



50 jaar **SPECIAL** Keurslager van der Geest



- > De lekkerste vleeswaren uit het buitenland
- > Een reis door 50 jaar Keurslager van der Geest
- > Maak kennis met ons enthousiaste team
- > De Dag van de Slager op 10 en 11 mei
- > Passie en plezier in de keuken: onze maaltijdservice



Exclusieve vleeswaren uit het buitenland

... verkrijgbaar bij Keurslager van der Geest



Jamón Serrano

uit Trevelez (hoogst gelegen dorpje in Spanje) – 24 maanden gedroogd



Prosciutto di San Daniele

de zachtst smakende Italiaanse ham – 12 maanden gedroogd



Spianata Romana

Heerlijke salami gerijpt in de kist. Dit verklaart zijn platte vorm



Venkelsalami

Verrassend frisse salami uit Italië



Prosciutto di Parma

uit de Italiaanse streek Parma – 12 maanden gedroogd



Diverse salami's en gedroogde worstsoorten

- Milano
- Stoffelotto
- Felino
- Fuet
- Spianata romana

Import door VersAlert

In samenwerking met VersAlert, een gespecialiseerde groothandel, worden de meest heerlijke buitenlandse vleeswarenspecialiteiten geselecteerd. VersAlert heeft zich daarvoor verzekerd van exclusiviteit voor de Nederlandse markt. Zij zijn onze totaalleverancier voor kruiden, vele soorten grondstoffen en vleeswarenspecialiteiten.



Profiteer van alle Keurslagervoordelen

GRATIS magazine Proef

Acht keer per jaar verschijnt het smaakvolle magazine Proef, royaal gevuld met informatie en lekkere recepten. U mag het **GRATIS** meenemen.



Nieuwe specialiteiten

Elke twee weken introduceert Van Hest een nieuwe Special: een vleesproduct verrijkt met bijvoorbeeld verse kruiden, groenten en kaas. Alle Specials zijn eenvoudig te bereiden. U zet dus snel iets lekkers op tafel.



Cadeautip!

Op zoek naar een origineel cadeau? Geef dan de Keurslager cadeaukaart weg! U bepaalt zelf de waarde. En de uitvoering. Deze kaarten zijn verkrijgbaar en inwisselbaar bij alle Keurslagers in Nederland.



Voorwoord

U heeft nu de special over 50 jaar Keurslager van der Geest in Haarlem in uw handen. We hebben deze speciale editie gemaakt om u meer te vertellen over onze slagerij en om zo eens een kijkje achter de schermen te geven.

Als slagers zijn we continu in beweging en kijken we hoe we het beste uit ons team, onze producten en uit onszelf kunnen halen. Want we het slagersvak is altijd in ontwikkeling, wat een goede eigenschap is overigens! Zo blijven we altijd op zoek naar eerlijk vlees van de beste kwaliteit.

Wij zijn ook om al die redenen lid van de Vereniging van Keurslagers. Samen met collega slagers delen we kennis, ontwikkelen we nieuwe producten en krijgen we ondersteuning van adviseurs. Ook worden we (onverwacht) gekeurd op diverse punten en zo blijven we scherp. Want voor u is alleen het beste goed genoeg.

Met deze gegevens in ons achterhoofd gaan we dagelijks voor u, onze klanten, aan de slag. Van het ontbijt tot (re) creatief tafelen of onze heerlijke kant en klare maaltijd tot het maken van een feestelijk menu. De Keurslager kan altijd, iedere dag opnieuw.

Heeft u na het lezen van deze speciale uitgaven nog vragen, tips of ideeën? Deel het met ons. Want leren doen we nog iedere dag! ■

Jan Konijn
Mede-eigenaar
Keurslager van der Geest



Inhoud

Ons bijzondere rund- en kalfsvlees	4
Een broodje naar uw wens	6
Een reis door 50 jaar Keurslager van der Geest	7
Keurslager Culinaire	8
Passie en plezier in de keuken	10
Open huis	15

Colofon

50 jaar Keurslager van der Geest is een uitgave van Keurslager van der Geest uit Haarlem

Redactie en vormgeving	: Vereniging van Keurslagers
Druk	: Koninklijke Drukkerij Em. de Jong
Oplage	: 19.000 exemplaren

Druk- en zetfouten voorbehouden.

