



KIP SHOARMA

Heerlijk gekruid dijen vlees.
Het vlees is voorgedaard en ingevroren.
Erg lekker op een broodje, salade
of tussen een wrap. Eventueel naar smaak
toe te voegen een uitje of paprika.



KIP AAN HET SPIT

Tijdens onze kip verkoop zal er ook altijd
een grill aanwezig zijn, die zorgt voor de
lekkerste gegrilde kippen, bouten, drumsticks en
vleugels (uiteraard heerlijk gekruid).

Wij bieden elke 7 weken vers kippenvlees
aan, afkomstig van onze eigen boerderij
op Tulderheyde. Verser kan het niet!

Uiterlijke besteldata:

wo 16 februari
wo 6 april
wo 25 mei
wo 13 juli
wo 31 augustus
wo 19 oktober
wo 7 december

Verkoop data:

- za 19 februari
- za 9 april
- za 28 mei
- za 16 juli
- za 3 september
- za 22 oktober
- za 10 december

Soort:

Kipfilet	7,00 / kg
Kippendijfilet (zonder vel & bot)	7,00 / kg
Kippendij	5,50 / kg
Drumsticks	5,00 / kg
Kippenbout	4,50 / kg
Kippenvleugel	5,00 / kg
Hele kip á 1200 gram	6,00 / kip
Kipshoarma	13,00 / kg

Prijs € :

Let op: Alle producten zijn enkel per 5 kg
te bestellen, met uitzondering van de hele
kip en de kipshoarma.



Joost Kip



0 (031) 6 52 82 42 94



joostvanbijsterveldt@hotmail.com

Joost van Bijsterveldt | Tulderheyde 14 | 2382 Poppel



Ambachtelijke kip

Ik ben Joost van Bijsterveldt.

Met veel passie en vooral enthousiasme
werk ik mee binnen ons familiebedrijf.

Wij werken op een duurzame en
diervriendelijke wijze, wat zich resulteert
in het beste én lekkerste vlees.
De kuikens worden bij ons in de stal
geboren en we gebruiken weinig
tot geen antibiotica.

Ook hebben ze beschikking tot daglicht.

Wij gaan vol liefde met onze kippen om
en het vlees wordt op ambachtelijke
manier bereid.

Wat extra liefde, zorgt voor de beste kwaliteit!



HELE KIP

Kip als volledig pakket. Het bestaat uit een borst, dij, vleugels, nek, drumsticks en rug. Ideale aankoop voor in de oven of soep en stoofschotels.



KIPPENPOOT

Elke kip heeft twee potten die op hun beurt zijn verdeeld in de dij en de drumstick via een sleutelbeen. Het been omvat bot en huid. Het is vol van smaak.



KIPPENVLEUGELS

Dit is misschien wel het meest geliefde deel van de kip. Een barbecue is een feest als er kippenvleugels zijn.



KIPFILET

Het vlees is wit en vetarm. Het is ideaal voor oven, pan en koekenpan. Wat je ermee kunt doen, hangt van je eigen verbeelding af.



KIPPENDIJ

De beenfilet is de dij zonder bot en huid. Het is het sappigste stuk kip en een echte aanrader voor elk gebruik.



DRUMSTICKS

Het is het favoriete stuk kip voor kinderen, en kan het beste met de hand gegeten worden. Aanbevolen voor frituren, bakken in de oven en gekookte maaltijden.