



STREECK GENOTEN

Dat is puur genieten



Limburgse hoofdkaas

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

Limburgse hoofdkaas heeft meerdere benamingen. De Nederlandse benaming verwijst naar 'hoofd', de Limburgse benaming 'huidvleisj' naar de huid van het varken. De receptuur ontstond kort na de Tweede Wereldoorlog. De familie Keulen bereidt de hoofdkaas al drie generaties lang op dezelfde wijze met varkensvlees, varkenslever en zwoerd. Omdat we geen kleurzout toevoegen, is de hoofdkaas grijs. Kenmerkend is de volle, smeuge smaak.

Mijn tip

Limburgse hoofdkaas is het lekkerst op Limburgs zwart brood, eventueel met Limburgse mosterd of azijn.



- De receptuur is al drie generaties oud.
- De hoofdkaas wordt gemaakt van varkensvlees. De varkens worden gehouden door Limburgse varkensboeren.
- 1 ster Beter Leven-keurmerk.