



Bij Keurslager De Roeck weet u wat u eet!

Nu de vleesindustrie zwaar onder druk staat, willen wij u graag informeren over de afkomst van ons vlees.

Voor ons **varkensvlees** hebben we het vlees van **Duroc d'Olives** varkens uitgekozen. Waarom? Omdat we ervan overtuigd zijn dat dit het beste varkensvlees is dat je op de Belgische markt kan vinden. Het is afkomstig van het Duroc ras, dit varkensvlees is van hoge kwaliteit en heeft meer intramusculair vet, wat het vlees malser en sappiger maakt. Twee varkenskwekers zijn met dit ras aan de slag gegaan in samenwerking met de



Universiteit van Gent en hebben ondervonden dat de samenstelling van varkensvet kan beïnvloed worden door de vetbron in het voeder aan te passen. Door olijfolie bij het voer te mengen, dat verder alleen uit pure granen bestaat, smaakt het vlees nog beter. Zuivere granen en olijfolie: nergens elders ter wereld

bestaat er een gezonder varkensdieet. Olijfolie bevat trouwens veel Omega 9 vetzuur. Het resultaat: het malste en sappigste varkensvlees met een verrukkelijke smaak! We staan wekelijks in contact met de enige twee kwekers (in Lochristi en Kruishoutem) van deze dieren en merken dat zij eveneens zoals ons, kwaliteit, versheid en dierenwelzijn op elk moment prioriteit geven. Surf gerust eens naar de site www.durocdolives.com.

Voor ons **runds- en kalfsvlees** werken we samen met fam. Van Loo uit Moerbeke-Waas, gestart als hobby-boerderij en uitgegroeid tot een bloeiend bedrijf. Dit is een **Belgisch Wit Blauw** rundsfokkerij die stamboek herkend is. Niets is zo lekker en puur dan een rund of kalf dat goed gekweekt werd met evenwichtige voeding in een natuurlijke



omgeving. Uitgebalanceerde voeding, een grote liefde voor hun veestaf en kwaliteit dragen zij als hoogste in het vaandel. Ook met deze mensen werken we heel nauw samen en hebben we wekelijks overleg. Neem ook een kijkje op hun website www.joerivanloo.be.



Hiermee willen we u aantonen dat ons vlees afkomstig is van lokale boerderijen en dat kwaliteit, versheid en dierenwelzijn bij ons op elk moment prioritair zijn!

Wie bij ons winkelt, kan dat met een gerust geweten. Ook omdat we bovenop de **wettelijke controles** van het FAVV – die nu onder vuur liggen – ook door onze eigen vereniging van Belgische Keurslagers streng worden gecontroleerd. Die **interne controles** gebeuren door ervaren experts en met de meest geavanceerde middelen.

De Keurslager is een vakman. In tegenstelling tot supermarkten en grote voedselproducenten selecteren wij zelf onze grondstoffen. We volgen de kwaliteit en de herkomst van het vlees nauwlettend op en zetten dierenwelzijn en duurzame productie daarbij centraal. Bovendien moet elke leverancier een strikt charter naleven.

Elk stukje vlees gaat door onze eigen handen. Of het nu gaat over vers vlees, onze eigen ambachtelijke charcuterie, salades of traiteurgerechten... we bereiden ze allemaal met passie. Passie voor de stiel! En dat kan enkel met **kwalitatieve basisproducten**. We zijn er meer dan ooit van overtuigd dat **lokale, ambachtelijke productie** de enige, eerlijke manier is om de consument kwaliteit aan te bieden. De consument beslist uiteindelijk zelf welke prijs hij betaalt. Dat er achter een mild prijskaartje vaak heel wat andere, minder positieve kanten schuilgaan, begint diezelfde consument gelukkig meer en meer te beseffen.

Filip en Veronique en medewerkers
Keurslager De Roeck, uw keurslager met een hart voor zijn vak!
www.keurslagerderoeck.be