



# STREECK GENOTEN

Dat is puur genieten



## Veluws gerookt vlees

Slager Andre en Els van Rhee UDEL - GELDERLAND - sinds 1937

### Ons verhaal

Wij zijn Andre en Els van Rhee, de derde generatie slagers uit het mooie dorpje Uddel, midden op de Veluwe. Tussen 1999 en 2003 hebben we de slagerij van de oom en vader van Andre overgenomen. Vlees en worst maken zit in ons bloed. Door de jaren heen hebben we meerdere bekroningen ontvangen, waaronder de Bronzen Rookworst. Ook hebben we meerdere keren in de top gestaan van Beste Worstmakerij van Nederland.

### Ons product

Veluws gerookt vlees is gemaakt van een van de mooiste delen van het rund: de achtermuis. Het vlees wordt licht gezouten, waarna het vier weken rijpt. Hierna wordt het vlees licht gerookt op basis van ons eigen recept. Het resultaat: prachtig gerookt vlees dat vol van smaak is.

### Onze tip

Probeer eens een plak Veluws gerookt vlees met een kwart gekookt ei. Lekker als hapje tussendoor of voor bij de borrel.



- Licht gerookt op eiken- en beukenhout.
- Rundvlees van Nederlandse dubbeldoelkoeien.