



STREECK GENOTEN

Dat is puur genieten



Bloedworst zonder spek

Slager Jack Keulen HULSBERG - LIMBURG - sinds 1958

Mijn verhaal

Mijn naam is Jack Keulen. De dorpslagerij van Hulsberg is al jarenlang in handen van de familie. In 1983 hebben mijn echtgenote Tonny en ik de slagerij overgenomen van mijn ouders. Ik heb altijd al een grote voorliefde gehad voor het slagersvak. Mijn vakmanschap is door de jaren heen meerdere malen bekroond. Beste slagerij van Nederland 2000-2001, uitverkozen tot 3-sterren slagerij van 2015-2016 en winnaar van de Gouden Slagers Ring zijn daarvan enkele voorbeelden.

Mijn product

Wij gebruiken vers varkensbloed voor onze bloedworst zonder spek. Dat varkensbloed binden we met even vers vlees van Limburgse varkens, boekweitmeel en ui. Wat die samenstelling betreft, zijn we uniek in Nederland. De toevoeging van kaneel zorgt voor een extra zachte smaak en maakt dit product zelfs uniek in onze eigen Limburgse regio.

Mijn tip

Bak de bloedworst in de pan met een appeltje. Dat is extra genieten.



- Oer-Limburgs product
- 1 ster Beter Leven-keurmerk.