



Laat ons u inspireren!



Verzamel onze
6 seizoensgerechten
en geniet!

Exclusief
verlichter
bij uw slager



**SLAGERS
VARKEN**

*Proef ons vakmanschap.
lekker en gezond!*

**Smaakvol, met liefde gekweekt
en met respect voor dierenwelzijn**



www.slagersvarken.be
Consumer product of 



De gezonde keuze

Het betere varkensvlees boordevol voedingsstoffen

Als je regelmatig kiest voor een mager stukje varkensvlees, dan eet je niet alleen vetarm, maar ook gezond. In varkensvlees zitten namelijk allerlei belangrijke voedingsstoffen zoals hoogwaardige eiwitten en ijzer. Slagersvarken® is bovendien een bron van vitamines zoals A, D, B1, B6 en het essentiële vitamine B12.

Slagersvarken® kan deze uitzonderlijke kwaliteit garanderen door een gezonde en diervriendelijke kweek van varkens. Onze dieren zijn stressvrij en krijgen voldoende rust. Er is een permanente kwaliteitscontrole en de oorsprong van het vlees is gekend.

Slagersvarken® is een veredeling van het 'standaard' varken en staat voor een heerlijke smaak, mals en sappig vlees.



Tips voor het bereiden en bewaren van Slagersvarken®

Hoe krijg je vlees een knapperige buitenkant en een malse binnenkant? Slagersvarken® bak je best door het vlees op een hoog vuur te laten schroeien bij voorkeur in eigen vet. Zodra het vlees een bruin korstje heeft, mag je het vuur lager zetten.

Slagersvarken® mag je zeker invriezen. Vers varkensvlees blijft vier maanden goed in de diepvriezer.

Ontdooien moet langzaam, laat het vlees één dag voor gebruik ontdooien. Dat doe je best in de koelkast in de oorspronkelijke verpakking waarin het vlees is ingevroren. Zo kan het vlees de vleesjus geleidelijk opnemen waardoor het lekker sappig blijft.

Voor meer recepten en nuttige tips, surf naar
www.slagersvarken.be