



**WAGYU BEEF & WAGYU BLEND**  
DE PERFECTE MATCH

**100 %**  
  
**BELGISCH**



## WAGYU BEEF VERRASSEND BELGISCH

Geen Kobe Beef uit Japan, maar 100% Belgisch van Hof van Ossel. Wagyu wordt niet voor niets 'de kaviaar van het rundvlees' genoemd. De hoge graad van marmering zorgt voor een uitzonderlijke smaakbeleving.



### Wat is er zo typisch aan Wagyu vlees?

- **Unieke smaaksensatie** en uitzicht: de gemarmerde structuur met het intramusculaire vet geeft naast het typisch uitzicht bovenal een veel betere en volle smaak.
- **Gezond:** Wagyu rundvlees is bovendien gezonder, met meer onverzadigde vetten met een laag smeltpunt en kan daardoor bereid worden zonder vet- of smaakstoffen.
- **Langere houdbaarheid:** onze werkwijze en het rantsoen van de dieren zorgen ervoor dat de vetten in het vlees langer stabiel blijven. Dit geeft een langere houdbaarheid.



### Waarom kiezen voor het Belgische Wagyu van Hof van Ossel?

- **100% raszuivere Wagyu:** met geboortecertificaten en afstammingsgegevens .
- **Lokaal product,** gevoederd met voornamelijk eigen geteelde en uitgebalanceerde voeders die de kwaliteit bevorderen.
- **Lage ecologische voetafdruk.**
- Constante en hoge **kwaliteit.**
- **Korte keten: rechtstreekse verkoop aan professionals:**  
Vers vlees - Vleesbereidingen - Charcuterie.
- **Versnijding:** op maat van de klant.

## UNIEKE RODE WIJN UIT HASPENGOUW

Even exclusief als het Wagyu vlees van Hof van Ossel is deze Belgische Wagyu Blend. Prof. Dr. Ghislain Houben en Sommelier Yanick Dehandschutter, beiden meermaals bekroond in hun vak, bundelden hun kennis en creëerden deze unieke Belgische rode wijn die perfect combineert met Wagyu.



### Belgian Wagyu Blend

- **Assemblage:** merlot en cabernet dorsa, een variant van de cabernet sauvignon.
- **Aroma's:** heerlijke fruitige tonen van zwarte bessen, pruimen en bramen. De opvoeding gedurende één jaar in Franse eiken barriques geeft een tabaks-toets.
- **Mondgevoel:** een volle, kruidige wijn met een vleugje groene peper.
- **Afdronk:** middellange, tot lange afdronk.
- **Bewaarpotentieel:** de wijn heeft nog minstens 5 jaar bewaarpotentieel.
- Best serveren op een **temperatuur van 18 °C**.



**Perfekte match met het Wagyu vlees:** het sappige karakter van de merlot past perfect bij het zachte vlees. De cabernet bevat dan weer voldoende tannine om de wijn de nodige body te geven, zonder dat de wijn het vlees gaat overheersen.

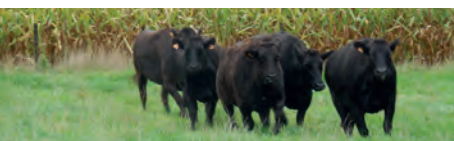




## HOF VAN OSSEL

Sinds 2007 kweekt Filip Meysmans 100% raszuivere Wagyu-runderen mét geboortecertificaten en afstammingsgegevens. Na jaren van onderzoek, testwerk en doorgedreven zorg voor de runderen, is het vlees sinds 2015 beschikbaar op de markt.

De dieren worden op Hof van Ossel stressloos gefokt en krijgen een nauwkeurig geselecteerd dieet van zelf geteelde en uitgebalanceerde voeders. Het vlees is dus een volledig lokaal product dat uitsluitend via de korte keten wordt verkocht en bijgevolg ook nog een lagere ecologische voetafdruk heeft.



**Hof van Ossel**  
Osselstraat 91  
B-1785 Merchtem  
[www.hofvanossel.be](http://www.hofvanossel.be)

**Contactpersoon**  
Filip Meysmans  
+32 474 51 61 35  
[filip@hofvanossel.be](mailto:filip@hofvanossel.be)



## WIJNDOMEIN HOENSHOF

Professor dr. Ghislain Houben doceert ondernemerschap aan de Universiteit Hasselt en de Katholieke Universiteit Leuven. Wijnbouw is zijn passie. Op een oppervlakte van 6,5 hectare plantte hij maar liefst 20 verschillende druivenrassen.

Ghislain heeft een uitzonderlijke kennis van vinificatie en maakt zowel eerder 'klassieke' witte en rode wijnen, als unieke creaties zoals een chardonnay vergist met Lambic en een chardonnay op kersenhout. Daarnaast maakt hij sublieme zoete wijnen met frisse zuren, onder meer zijn ijswijnen of 'vins de glace' van appel, peer en druif genieten grote faam.

Zijn wijnen kapen jaarlijks medailles weg in de wedstrijd voor beste Belgische wijn. In 2017 behaalde hij de gouden medaille voor de Cuvée d'Amour, latest harvest, en een zilveren medaille voor zijn Pinot Gris Barrique.



**Wijndomein Hoenshof**  
Hoenshovenstraat 2  
B-3840 Hoepertingen  
[www.puurwijn.be](http://www.puurwijn.be)

**Contactpersoon**  
Kurt Knuts  
+32 494 63 23 62  
[kurt@landvannectar.be](mailto:kurt@landvannectar.be)