Ons bijzondere rund- en kalfsvlees

Rundvlees is één van de meest verkopende producten in een slagerij, en dat is niet zonder reden. Rundvlees is lekker, veelzijdig en bijzonder smaakvol. Maar, ja u leest het goed er is een maar, dan moet het wel van goede kwaliteit zijn. En dat zit bij Keurslager van der Geest wel snor.

Met meer dan 40 jaar ervaring mogen wij wel zeggen dat we verstand hebben van goed en lekker rundvlees. Tot voorkort hadden we alles in eigen beheer als het gaat om rundvlees. Maar tegenwoordig hebben wij een perfecte partner gevonden in Patrick van den Berg. Hij werkt op dezelfde manier met het verbeterd roodbont (het

runderras waar ons rundvlees van afkomstig is) zoals wij het zelf deden.

Gepassioneerde vakslagers

Patrick van den Berg neemt het deel tot aan het slachten en ontbenen van de runderen voor zijn rekening. Daarna gaat het verder in onze Keurslagerij.

Ed, Niek, Jari, Dolf en Jan zijn gemotiveerde, maar vooral ook gepassioneerde vakslagers, die de runderen zelf verder uitsnijden. Dit gebeurt in onze moderne slagerij en zo kunnen zij het beste bepalen welk stuk vlees waar geschikt voor is. Overigens is het rundvlees niet het enige wat we zelf uitsnijden. Dit geldt ook voor ons kalfs- en lamsvlees.

Rundvleesspecialiteiten

Van het rundvlees wat we zelf hebben uitgesneden worden diverse specialiteiten gemaakt. Zo maken we

maar liefst vier verschillende soorten hamburgers. Van de 'traditionele' hamburger tot de carpaccioburger. Ook hebben we Black Angusburger. Wanneer je dit rundvlees vergelijkt met ons eigen rundvlees van het verbeterd roodbont ras, dan proef je de verschillen pas goed. Dat komt door de afkomst van de runderen. Het één is niet lekkerder dan het andere, het is beide lekker maar wel verschillend. ■



Specials

Als Keurslager zijn we continu op zoek naar vernieuwende producten, daarom ligt er iedere twee weken een nieuwe Special in de toonbank. Een verrassend product, welke eenvoudig te bereiden zijn. Wist u dat de slavink ook ooit begonnen is als Special? Die heeft het ver geschopt!

Naast deze tweewekelijkse Specials, ontwikkelen we daarnaast ook nog eigen specialiteiten. We vragen ook onze klanten naar hun mening over de producten en blijven zo steeds bezig de toonbank te vullen met de lekkerste specialiteiten.



Samenwerken werkt

Wij zijn van mening dat je als ondernemer meer kan bereiken wanneer je samenwerkt. Om die reden zijn wij bijvoorbeeld lid van de Vereniging van Keurslagers. Maar ook op lokaal niveau werken we samen met de Keurslagers van der Geest in Heemstede en Gouda.

Zo kopen we gezamenlijk in, produceren we diverse producten voor elkaar en delen we kennis, ideeën en ervaringen. Op die manier versterken we elkaar in ons slagersambacht en als ondernemer. Het is prettig om een klankbord te vinden in ondernemers die weten waar je over praat.



Een broodje naar uw wens

Smaken verschillen, dat weten wij als eetwinkel natuurlijk als geen ander. Daarom hebben we een ruim aanbod aan broodjes in onze winkel, voor ieder wat wils. U kiest, wij beleggen ze vers voor u. Wel zo makkelijk. En wist u dat u keuze heeft uit 8 verschillende soorten broodjes die wij zelf (af)bakken!

We zien dat sommige broodjes er echt uitspringen en vaak worden gekozen door onze klanten. Het broodje gezond, een échte klassieker, is al jarenlang favoriet. Maar ook het broodje carpaccio en het broodje pulled porc zijn ware hardlopers. Voor wie zin heeft in iets anders dan vlees; we verkopen ook broodjes met kaas of diverse soorten salades.

Verser dan vers

Wanneer iemand bij ons een broodje bestelt, beleggen we deze ter plekke. Vleeswaren zijn vers afgesneden de salades, die we natuurlijk zelf maken, worden uit de toonbank geschept. En ook het brood is vers en halen we bij Bakkerij Vink hier in Haarlem. Dat klinkt toch als een prima combinatie, vers brood met vers beleg! En mocht u uw lunch dan helemaal compleet willen maken? Dan hebben we nog verse jus of wat frisdrank erbij! ■



Samenwerking met de plaatselijke warme bakker

Samenwerken met andere ondernemers staat voor ons hoog in het vaandel en dat geldt ook voor onze samenwerking met de plaatselijke warme bakker. Een ambachtelijke bakkerij met winkels zowel in Haarlem als Spaarnadam. Hier komt het brood dagelijks vers uit de oven en daar maken wij dankbaar gebruik van. De belegde broodjes zijn mede dankzij de plaatselijke warme bakker een groot succes.



