

gelderse
rookworst
fijn ~~en grof~~ varken ~~of rund~~

de **smaak** van
kwaliteit!

Zonder opsmuk, een pure smaak en gegarandeerde kwaliteit, èchte rookworst, gemaakt van 100 % vlees!

We beginnen met mals, sappig vlees wat wordt gemalen en op smaak gebracht met een beetje zout en een uitgebalanceerde kruidenmelange. Vervolgens wordt de worst met liefde en vakmanschap in een zachte natuurdarm gestopt en daarna op stokken geregen. Dan krijgt het vlees de tijd om uitgebreid kennis te maken met de kruidenmelange en samen laten ze een unieke smaak ontstaan. Pas daarna wordt de worst op lage temperatuur langzaam gerookt in onze moderne rokerijen wat de smaak afrondt. Dat is rookworst, gemaakt door onze worstmakers. Fijn ~~en grof~~, varken ~~of rund~~, vers ~~of gaar~~, er zijn veel uitvoeringen te leveren. Eén ding blijft hetzelfde: de smaak en kwaliteit, die veranderen niet.



Houdbaarheid

- 7 dagen in de koelkast (bij max. 7° C)
- 4 maanden in de diepvries

Bereidingswijze fijne verse gelderse rookworst

- Pan met water aan de kook brengen
- Gas laag zetten
- Worst erin
- 20-25 minuten laten wellen bij 80° C
- Eten !

Ingrediënten:

Varkensvlees (96,7%); zout; gemengde kruiden en specerijen; dextrose; suiker; stabilisator di- en polyfosfaten, trifosfaten; maltodextrine; antioxidant ascorbinezuur, citroenzuur; voedingszuur GDL, natriumascorbaat; emulgator mono- en diglyceriden, citroenzuuresters van mono- en diglyceriden, conserveermiddel natriumnitriet.

**Geen soja, geen gluten, geen koemelk, geen kippe-ei,
geen lactose, geen mosterd, geen selderij, geen E621!**



gelderse
rookworst
fijn ~~en grof~~ varken ~~of rund~~

de **smaak** van
kwaliteit!

Zonder opsmuk, een pure smaak en gegarandeerde kwaliteit, èchte rookworst, gemaakt van 100 % vlees!

We beginnen met mals, sappig vlees wat wordt gemalen en op smaak gebracht met een beetje zout en een uitgebalanceerde kruidenmelange. Vervolgens wordt de worst met liefde en vakmanschap in een zachte natuurdarm gestopt en daarna op stokken geregen. Dan krijgt het vlees de tijd om uitgebreid kennis te maken met de kruidenmelange en samen laten ze een unieke smaak ontstaan. Pas daarna wordt de worst op lage temperatuur langzaam gerookt in onze moderne rokerijen wat de smaak afrondt. Dat is rookworst, gemaakt door onze worstmakers. Fijn ~~en grof~~, varken ~~of rund~~, vers ~~of gaar~~, er zijn veel uitvoeringen te leveren. Eén ding blijft hetzelfde: de smaak en kwaliteit, die veranderen niet.



Houdbaarheid

- 7 dagen in de koelkast (bij max. 7° C)
- 4 maanden in de diepvries

Bereidingswijze fijne verse gelderse rookworst

- Pan met water aan de kook brengen
- Gas laag zetten
- Worst erin
- 20-25 minuten laten wellen bij 80° C
- Eten !

Ingrediënten:

Varkensvlees (96,7%); zout; gemengde kruiden en specerijen; dextrose; suiker; stabilisator di- en polyfosfaten, trifosfaten; maltodextrine; antioxidant ascorbinezuur, citroenzuur; voedingszuur GDL, natriumascorbaat; emulgator mono- en diglyceriden, citroenzuuresters van mono- en diglyceriden, conserveermiddel natriumnitriet.

**Geen soja, geen gluten, geen koemelk, geen kippe-ei,
geen lactose, geen mosterd, geen selderij, geen E621!**

