

# WILTHAGEN

Eigenzinnig Zeeuws familiebedrijf.

Zeeuwse kroepoek

Leverworst

Knabbelspek



[www.wilthagen.nl](http://www.wilthagen.nl)

# KNABBELSPEK

**Wilthagen is al meer dan 50 jaar gek op spek. De werkwijze is nog steeds hetzelfde als in de dorpslagerij: zouten, rijpen, frituren. Nu doen we dat zouten soms pas op het laatst, om minder zout te hoeven gebruiken. Maar met net zoveel smaak.**

De spek voor onze baconknabbels mag eerst lekker lang drogen. Daarna bakken we de baconblokjes bros en krokant. Lekker in paprika-smaak, of smoky barbecue.

Onze spekknabbels worden gegeten van Denemarken tot in China. Daar passen we het zout en de kruiden op aan. Maar het lekkerst vinden wij toch de ouderwetse knabbelspek. Goudbruin gefrituurde spekzwoerdjes. Bros gebakken als popcorn, in het eigen spekvet. Met nog net een laagje smeugigheid, van het ongepofte spek.

En we maken heerlijke variaties: de brede boeren spekknabbels. Knabbelspekkrollen met steeds weer een andere textuur. Allemaal lekker hartig. En bijna oorverdovend knapperig.

- Vers varkensspek, van hoge kwaliteit
- Alle tijd om te rijpen en lekker op smaak te komen
- Glutenvrij, lactosevrij, gemaakt zonder e-nummers
- Rijk aan proteïnen: geschikt voor een paleo, keto of low-carb dieet.
- Lekker als snack. Of als bijgerecht bij stamppot, soep, pasta of salade
- Een feestje op de borrelplank

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

