

NATIONAAL &
INTER
NATIONAAL
KAMPIOEN
SLAVAKTO
— 2000 —

WORSTEN
MAKERIJ
VAN HET
JAAR
— 2005 —

NEDERLANDS
KAMPIOEN
WORST
MAKEN
— 2007 —

NEDERLANDS
KAMPIOEN
NEAGEL
HOLT
— 2007 —

NEDERLANDS
KAMPIOEN
CRANBERRY
PATÉ
— 2011 —



Het
GEHEIM
VAN
SLAGERIJ KASTELEIN

SLAGERIJ KASTELEIN

GOORSEWEG 8, 7478 BD DIEPENHEIM

TEL: 0547-351389, E-MAIL: INFO@SLAGERIJKASTELEIN.NL

WWW.SLAGERIJKASTELEIN.NL



— WAAR SLAGERIJ KASTELEIN —

Het **BESTE VLEES**

..... VANDAAN HAALT

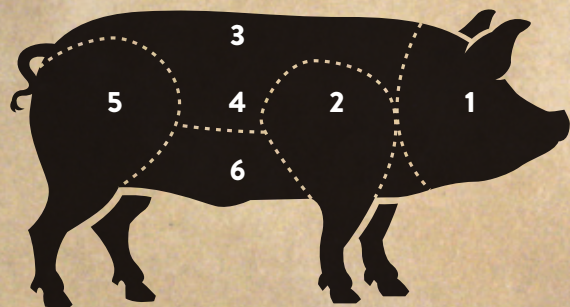
Wij weten waar ons vlees vandaan komt en hoe elk dier geleefd heeft. We kennen onze veehouders goed, dat vinden we nog belangrijker dan een keurmerk. Het welzijn van de dieren staat bij ons voorop en hieraan stellen we dan ook hoge eisen.

Slachten doen we zelf in onze eigen slachterij. Dit gebeurt op ambachtelijke wijze. Doordat we zicht hebben op het hele proces, van de boerderij tot in de winkel, kunnen wij constant de beste kwaliteit leveren.

Ook voor een feestelijke maaltijd bent u bij ons aan het juiste adres. Wij kunnen u een heerlijke gourmetschotels leveren, maar ook uitgebreide buffetten en barbeques.



HET LEKKERSTE VARKENSVLEES

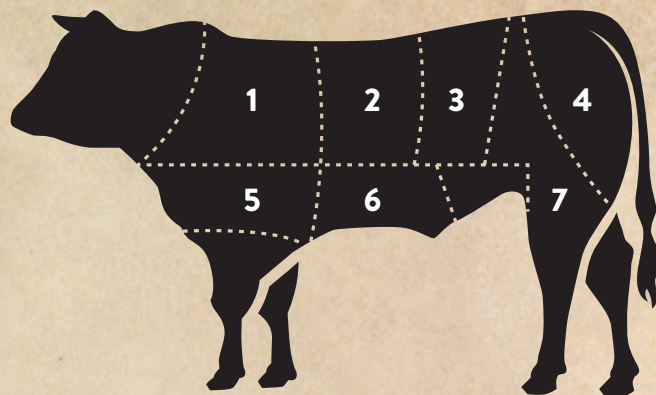


- | | | |
|---|--|--------------------------------------|
| 1. KOP MET WANG
Leverworst, balkenbrij | 3. RUG
Karbonade | 5. POOTHAM
Schnitzels, fricandeau |
| 2. SHOUDER
Verse worst | 4. LENDE, HAAS
Filetlapjes, varkenshaas | 6. BUIK
Speklap, dikke ribben |

De varkens die bij slagerij Kastelein binnen komen zijn zwaarder dan bij de meeste slachterijen. Het vlees is hierdoor steviger. We slachten alleen gelten: varkens die nog nooit biggen hebben gekregen.

Varkens zijn stressgevoelige dieren. Daarom laten wij ze bij ons op de slachterij altijd eerst een dag tot rust komen. Dit alles vind je terug in de vlees kwaliteit. Ons vlees heeft minder vochtverlies, heeft een betere kleur en is langer houdbaar. En dat proef je!

DE *Beste* DELEN VAN DE RUND



1. DIKKE RIB
Ribstuk
2. FIJNE RIB
Stokkumer steak
3. DUNNE LENDE
Entrecoté
4. STAARTSTUK
Bieflapjes
5. PUNTBORST
Hachee, poulet.
6. BORST
Klapstuk
7. SPIERSTUK
Kogelbiefstuk, rosbeef

Ons rundvlees komt voornamelijk van het Belgisch witblauw-ras, die bij de boer buiten gelopen hebben. Deze koeien zijn maximaal tussen de vier en vijf jaar oud, we slachten alleen vrouwelijke runderen. Het vlees

is daardoor fijner van draad. Goed verzorgde dieren die genoten hebben van de Twentse buitenlucht; dat levert het beste rundvlees op. Ook ons kalfs- en lamsvlees komt van eigen slachting en uit ons mooie Twente.

PURE AMBACHT

Een aantal van onze ambachtelijke specialiteiten: Droge worstsoorten: Borgmennekes; Italiaans gekruide droge worst, Italiano; Italiaans gekruide droge worst, Chorizo; Spaans gekruide droge worst, Roquefort- met Schimmelkaas bereid. Ook de lams, rund en pomodore droge worst zijn heer-

lijk als tussendoortje of bij de borrel. Wegdammerrib; gepekeld varkensfilet met Ardenner mosterd, heerlijk bij asperges. Pavantri ham; onze "eigen" Parma ham ongeveer 1 jaar gezouten en gedroogd, een delicatess van Twentse bodem. Kijk ook eens op www.slagerijkastelein.nl.



Met meer dan 50 jaar ervaring, hebben wij al diverse nationale en internationale prijzen in de wacht gesleept met onze producten.

