

BEENHOUWERIJ
HILLEWAERE

BUTCHERPAPER

Editie
N°7
Eindejaar
2024 - 2025

f @beenhouwerij_hillewaere

Alles voor eindejaar
Aperitief
Soepen
Koude en warme voorgerechten
Koude en warme groenten
Menu's
Hoofdgerechten
Schotels
Vers vlees
Desserts



HILLEWAERE



Bij Hillewaere brengen we vlees van eigen kweek en lokale ingrediënten samen tot ambachtelijke en verfijnde gerechten voor een onvergetelijke feesttafel.

Van boerderij tot feesttafel!

Beenhouwerij Hillewaere is een ambachtelijke slagerij in Hooglede en Sint-Henricus.

Bij ons staat de filosofie van korte keten en voedszaam eten centraal. Ons rundsvlees halen we van de boerderij van Fien haar ouders, en we werken samen met gepassioneerde boeren en telers. Alles wordt van kop tot staart verwerkt in onze eigen ateliers. Bij Hillewaere zijn we gedreven en gepassioneerd in alles wat we doen. Ontdek onze liefde voor het vak op jouw feesttafel en het hele jaar door.



Fijne feesten!
Team Hillewaere

Zorgeloos genieten

(Wil je) Me'nu?

Menu

Klassieker

Assortiment ovenhapjes

Carpaccio West-Vlaams rood

Opgevulde kalkoen met warme groentjes & aardappelgratin

Duo van chocolademousse

€ 36,00/p.p.



Menu

Wild style

Nacho pulled porc

Bressekip - jussaus - gekarameliseerd witloof - pommes duchesse

Hertenkalf in veenbessensaus met warme groentjes & gratinpatatjes

Snickermousse

€ 47,00/p.p.

Menu

To share € 53,0/p.p.

7 'kleinere' verschillende gerechtjes om de hele avond door van te genieten. Kies zelf wanneer je welk gerecht serveert aan tafel (vanaf 4 personen)

Dumplings met sausje

Huisgemaakte mini-worstenbroodje
luchtige bladerdeeg – pittig worstje – dipje

Warme aperoplank

moink balls - traaggegaard buikspek - kippenboutjes - gelakte ribbetjes - dipsausje

Hapje meloen en Iberico ham

Gevulde coquille met bisque saus

Varkenswangetjes met primeurgroentjes en gratin

Frambozenmousse

Luxe brownie voor bij de koffie

2





“Jacht op ambachtelijke en authentieke smaken”

“Alle charcuterie op onze tapasplanken wordt met veel passie en vakmanschap volledig in ons eigen atelier gemaakt”, vertelt Pieter-Jan Hillewaere (25) met trots. “

We hechten veel waarde aan de traditie van het ambacht, en dat proef je in elk stukje. Voor de feestdagen staan we klaar met een selectie van karakteristieke feestgerechten, zoals verfijnde foie gras, gedroogde coppa en smakelijke wildpatés. Dit jaar hebben we ons bovendien nog meer verdiept in de kunst van salami. Een echte aanrader is onze Spionata Romana, een van mijn persoonlijke favorieten!

Ben je van plan zelf een charcuterieplank samen te stellen?

Dan staan we uiteraard voor je klaar om je te helpen bij het kiezen van de beste smaken en combinaties. In onze winkel vind je ook handige voorgesneden Iberico ham, die we met dezelfde zorg en liefde voor het vak aanbieden. Deze ham is een echte topper voor de feestdagen! Laat onze ambacht en de authenticiteit van onze producten schitteren op je eindejaarstafel en proef het verschil dat zelfgemaakte charcuterie maakt.

Ready, set, go!

THE Aperero Time

Planken

Hot aperoplank € 40,00/st.

(voor 4 à 6 personen)

Moink balls - traaggegaard buikspek
- kippenboutjes - mini homemade
worstenbroodjes - gepimpte witte pens
grillworst speciale - dipsausje

Tapasplank € 40,00/st.

(voor 4 à 6 personen)

onze verfijnde charcuterie - Iberico kaas
toastjes - 3 dipjes

Tapasbord € 16,00/st.

Kleinere versie van onze tapasplank.
Perfect voor 2 personen of om in grotere
groep meerdere borden te bestellen.



