



STREECK GENOTEN

Dat is puur genieten



Brabantse zure zult (grijs)

Slager Dennis Merkx KAATSHEUVEL - NOORD-BRABANT - sinds 1937

Mijn verhaal

Mijn naam is Dennis Merkx. Na mijn grootvader en vader behoor ik tot de derde generatie ambachtelijke vleeswarenspecialisten uit Kaatsheuvel. Ons bedrijf werd opgericht door grootvader Merkx als slagerij, worstmakerij en grossierderij. In de loop der jaren heeft het bedrijf vele veranderingen meegemaakt. Zo werden de slagerij en vleeswarenfabriek gesplitst. Daarnaast hebben we ons gespecialiseerd in zultproducten, bakbloedworst, tongworst en balkenbrij. Al onze producten worden gemaakt met moderne technieken, zonder het ambacht uit het oog te verliezen.

Mijn product

De echte Brabantse zure zult (grijs) is gemaakt van fijn varkensvlees dat op ambachtelijke wijze langzaam aan het been is gegaard. De heldere, getrokken bouillon vormt de basis voor het eindproduct. De toevoeging van azijn vond vroeger plaats om de houdbaarheid te garanderen. Tegenwoordig is azijn meer een smaakmaker.

Mijn tip

Besmeer dunne plakjes grijze zult met een beetje mosterd. Heerlijk!



- Onze zure zult (grijs) is erg geliefd bij een vaste groep klanten.
- De zult is op ambachtelijke wijze gemaakt en bestaat uit langzaam gegaard varkensvlees.
- De zult heeft een zeer onderscheidende smaak door het gebruik van een eigen receptuur en kruidenmix.