

WILTHAGEN

Eigenzinnig Zeeuws familiebedrijf.

Zeeuwse kroepoek

Leverworst

Knabbelspek



www.wilthagen.nl

LEVERWORST

Een hit op elk feestje. Heerlijk op de boterham. Dikke plakken smeùige leverworst, geliefd bij jong en oud. Wij maken onze leverworst precies zoals in de dorpslagerij van Opa Arie Wilthagen. Met dezelfde aandacht. En kruiden volgens een geheim familierecept.

Onze Zeeuwse leverworst is die traditionele boerenleverworst. Met de volle smaak van lever, met een donkere kleur. Het kenmerk van de ambachtelijke manier van leverworst maken. Gemaakt van verse varkenslever (meer dan 52%), aangevuld met varkensvlees en spek. De kruidenmix is geheim, maar er zit witte peper en foelie in, en ssst, ook koriander en gember.

We maken ook biologische kipleverworst: mals en smeùig, iets lichter van kleur dan de Zeeuwse leverworst. Deze smakelijke kipleverworst bevat 37% kippenlever en is door Wakker Dier beloond met het hoogste Beter Leven Keurmerk.

- Kruidenrij volgens familierecept
- Slowcooking in grote kookketels
- Voor een langzame smaakontwikkeling
- Het kookproces maakt de worsten veilig en houdbaar
- Heerlijk met mosterd, chutney of jam
- Glutenvrij, vrij van smaak- en kleurstoffen

Ook zo gek op spek? Maak snel een afspraak om samen te werken!

