



STREECK GENOTEN

Dat is puur genieten



Limburgse cervelaat klein

Slager Paul Francken BORN - LIMBURG - sinds 1942

Mijn verhaal

Mijn naam is Paul Francken. Ik werk al meer dan 17 jaar in onze worstenmakerij. Mijn vader heeft het bedrijf in 1994 overgenomen van de gebroeders Sniijders uit Geleen. Tegenwoordig sta ik aan het roer. Onze familie oefent al drie generaties lang het slagersvak uit. Waar ik erg trots op ben, zijn de vele ambachtelijke 'Sniijders'-worstsoorten. Al meer dan 75 jaar staan we bekend om onze enige echte Limburgse cervelaat.

Mijn product

Limburgse cervelaat klein wordt gemaakt volgens een traditioneel recept van de gebroeders Sniijders. Op basis van dit recept hebben wij onze cervelaat een kleinere vorm gegeven. Hierdoor is deze ideaal om als snack te worden gegeten. De cervelaat wordt als vanouds licht gerookt op beukenhout.

Mijn tip

Onze Limburgse cervelaat klein is lekker in dunne plakjes op brood. Smeer daar appelstroop overheen. Vanwege zijn kleine vorm is de cervelaat ook gemakkelijk te gebruiken op een zelfgemaakte pizza of tussen een tosti.



- Lucht gedroogde, langzame rijping van 4-6 weken.
- Mild gezouten en zacht van smaak.
- Van Limburgse varkens met een Beter Leven-keurmerk.