Een reis door 50 jaar Keurslager van der Geest

1960 – De deuren van slagerij van der Geest in de Bakkerstraat in Haarlem worden voor de eerste keer geopend. Het begin van een mooi nieuw tijdperk!



1967 – Om nog meer uit de slagerij te halen, worden we in dit jaar lid van de Vereniging van Keurslagers. We zijn er nog steeds trots op om bij deze 'club' van kwaliteitsslagers te horen!



1971 – In 1971 wordt de Keurslagerij in Winkelcentrum Schalkwijk geopend. Een nieuwe start op een nieuwe plek!



1985 – Coen van der Geest opent een Keurslagerij in Gouda en dit wordt gevolgd door een flinke verbouwing van zowel de winkel als de werkplaats.

1990 – De Keurslagerij in Winkelcentrum Schalkwijk krijgt dit jaar een flinke verbouwing. Na een flinke uitbreiding van de winkel zijn we ons steeds meer gaan toeleggen op de verkoop van broodjes en maaltijden.



1994 – De Keurslagerij in Heemstede wordt sinds 1994 overgenomen en geleid door Peter en Janine



2008 – Na de vorige verbouwing van de Keurslagerij in Winkelcentrum Schaalkwijk is er alweer ruimte voor verbetering. Nu staan het gemak van de klant, duurzaamheid en een nóg betere hygiëne voorop.



2010 – Feest, want in 2010 bestaat slagerij van der Geest maar liefst 50 jaar. We kijken terug op 50 mooie jaren. Natuurlijk is het altijd hard werken geweest, maar wel in het mooiste vak ter wereld. Het slagersvak!

2017 – En nog meer feest, want dit jaar vieren we dat we al 50 jaar Keurslager zijn. Ondanks de vele keuringen mogen we nog altijd de 'K met het kroontje' op onze gevel laten hangen. Daar zijn we best trots op.



Keurslager Culinaire

Snel een maaltijd op tafel? Dat is niet zo moeilijk! U kunt ervoor kiezen een kant-en-klaar maaltijd uit de supermarkt te halen of een diepvriespizza in de oven te gooien. Maar eet u dan écht lekker en bovenal; eet u dan gezond?

Met de maaltijden van Keurslager Culinaire weten we zeker dat u een lekkere en ook gezonde maaltijd op tafel zet. En omdat we al hebben gekookt, hoeft u de maaltijd alleen nog even op te warmen. Zo simpel is het.

Ons assortiment maaltijden wisselt regelmatig en met het seizoen mee. Zo hebben we in de winter lekkere boerenkoolstamppot met rookworst en als de asperges er weer zijn maken we aspergeschotel. Iedere week wordt er sowieso een nieuwe maaltijd aan het assortiment toegevoegd die vervolgens vier we-

ken beschikbaar is. Net als onze broodjes, geldt er voor de maaltijden dat er voor ieder wat wils is. We hebben Hollandse maaltijden, Oosterse en alles wat er tussen zit!

U kunt elke gewenste hoeveelheid bestellen! Zo betaalt u precies voor uw eigen keuze. ■



Snelle vleesspecialiteiten

Deze heerlijke producten zijn makkelijk te bereiden en maken uw dagelijkse maaltijd bijzonder.

- Carpaccio rosso
- Carpacciospiesen
- Bourgondische kipvinken
- Katenhaasjes
- Beierse frikandellen
- Minutesteaks
- Haas op stok
- Kalfsribeye
- Onze tweewekelijkse Special
- Diverse burgers
- Malse kipschnitzels

Maar neem ook eens een kijkje in onze toonbank voor nog veel meer lekkers!

Onze Keurslagerij is onze trots!

In de loop der jaren hebben we meer dan 50 oorkondes gescoord en zijn we verkozen tot slagerij van het jaar in de regio Haarlem. Klanten komen van ver om speciaal onze filet Americain, maaltijden en vleessalades te halen.

