



# gelderse rookworst

fijn ~~en grof~~ / varken of rund

de **smaak** van  
kwaliteit!

Zonder opsmuk, een pure smaak en gegarandeerde kwaliteit, échte 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 natuur darm 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.



*Kwaliteit gaat boven alles!*



de **garantie** van  
**kwaliteit!**

### 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, citroenuuresters van mono- en diglyceriden, conservermiddel natriumnitriet.

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



**MASTENBROEK VLEESWAREN vof EPE**

Hammerstraat 30  
8161 PH EPE  
tel 0578-614 944  
fax 0578-613 351

[www.mastenbroek-vleeswaren.nl](http://www.mastenbroek-vleeswaren.nl)

*Kwaliteit gaat boven alles!*