HILLEWAERE
3
BEENHOUWERD

Hapjes koud

Quatro glaasjes € 12,00

Tomaat burrata - mousse van Gin paté
- garnaalcocktail - gerookte zalm met
komkommer & mango

Hapje Iberico ham en meloen

€ 2,75/st.

Hapje huisgemaakte tartaar en scampi

€ 2,75/st.



Hapjes warm

Gevulde coquille met bisque saus € 8,50

Kleine sint-jakobsschelp
(4st.)

Assortiment ovenhapjes € 11,00

Bolognaise - kaas - garnaal
(12st.)

Huisgemaakt mini-worstenbroodje € 11,00

Luchtige bladerdeeg - pittig worstje - dipje
(+/- 12st.)

Nacho pulled porc € 9,90

nacho's met juicy pulled porc

Ovenkippenboutjes € 5,50

Bruschetta "Hillie" tomaat & brie € 6,00

(4st.)

Gevulde dumplings met dipsaus € 6,00

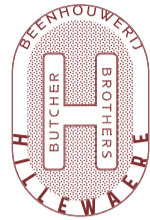
Dumpling gevuld met varkensvlees & groentjes
(6st.)



Kies & combineer

À la carte

Kwaliteit en ambachtelijkheid staan centraal in alles wat Fien doet, met respect voor traditie en zorg voor elk detail. Heerlijk Verfiend dus.



Wat Fien zo bijzonder maakt, is haar benadering van het ambacht. Ze legt de nadruk op het proces: de tijd die nodig is en het gebruik van eerlijke producten. "We gebruiken altijd verse, seizoensgebonden ingrediënten en werken met respect voor wat het seizoen ons biedt," legt Fien uit. "Alles wat we aanbieden, wordt in onze eigen keuken gemaakt. Van het trekken van de fonds voor onze sauzen tot het zorgvuldig afwerken van elk gerecht, alles gebeurt met de hand."

Wil graag al eens voorproeven?

Al onze gerechten zijn verkrijgbaar vanaf 1 December op bestelling



Feestelijke soepen

Kervelsoep € 4,5/l

Tomatensoep met balletjes € 5/l

Aspergeroomsoep € 4,5/l

Koude Voorgerechten

Carpaccio West-Vlaams rood

Rundvlees van de hoeve
rucola - pesto - parmezaan

€ 10,50/p.p.

Vitello tonnato

Traaggegaard kalfsvlees
sausje van tonijn

€ 11,50/p.p.

Home smoked zalm

Huisgerookte zalm - zure room
viseitjes

€ 11,50/p.p.



Warme voorgerechten

Noordzeeschelp

Kabeljauw - zalm - coquille
scampi - witte wijnsaus

€ 12,00/p.p.

Op vel gebakken Bressekip

Bressekipfilet - jussaus
gekarameliseerd witloof
pommes duchesse

€ 11,00/p.p.

Tongrolletjes in vissaus

Tongrolletjes - vissaus
groenten puree - gebakken prei

€ 11,00/p.p.

Hoofdgerechten

Kerstkalkoen € 11,50/p.p.

Feestelijk opgevulde kalkoen in druivensaus

Varkenshaasje € 12,00/p.p.

Sappig varkenshaasje - jagersaus champignons & spek

Hertenkalffilet € 21,50/p.p.

Hertenkalffilet in veenbessensaus



Parelhoenfilet € 18,00/p.p.

Op vel gebakken parelhoenfilet in truffelsaus



Stoofpotje van varkenswangetjes € 14,00/p.p.

Varkenswangetjes met rode wijn, spek en champignons

Voor de kids € 6,50/p.p.

Balletjes in tomatensaus met puree

Ook tijdens deze drukke dagen hebben we een ruim assortiment in onze toonbank: rundstong madeira, vol-au-vent, bereid stoofvlees, bereide varkenswangen, warme sauzen ...



Warme groenten

Primeurgroentjes € 7,50/p.p.

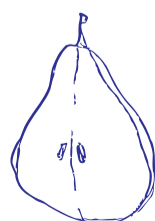
Gekarameliseerd witloof, spruitjes, worteltjes, boontjes met spek, boschampignons, appel met veenbessen

Kerstpakje € 6,00/p.p.

Wilde paddenstoelen - groene kool gekleurde wortel en spek

Peertjes in rode wijn € 2,00/st.

Peertje met veenbes



Aardappel

Verse frietjes € 2,50/zak

Verse kroketten

€ 3,50/10 stuks of € 5,00/15 stuks

Gratin € 3,00/p.p.

