



## Uitnodiging

### Masterclass dry aged meat

Op 6 en 7 september staat er een masterclass gepland bij Nice to Meat, Almere

Het bezoekadres van Nice to Meat BV:  
Kobaltstraat 2  
1362 JM Almere

Deze masterclass is voor deelnemers van het Expertisecentrum gratis bij te wonen.

### Programma 6 en 7 september 2017

- 9.30 uur Ontvangst bij Nice to Meat in Almere  
10:00 uur Welkomstwoord en kennis maken *Nice to Meat, Mikel Pouw*  
10:15 uur Uitleg dry aging, *Mikel Pouw en vaktechniek, Paul van Trigt* (rassen, vleesdelen, historie en ervaringen van het laatste decennium)  
11:15 uur Rondleiding door het bedrijf  
12:15 uur Bereiding dry aged vlees op BBQ, Big Green Egg, Montague, *Nice to Meat chef en salesmanager Jeroen Hoogsteder. Broiler en Ofyr.*  
Lunch met proeverij van diverse dry aged vleesproducten van verschillende rassen en verschillende slachtdieren (Hollands rund, MRIJ van Piet, Creekstone Black Angus, Berkshire varken)  
12:35 uur  
13:45 uur Bacteriologische risico's, *Khan Le*  
14:15 uur Demo en uitleg over dry age kasten, *Aad van Weel*  
15:00 uur Commerciële en marketingwaardes van dry aged beef in het assortiment van uw slagerij, *Mikel Pouw en Jeroen Hoogsteder*  
16:00 uur Informele afsluiting met een drankje

- Alle deelnemers ontvangen aan het einde van het programma een goodiebag met informatie over o.a. dry aged kasten.
- Per dag kunnen er maximaal 40 personen deelnemen.
- Meld u aan **vóór 6 augustus a.s.** via het secretariaat van het Expertisecentrum: [info@paulvantrigt.nl](mailto:info@paulvantrigt.nl) via bijgevoegd **inschrijfformulier**.

Bent u onverwachts verhinderd, dan horen we dat graag!

Via email: [info@paulvantrigt.nl](mailto:info@paulvantrigt.nl) of

Ron Kinkelaar 06 - 52027911