



STREECK GENOTEN

Dat is puur genieten



Limburgse gebakken pastei

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

België staat bekend om zijn patés en aspicproducten, Duitsland om zijn vleeswaren en worsten. In de Limburgse gebakken pastei komen de culinaire invloeden van deze twee landen samen. Limburgse gebakken pastei is een snijdbare paté die wij al meer dan vijftig jaar op dezelfde wijze bereiden. Het is een van de belangrijkste vleeswaren van Limburg en een van onze topproducten.

Mijn tip

Limburgse gebakken pastei is lekker op Limburgs zwart brood, eventueel met Limburgse appelstroop.



- Limburgse gebakken pastei is gemaakt van varkensvlees.
- De varkens worden gehouden door Limburgse varkensboeren.
- De pastei bevat onder meer gefruite uitjes.
- 1 ster Beter Leven-keurmerk.