Rozemarijnaardappeltjes, puree... te verkrijgen in de winkel



À la carte



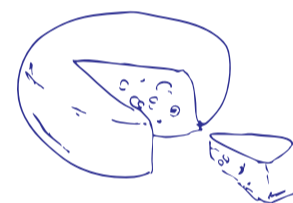
Buffetten

Koud vlees-/vis buffet € 27,50/p.p.

- Charcuterie uit eigen atelier: kipapero, asperge met gekookte ham, kippenwit, meloen met gedroogde ham, salami, vleesbrood
 - Vis: gebakken zalm, tomaat met zalmtartaar, ei met tonijnsalade, huisgerookte zalm, gebakken scampi
 - Carpaccio's: rosbief bearnaise, rundscarpaccio (keuze uit aardappelsalade/pastasalade)
- Onze koude buffetten worden altijd mooi afgemaakt met fruit.

BREUGEL-, KAASPLANK € 16,90/p.p.

- Breugel: paté, hoofdvlees, bloedworst, préparé, gehakt, traaggegaard buikspek,
- Mosterdspek
- Kaas: 5 verschillende soorten, combinatie van zachte en harde kazen
- Inclusief mini-broodjes



6

Desserts

Duo van chocolademousse

€ 4,50/p.p.

Snickermousse

Pinda - karamel - mousse - vanille

€ 5,50/p.p.

Luchtige frambozenmousse

Crumble - frambozenmousse - meringue

€ 5,50/p.p.

Ijs

Enkel los te verkrijgen
vanaf 1 Dec. in onze winkels

Ijsbuche (voor 4 personen)

Ferrero rocher - vanille

Alle ijsjes worden gemaakt op de boerderij van Fien haar ouders!



Wist je dat je ons hoeveels elke dag kunt kopen in onze winkel? Wij hebben een volledig assortiment zoals 1liter-potten, individuele porties, frisco's ...



Gezellig tafelen

Gourmet 360gr - € 13,50/p.p.

Rumpsteak, Italiaans gebrad, kipfilet, gyros, kaasburger, hamburger speciaal, chipolata, schnitzel, traaggegaard buikspek, köfte, cordon bleu

Wildgourmet 380gr - € 18,00/p.p.

Hertenkalf, parelhoenfilet, eend, rumpsteak, Italiaans gebrad, kipfilet, kaasburger, hamburger speciaal, chipolata, schnitzel, traaggegaard buikspek, cordon bleu

Kids 140gr - € 5,50/p.p.

Kip, 2 soorten hamburgertjes, köfte, chipolata, grillworst

Fondue 430gr - € 11,00/p.p.

Rund, kip, Ardeense blokjes, mini-worstje, 3 verschillende soorten gehaktballetjes, spekvinkje, lapje traaggegaard buikspek
Extra balletjes: 250gr (10 stuks) + € 4,00
2 chipolata, 2 spekvinkjes & 6 verschillende gehaktballetjes

Raclette schotel - € 44,00/ 2 pers.

2 soorten raclette kaas, huisbereide charcuterie, groentjes om te bakken op de plaat, koude groentjes met vinaigrette, gebakken patatjes, augurk & zilveruitje



Hamburgerparty € 16,00/p.p.

Verschillende soorten kleine hamburgers met bijpassende garnituren (sausjes, groentjes & broodjes) Ideaal om op de steengrill of teppanyakiplaat te bakken. Superleuk voor jong en oud!

Koude groentjes - € 8,00/p.p.

Inclusief aardappelen of pasta
Verwen jullie zelf met deze koude groentjesschotel: gemengde sla, tomaat, wortel, komkommer, koolslatje. Met bijhorende pasta- of aardappelbereiding:
keuze uit aardappelsalade, pastasalade, rozemarijn patatjes, gratin, frietjes of kroketjes (5st/pp)

Teppanyaki 400gr - € 18,00/p.p.

Op een hete teppanyakiplaat kun je perfect vlees en vis combineren zonder smaakverschillen.

Vlees

rumpsteak, Italiaans gebrad, kipfilet, kaasburger, hamburger speciaal, chipolata, schnitzel, traaggegaard buikspek, köfte

Vis

scampispies, coquille, stukje zalm, schnitzel van kabeljauw



Toebehoren

Feesten zonder zorgen? Bestel alvast jouw extra's zodat je niks vergeet bij afhaling.

