

# DEN HERTOOG SUGGESTIES



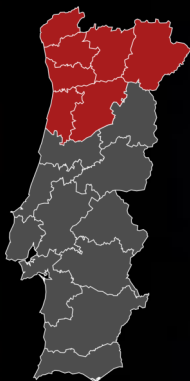
## AANRADER! MINHOTA COTE A L'OS

De Minhota is ontstaan in de voormalige provincie Minho in het noorden van Portugal waarvan de naam is afgeleid en meer bepaald in het noordelijke deel daarvan, nu bekend als het district Viana do Castelo.

In het verleden waren deze runderen afwisselend bekend als Minhota of als Galega, of met beide namen. Het ras was wijdverbreid en talrijk; in het midden van de negentiende eeuw telde het ongeveer 65.000 stuks en vormde het circa 50% van al het vee in Minho. Tegen 1940 was het aantal gedaald tot ongeveer 9.500. Het ras kreeg formele erkenning als Galega in 1996. Dat jaar werd een rasvereniging opgericht, de associação Portuguesa dos Criadores de bovinos de Raça Minhota en in 1997 volgde een stamboek. In 2002 werd de naam van het ras veranderd in Minhota om beter te kunnen onderscheiden van het Spaanse Rubia Gallega-ras uit Galicië.

In 2016 werd Minhota eerst verspreid in de voormalige provincie Entre-Douro-e-Minho, de moderne districten Viana do Castelo en Braga. Het bereik strekt zich uit tot in de districten Porto en Vila Real, achtereenvolgend in de voormalige provincies Douro Litoral en Trás-os-Montes e Alto Douro. De Minhota ligt genetisch dicht bij de Ramo Grande van de Azoren en heeft bovendien bijgedragen aan de ontwikkeling van de Arouquesa en de Marinhua van Portugal en de Caracu van Brazilië. Dit runderras is dus voornamelijk terug te vinden in het noorden van Portugal, waar ze vrij kunnen grazen in de heuvelachtige graslanden die rijk aan kruiden zijn.

Ooit werden ze ingezet in de landbouw voor hun kracht, vandaag de dag zijn er nog enkele vissersboeren die de dieren gebruiken om hun karren voort te trekken op het strand.



Zijn musculatuur wordt eveneens gewaardeerd in de vleesproductie. De kalveren hebben een zeer groot groeivermogen dankzij de voedzame melk van de moeder. De Portugese Minhota geeft lekker en gemarmerd vlees, geliefd door kenners. De sappigheid en malsheid zullen u zeker kunnen bekoren!



Kortom een aanrader voor elke vleesliefhebber!

€ 8,70/100 gr

+ € 5,00  
per extra persoon

## SPECIALITEIT VAN HET HUIS!

COTE DU BOEUF irish angus prime

700 a 800gr  
"pure meat pleasure!"



1 persoon

€ 7,80/100 gr

+ € 5,00  
bij een extra persoon