In de wei

Bij steeds meer boeren lopen de moederdieren vanaf het voorjaar tot het einde van de zomer met kalf lekker buiten in de wei. Alleen in de winter staat het vee dan in een ruime en luchtige stal. In de boxen liggen de koeien op dik stro. Tegenover de stal met moederdieren is de stal met jongvee, deze staan in de winter gezellig in groepjes van vijf gehuisvest.