- **Gourmet - brandpastablik** 200gr - € 4,10/st.
- **Fles bio-ethanol** 1liter - € 7,80/st.
- **Fondue-olie** 1liter - € 6,70/st.

Beschik je niet over het geschikte toestel?

Wij verkopen degelijke teppanyaki toestellen, deze kan je ook gebruiken om te gourmetten.

- **Plaat 40cm** - € 45,00
- **Giantplaat 90cm** - € 65,00



Vers vlees

Rund

- Belgisch Witblauw
- Picanha, entrecôte, côte à l'os, filet pure, tomahawk, filet mignon, bavette, tagliata,...
- West-Vlaams Rood
- Dry aged

Speciaal voor de feestdagen hebben we een mooi assortiment uit geselecteerd. Vraag er naar in onze winkel!



Wild

- Fazant (op zijn geheel haan/hen of filet)
- Parelhoenfilet (filet)
- Eend (filet of bil)
- Patrijs (op zijn geheel)
- Hert (hertekalffilet, rack, ragout,..)

Varken

- Wangetjes, kroontje, varkens côte à los,
- Ribstukgebraad of gebrad (Ardeens, gelardeerd, Italiaans, winters, truffel...)
- Premium Iberico: kroontje, pluma, presa of haasje

Besprek gerust met Lukas, Pieter-Jan of Fien om jouw stukje op tijd te reserveren.

Metten is weten, alles over "De Cuisson"

Gebruik een kernthermometer:

- Blue 50°C
- À point 57°C
- Saignant 54°C
- Bien cuit 68°C

Lam

- Lamskroon, lamsfilet, lamskotelet, lamsbout

Rundsvlees, vers van 't erf, recht naar jouw bord

"Ons rundsvlees, gekweekt met passie en goesting."

"Ons rundsvlees halen we heel bewust rechtstreeks van de boerderij van Fiens ouders in Lapscheure", vertelt Lukas Hillewaere(29).

"Mijn schoonvader Willy kweekt Belgisch wit-blauw rundvee nog volgens de authentieke principes, met dezelfde passie waarmee de boeren dat vroeger altijd deden. We besteden extra aandacht aan het welzijn van het dier. De dieren grazen in uitgestrekte polderweides, en dat proef je! Voeding speelt een cruciale rol, waardoor ons vlees net iets meer vet bevat, perfect voor een vorstelijke smaak.

Dit is bijzonder voor dit ras, aangezien ze meestal mager worden gekweekt. Mijn schoonvader brengt de runderen zelf naar het slachthuis, wat de dieren onnodige stress bespaart. Door ze de nodige rust te geven, verkrijg je steviger vlees en een nog exclusievere smaak. Stressloos slachten resulteert ook in een mooiere kleur.

"Daarnaast biedt Beenhouwerij Hillewaere ook West-Vlaams rood aan, gekweekt door lokale boeren."



BEENHOUWERIJ HILLEWAERE

Hooglede



Bruggestraat 1, 8830 Hooglede
051 82 02 30

Sint-Henricus



Rijksweg 37, 8820 Torhout
051 72 39 20

info@beenhouwerij-hillewaere.be
www.beenhouwerij-hillewaere.be

Nieuw

Dit jaar kan je jouw bestelling afhalen
in de winkel naar keuze.

Nieuw

**Bestel nu ook je feestmenu
snel & eenvoudig online!**

Kies jouw favoriete gerechten, selecteer het gewenste ophaalmoment, en haal alles op in jouw winkel naar keuze. Zo geniet je van een zorgeloze feestvoorbereiding. Bestel nu en maak de feestdagen extra speciaal!



Webshop



webshop.beenhouwerij-hillewaere.be



Ook trots op jouw feesttafel?



SAY CHEESE!



Tag ons **@beenhouwerij_hillewaere** en verover je plekje op onze feestdagen *Wall of fame* !