De moderne worstmakerij achter de winkel vormt het kloppende hart van Keurslager van der Geest. Hier maakt het team elke dag weer de lekkerste vleeswaren, filet Americain en salades. "Onze worstmakerij is uitgerust met bijzonder geavanceerde machines. Die stellen ons in staat om de meest bewerkelijke producten zelf te maken. Neem nu een gekookte worst. Als we het vlees en de bijbehorende gronden hulpstoffen hebben geselecteerd, dan gaat dat in de cutter. Niet alleen maalt deze machine het vlees mooi fijn, ook zorgt de cutter voor een goede vermenging van het vlees met de gronden hulpstoffen. Daarna stoppen we de worsten uit met behulp van de portioneeremachine. Tenslotte garen we de worsten in de kookketel," legt Dolf uit.

Lekker vers

Aan de basis van het kwalitatief hoogwaardige assortiment vleeswaren, salades en patés staan de beste grond- en hulpstoffen. Die worden zorgvuldig geselecteerd. Hiermee samenhangend werkt Keurslager van der Geest zoveel als mogelijk met verse ingrediënten. Over vers gesproken: alle salades worden dagvers gemaakt. En filet Americain wordt zelfs meerdere keren per dag gemaakt! Deze worden gemaakt in verschillende smaken. Als je op een dergelijke manier werkt, dan kun je de salades prima presenteren in grote schalen. Deze productie- en presentatiewijze onderstreept de kwaliteitsfilosofie van Keurslager van der Geest. ■



Uit eigen worstmakerij

Hieronder volgt een greep uit het assortiment zelfgemaakte specialiteiten:

Vleeswaren

- rookvlees
- gebraden rosbeef
- gebraden fricandeau (varken en kalf)
- boterhamworst
- gekookte worst
- rookworst
- gekookte ham
- achterham
- schouderham
- beenham
- gegrilde ham
- mini beenhammetje
- gebraden kipfilet
- sambal spek
- Zeeuws spek
- gebraden gehakt
- Italiaans gehakt

Filet Americain

- filet Americain
- filet Americain speciaal
- filet Americain carpaccio

Salades

- vleessalade
- salade van het huis
- pittige rundvleessalade
- beenhamsalade
- tonijnsalade
- krabsalade
- zalmzalade
- scharreleisalade
- gerookte kipsalade
- geroosterde kipsalade
- Hollandse salade
- tomaat mozzarella salade



Passie en plezier in de keuken!



Dagelijks aanvoer aardappelen, groenten en fruit

Elke dag weer wordt de voorraad aardappelen, groenten en fruit in de keuken aangevuld. Om alle aandacht aan de bereiding te kunnen geven, koopt Keurslager van de Geest zoveel als mogelijk gesneden groenten en fruit in. Dit laat hij over aan de vakmensen van Miedema AGF. Zij weten precies welke snit – en kwaliteit – Keurslager van der Geest nastreeft!



Heeft u weinig tijd om gezond te koken? En wilt u iets speciaals op uw bord? Kies dan voor een dagverse maaltijd, een soepje of een luxe vlugklaar vleesproduct van Keurslager van der Geest.

Als u voor de toonbank bij Van der Geest staat, dan loopt het water u vast in de mond. Zo zijn er 55 maaltijdcomponenten, 17 soepen en vleessoorten, zoals gesudderde runderlapjes in overheerlijke jus volgens oma's recept, die uw smaakpapillen direct doen tintelen. Waar Van der Geest ooit begon met 1 oven werken ze nu met 4 stuks! Wat maaltijdcomponenten zijn? Dan kunt u denken aan verschillende soorten vlees, pasta, rijst, aardappeltjes, groenten, stampotjes, salades en desserts. U stelt zelf uw menu samen. Lekker makkelijk!

Hot item: zoutreductie

Onze keukenbrigade heeft ieder zijn eigen verantwoordelijkheden en vullen elkaar goed aan. Ook

dagen ze elkaar uit om nieuwe smaken te ontwikkelen. "Momenteel zijn we druk bezig met zoutreductie. We proberen het weinige zout, dat we in onze maaltijden en soepen gebruiken, nog verder terug te brengen. Een kwestie van proeven en bijstellen. Gelukkig koken we op een vrij traditionele manier: onze producten krijgen de tijd om op smaak te komen. En dan is zout helemaal niet nodig," vertelt Dolf.

