



LINKEROEVER

Pieter Doorlantlaan 7
2050 Antwerpen
T 03 219 07 30
www.slagerij-vanpuyvelde.be

SLAGERIJ TRAITEUR

VAN PUYVELDE

- Since 1956 -

'T EILANDJE

Kattendijkdok-Westkaai 26
2000 Antwerpen
T 03 284 20 20

Vanaf april 2016 !

MEAT IS ART

Beste klant,

Voorwoord

- Wist u dat wij onze charcuterie, uw broodbeleg, nog bijna allemaal zelf maken?
Het is onze passie ons vakmanschap en ons ambacht ... wij dragen dat nog hoog in het vaandel, en daar zijn we fier op.
- Wist u dat al onze charcuterie nog gemaakt wordt met echt vlees, zonder kleurstoffen, zonder bewaarmiddelen, zonder hulpstoffen en vleesvervangers die daar niet in thuis horen?
- Wist u dat bv onze crèmepaté nog gemaakt wordt naar een origineel recept van Richard senior vader van Jo
- Wist u dat wij onze filet d'anvers nog steeds maken zoals het hoort ..
namelijk het edele stuk rundsvlees droogzouten en kruiden gedurende 6 a 7 weken, zodat alle aromaten de tijd hebben om smaak aan het vlees te geven, nadien gaan wij het stuk laten drogen en lichtjes roken in een speciaal voorziene klimakast ...bij ons geen geforceerde troep maar ambacht ten top
- Hetzelfde verhaal voor onze gekookte hesp wist u dat bij ons een hesp creëren een volle week duurt ..
vooreerst versnijden we de verse hammen uit geselecteerde varkens vervolgens pekelen en kruiden, dan lichtjes roken en als laatste langzaam garen.. alleen dan verkrijgt je een product dat uniek is.
- Wist u dat onze kalfsworst nog gemaakt wordt met 100% echt vlees, verfijnd met zelf samengestelde kruiden.
Zelfs 'nen ordinaire' kalfsworst wordt hierdoor uniek ...
bij ons geen eenheidsworst met kleurstoffen, bewaarmiddelen, bloem en veel water.

MEAT IS ART

De essentie

Betreffende verpakking zijn wij ons nu ook aan het specialiseren...
hygiëne, gezond en lekker staat bij ons met stip genoteerd.
Wij bieden bij deze aan iedere klant een snede crèmepaté met een confituurtje,
2 producten die we uiteraard zelf hebben bereid... pure ambacht hygiënische verpakt ...
Vertel ons jullie bevindingen van 1) de smaak en 2) de verpakking .
Onder gesloten verpakking kan u dit nog 7 dagen zonder probleem bewaren...
Eens geopend voorzien wij een hermetische sluiting waardoor het product nog 3 dagen vers blijft in uw koelkast.
Innovatief en creatief zijn onze sleutelwoorden .. gezonde en lekkere voeding onze zaak !!!!

Smakelijk en wij horen het wel ... Slagerij Van Puyvelde

Alle dagen van 8u -12u30 en 13u30 tot 18 u. - donderdag en zondag gesloten - zaterdag doorlopend open van 8u - 16 u.