Feestelijke

woordenjacht

S
C
Q
U I G
L K C
C A O
T A Y Q V
E R N U E
G P A I E
I R A P L N Y
I E C P L B S
C P C E E E G
Q M S I T T S S P
E Y A O N Q X G T
A F Z X D I N H C

	K L A P S C H E U R E C X C Y Y S R E H T O R B R E H C T U B T B P L U M A K	
HILLEWAERE	H I L L E W A E R E A P E R O P L A N K S C F Z X G H O O F D V L E E S Z	SAIGNANT
PARELHOENFILET	C O M M S P D I A N A M A R A T A N O I P S S T E E N G R I L L R	PLUMA
CHOCOLADEMOUSSE	V A R K E N S H A A S J E S S T U X I G Z O M P M N Z C J L P	BUTCHER BROTHERS
BRESSEKIP	A W E S T V L A A M S R O O D U X T Q T N A N G I A S I R	PRIMEURGROENTJES
APEROPANK	K C H O C O L A D E M O U S S E I X R J E F G U L	BUIKSPEK
SPIONATA RAMANA	U W Z N W S E J T N E O R G R U E M I R P D M	COQUILLE
WORSTENBROODJE	P E B O L Q R A A T R A T A L S P A D E O	TARTAAR
NACHO	K R L C Y D Y U Z F S H S T L B I	CARPACCIO
HILLIE	S J L G D E C L U O F M V T L	WEST-VLAAMS ROOD
TAGLIATA	T T X B S Q N N E K K V Q L E	ASPERGE
KERVELSOEP	E A S U C I R N E H T N I S D	VARKENSHAASJE
GRATIN	N T R D O X F P Y M E H A V E	VEENBES
SINT-HENRICUS	A B A E N F I S M K P T U N N L K	KROKETTEN
HOOFDVLEES	H R I L E L K R W N E I M D V G N	STEENGRILL
FONDUE	N O L M E I K A G G A R K W N O H	PICANHA
TEPPANYAKI	M A O G T U R H R L R C V E F O E Z	TOMAHAWK
EEND	V C D A B O A B A H E S H F R	HOOGLEDE
LAPSCHURE	J I J T K M T O L S C Q	
	V A P E E O I L S E Z K	
	C C K T T N E O R N	
	B O T F E B	
	J N E J P A	
	T N Y W	
	N R	

Zoek de woorden verstopt in deze eindejaarspuzzel!

Graag tijdig

Bestellen

Om alles vlot en correct te laten verlopen, vragen wij om alles tijdig te bestellen.

- **Bestellingen voor 24 en 25 december: doorgeven vóór 20 december.**
- **Bestellingen voor 31 en 1 januari: doorgeven vóór 27 december.**

Bestelbon

Ter bevestiging van jouw bestelling, ontvang je een mail met de bestelbon & het bestelnummer met de geschatte waarborg en prijs van de bestelling.

Wanneer je geen mailtje ontvangt, neem dan zeker contact op om te controleren of er niets is fout gelopen. Bekijk zeker eens jullie spam. Bestellen kan in de winkel, via de webshop of via mail **(niet via telefoon! Zo vermijden we misverstanden)**

Indien je wenst te bestellen via mail graag volgende gegevens vermelden:

- **Naam + voornaam**
- **Telefoonnummer**
- **Afhaaldatum + gewenst uur**
- **Omschrijving bestelling + aantal personen**

Hou de omschrijving van jouw bestelling zo duidelijk en kort mogelijk om misverstanden te voorkomen.

Alle prijzen in deze krant zijn onder voorbehoud.

Openingsuren tijdens de feestdagen

Alle andere dagen hanteren wij onze normale openingsuren.

Hooglede

Maandag 23/12 open van 8u – 18u30**
Maandag 30/12 open van 8u – 18u**
Dinsdag 24/12 open van 8u30 – 14u
Maandag 31/12 open van 8u30u – 14u
Woensdag 25/12 Gesloten *
Woensdag 1/01 Gesloten*
Donderdag 26/12 open van 8u – 18u30
Donderdag 2/01 open van 8u – 18u30

Sint-Henricus

Maandag 23/12 open van 8u – 18u30**
Maandag 30/12 open van 8u – 18u**
Dinsdag 24/12 open van 8u30 – 14u
Maandag 31/12 open van 8u30u – 14u
Woensdag 25/12 Gesloten *
Woensdag 1/01 Gesloten*
Donderdag 26/12 open van 8u – 18u30
Donderdag 2/01 open van 8u – 18u30

* Bestellingen voor **25/12** of **1/01** kunnen opgehaald worden de dag er voor. Alles wordt vers bereid / gelegd op plateaus waardoor dit zeker geen probleem is om een nachtje in de frigo te laten!