Opwarmgemak

De maaltijdverpakkingen zijn geschikt voor oven en magnetron. Vooropgesteld dat u zelf de opwarmmethode bepaalt, geven de medewerkers van Keurslager van der Geest de voorkeur aan de oven. Zo krijgen de producten net wat meer tijd om op te

warmen. Overigens leest u het opwarmadvies terug op het etiket op de verpakking. U kunt de maaltijden gemiddeld twee dagen na aankoop bewaren in de koelkast. Wilt u het consumeren langer uitstellen? Vries de maaltijden dan in. ■



Hardlopers onder de maaltijden

- aspergeschotel
- andijviestamppot
- rucolastamppot
- stampot raapsteeltjes
- witlofschotel
- lasagne
- nasi
- ajam pangang
- kiplekker
- broccoli schotel
- runder goulash
- sperziebonenschotel
- preischotel
- chili con carne

Feestje? Schakel Keurslager Van der Geest in!



Als u een feestje geeft wilt u graag dat uw gasten zich van begin tot eind amuseren. En dat het hen aan niets ontbreekt. Voor dat laatste – de culinaire invulling – zorgt Keurslager van der Geest.

“In de afgelopen jaren hebben we ons gespecialiseerd in het verzorgen van barbecue- en cateringpartijen. Of het nu gaat om 15 of om 100 personen, wij draaien onze hand er niet voor om. Naast de lekkerste barbecuespecialiteiten en buffetten bieden we ook aanvullende producten aan. Dan kunt u denken aan borden en bestek. Ook le-

veren we onze vleesproducten in handige isolatieboxen. Bovendien kunt u bij aankoop van vlees een passende BBQ in bruikleen krijgen.”, vertelt Jan Konijn.

Barbecuespecialiteiten

Op een gemiddelde zomerdag vormt de toonbank van Keurslager van der Geest het decor voor een heus barbecue-

spektakel. U vindt er in elk geval de volgende specialiteiten zoals bijvoorbeeld:

- carpacciospies
- ribeye
- spareribs (voorgegaard)
- Black Angus burger
- hamburgers
- Lamsrack
- kipsaté
- varkenshaassaté
- gehaktstokjes
- biefstukstokjes
- haas op stok

Meer dan vlees

Natuurlijk kunt u bij ons terecht voor een totale catering op maat. En het betreft zeker niet alleen vleesgerechten! Sterker nog, vis en salades nemen een belangrijk aandeel in. Verder zijn er verschillende broodsoorten inbegrepen. Alle ingrediënten worden vers bereid in eigen keukens. Het oog wil ook wat: daarom besteedt het cateringteam veel aandacht aan de garnering van de gerechten en hapjes. Keurslager van der Geest bespreekt graag uw wensen voor een geslaagde partij! ■



Volop keuze

- meer dan 30 soorten vlees
- vele soorten salades
- diverse soorten sauzen
- keuze uit verschillende broodsoorten

Volg ons ook op Facebook! 

Aangenaam kennismaken: Team Van der Geest

In de afgelopen jaren is het bedrijf meer zelf gaan maken. En dat heeft gevolgen voor de personele bezetting: er zijn nu wel 17 mensen werkzaam bij Keurslager Van der Geest.



Sonja
Onze all-rounder



Daniëlle
Heeft de meeste ervaring



Kaylee
ondersteunt ons iedere zaterdag



Esther - Doet al 25 jaar met veel
zorg voor onze bestellingen



Marjon
Altijd inzetbaar!



Brittney
Ondersteunt ons iedere zaterdag



Anne
Ondersteunt ons iedere zaterdag



Marthi - Al vele jaren vaste waarde
op vrijdag en zaterdag



Mariella - Onbetwist onze belegde
broodjesspecialist



Annemarie - Onze steun en toever-
laat op gebied van vleeswaren



Claudia
Verzorgt graag de salades



Ed
Gepassioneerd slager en kok



Niek - Al 6 jaar enthousiast slager en volgt momenteel de ondernemersopleiding



Jari - Is ons in januari komen versterken en volgt de ondernemersopleiding.



Ons team is altijd in de weer met de lekkerste producten.



Joep
Ondersteunt ons iedere zaterdag



Jan
Mede-eigenaar van de slagerij



Dolf
Mede-eigenaar van de slagerij



Wist je dat

Keurslager van der Geest een geschiedenis kent van 2 generaties en er diverse medewerkers al langer dan 25 jaar in dienst zijn. Daar zijn we trots op!

“Er gaat niets boven een heerlijke karbonade”

Varkensvlees eenheidsworst? Niet bij Keurslager van der Geest. De natuur is onze partner en onze partners behandelen wij met respect. Daarom kiest Keurslager van der Geest bewust voor puur Hollands varkensvlees.

