



STREECK GENOTEN

Dat is puur genieten



Limburgse hamspek

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 Snijders 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 'Snijders'-worstsoorten. Al meer dan 75 jaar staan we bekend om onze enige echte Limburgse cervelaat.

Mijn product

Ons Limburgs hamspek is een uniek ongerookt product. Het hamspek wordt gemaakt van dikke varkenslende en ambachtelijk droog gezouten, waarna het spek aan de lucht wordt gedroogd. Zouten is een oude en beproefde manier om de houdbaarheid te verlengen. Zout is de enige toevoeging, waardoor niet alleen het vlees maar ook de voortreffelijke smaak behouden blijft.

Mijn tip

Ons Limburgs hamspek is lekker in dunne plakjes op zwart brood. Of gesneden in dunne reepjes die als tapas kunnen worden geserveerd.



- Lucht gedroogd.
- Droog gezouten en zacht van smaak.
- Van Limburgse varkens met een Beter Leven-keurmerk.