Op deze dagen kunnen bestelling pas afgehaald worden **vanaf 14u

Bestelformulier

Om het bestellen gemakkelijker te maken: krabbel gerust in deze krant, vul het bestelformulier in en breng dit mee naar de winkel.

Afhalingen van jouw bestelling altijd met de uitgeprinte bestelbon! Geen bestelbon, geen bestelling!

Dit zorgt voor een vlotte afhaling.

Webshop

Bestellen kan ook snel en zeer gemakkelijk via onze webshop.

www.beenhouwerij-hillewaere.be

Afhalingen van jouw bestelling altijd met de uitgeprinte bestelbon! Dit zorgt voor een vlotte afhaling.

Waarborg

Mogen we vragen om de meegeleverde waarborg terug te brengen tussen **26 - 29 december**, zodat we deze opnieuw kunnen gebruiken voor oudejaar.

Terugbetaling van jouw waarborg is enkel mogelijk als het leeggoed is afgewassen en je het waarborgoverzicht bij hebt!

Info betaalmogelijkheden

Cash, bancontact, sodexo, monizze, edenred
Betaling enkel bij afhaling - geen voorschotten of voorafbetalingen. Om de afhalingen vlot te laten verlopen werken we op de afhaaldagen 24/12 & 31/12 niet met ons klantenkaartsysteem.

Bak- en opwarmtips

Apero

Gevulde coquille met bisque saus

Deksel verwijderen, 8 min. op 180°C

Nacho pulled porc

Deksel verwijderen, 12 à 15 min op 180°C

Kippenboutjes

Deksel verwijderen, 12 à 15 min. op 180°C

Assortiment ovenhapjes:

Uit bakje halen, 10 min 180°C

Huisgemaakte worstenbroodjes

Folie verwijderen, dipsaus uithalen 12 à 15 min op 180°C

Bruchetta 'hillie'

Deksel verwijderen, 12 à 15 min. op 180°C

Taco scampi

Deksel verwijderen, 10 min. op 160°C

Gevulde dumplings

verwijder dipsausje, warm de dumplings +-5 min. op in de microgolf

Alle warme groentjes

Folie verwijderen, 30 à 35 min. op 150°C



Warme voorgerechten

Noordzeeschelp

Folie verwijderen, 18 min. op 160°C

Op vel gebakken bressekip

Folie verwijderen, 15 min. op 160°C

Tongrolletjes in vissaus

Folie verwijderen, 15 min. op 160°C

Hoofdgerechten

Varkenshaasje

Folie verwijderen, 30 à 35 min. op 160°C

Stoofpotje varkenswang

Folie verwijderen, zilver folie over de pot doen (tegen het uitdrogen) 30 min. op 160°C. Groentjes kunnen zonder zilverfolie

Kerstkalkoen

Folie verwijderen, 30 à 35 min. op 150°C

Parelhoenfilet

Folie verwijderen, 30 à 35 min. op 150°C

Hertenkalf

Folie verwijderen, 30 à 35 min. op 150°C



12

Soepen

Soep opwarmen

in kookpot op een laag vuurtje zetten

Het vlees

De Kunst van de ultieme cuisson

Vlees bereiden tot in de Perfectie.

Om als een echte sterrenchef de perfecte cuisson 'saignant' of 'bleu-chaud' te serveren, haal je het vlees enkele uren vooraf uit de koelkast.

Verwarm de oven voor op 50°C (zeker niet hoger, zodat het vlees niet begint te garen). Plaats het vlees, afhankelijk van de dikte, 1 à 2 uur in de oven zodat het rustig op temperatuur kan komen.

Kruid het vlees net voor het bakken. Gebruik echte boerenboter en een scheutje arachideolie. Zo kan de pan goed heet worden zonder dat de vetstof verbrandt, wat zorgt voor een mooi korstje.

Laat het vlees aan alle kanten mooi korsten en haal het vervolgens uit de pan. Wikkel het in aluminiumfolie en laat het ongeveer 5 minuten rusten.

In de pan kun je eventueel een sausje maken met fond en een scheutje room, of je voegt er een kant-en-klare saus van onze winkel aan toe, zodat je nog steeds de lekkere smaak van de aanbaksels behoudt.

Meten is weten, alles over

“De Cuisson”

Gebruik een kernthermometer:

- Blue 50°C
- À point 57°C
- Saignant 54°C
- Bien cuit 68°C