“Als Keurslagers willen we u graag het beste van het beste bieden, Dat doen we met passie, enthousiasme en plezier. Maar ook met oog voor de wereld om ons heen. Dus houden we, waar dat kan, rekening met het milieu, de natuur, de dieren en uw wensen.” vertelt Dolf van der Geest.

Respect, rust & ruimte

Het verse varkensvlees in de toonbank is afkomstig van Keten Duurzaam Varkensvlees. De boe-

ren waarvan Keurslager van der Geest zijn varkensvlees betreft zijn continu in ontwikkeling om zich te verbeteren op het gebied van dierenwelzijn én milieu. Deze duurzame manier van varkens houden, stelt strengere eisen, waardoor het klimaat in de stallen beter wordt, de varkens gezonder en het vlees aanmerkelijk smakelijker. Het lekkerste varkensvlees komt immers van boeren met het hart op de juiste plaats.

100% Nederlands

We hebben een keuze gemaakt voor Nederlands vlees. Ons land staat namelijk bekend als dé varkensvleesproducent van Europa. Waarom dan verder zoeken?

Ons varkensvlees is van het Hollands landvarken en heeft een stevige bouw en is wat ons betreft het meest smakelijke.

Ook al onze worsten en vleeswaren worden gemaakt van dit smakelijke varkensvlees,” aldus Jan Konijn. ■



Onze varkens kennen de 5 vrijheden:

1. Vrij van dorst, honger en onjuiste voeding
2. Vrij van ongemak
3. Vrij van pijn, verwonding en ziektes
4. Vrij van angst en spanning
5. Vrij om normaal gedrag te vertonen



OPEN HUIS

Op woensdag 10 en donderdag 11 mei bent u van harte welkom bij ons open huis.

Van 10 tot 17 uur zetten wij de deuren van onze Keurslagerij open en laten we u graag alles zien van dit mooie vak.

Met diverse demonstraties, leuke weetjes en natuurlijk lekkere proeverijen, wordt het een dag om niet te vergeten!

U komt toch ook?



HET SLAGERSVAK IS KUNST MET EEN HOOFDLETTER K

Van 10 tot en met 11 mei a.s. kun je op verschillende manieren een kijkje nemen in het 'atelier' van de slager en letterlijk en figuurlijk 'De Kunst van de Slager' proeven. Nieuwsgierig? Kom gezellig langs! Vraag naar ons programma.

10-11/05
DAG VAN DE
SLAGER XXL



Zo'n groot jubileum vieren we samen met u!

De komende 4 weken kunt u genieten van heerlijke ambachtelijke vlees pakketten! Iedere week een nieuwe. Natuurlijk met traditionele producten die een rijke geschiedenis kennen.

Pakket 1

Actie geldig van 1 t/m 7 mei 2017

- 100 gram vleessalade
- 100 gram filet Americain
- 3 biefstukken
- 250 gram kookworst



SAMEN 9⁹⁵

Pakket 2

Actie geldig van 8 t/m 13 mei 2017

- 4 slavinken
- 100 gram rookvlees
- 250 gram leverworst
- 150 gram scharreleisalade



SAMEN 9⁹⁵

Pakket 3

Actie geldig van 15 t/m 20 mei 2017

- 100 gram achterham
- 4 uiburgers
- 250 gram paardenworst
- 150 gram salade van het huis



SAMEN 9⁹⁵

Jubileumkoopje

Actie geldig van 22 t/m 27 mei 2017

- 250 gram grillworst
- 500 gram rundergehakt
- 100 gram gebraden rosbeef
- 100 gram Zeeuws- of sambalspek



SAMEN 9⁹⁵

Top 10 producten:

- | | |
|-------------------|---------------------|
| 1. Rookworst | 6. Achterham |
| 2. Grillworst | 7. Leverworst |
| 3. Rundergehakt | 8. Gebraden rosbeef |
| 4. Kookworst | 9. Malse biefstuk |
| 5. Filet american | 10. Runderrookvlees |

Wist u dat... onze rookworst verstuurd wordt naar mensen die verhuisd zijn. We versturen zelfs producten naar Frankrijk en Spanje!



Van der Geest, keurslager

Rivièradreef 46, HAARLEM
Tel: 023-5333313

www.vandergeesthaarlem.keurslager.nl
info@vandergeesthaarlem.keurslager.nl

