

Gouden bekroning voor [slagerij] bij Vakwedstrijd Slagers Streekproducten

Een goede smaak, de juiste structuur en een mooie afwerking, dat zijn de kenmerken waarmee [slagerij] uit [plaatsnaam] een gouden bekroning heeft ontvangen voor zijn [product]. De vakjury van Vakwedstrijd Slagers Streekproducten heeft de producten 16 februari gekeurd op meerdere aspecten en heeft alleen de beste specialiteiten deze mooie bekroning gegeven.

Om de slagers streekproducten meer aandacht te geven heeft de slagersorganisatie VWAS een nieuwe unieke vakwedstrijd georganiseerd, alleen voor de huisgemaakte streekproducten. Slagers kunnen hierbij de beste producten uit hun regio inleveren. Een ervaren jury keurt ieder product door te kijken, ruiken en natuurlijk te proeven. Tijdens de prijsuitreiking heeft Josja Haagsma, eigenaar Meat Josja, de kampioenen van verschillende categorieën bekend gemaakt en hun beker overhandigd.

“Onze [product] is een echte specialiteit. Wij maken dit product al jaren en is altijd populair geweest bij de kenners”, vertelt slager [naam] van [slagerij]. “Wij zijn trots op de bekroning, al waren wij zelf natuurlijk al overtuigd van ons product.” Slager [naam] nodigt iedereen uit in de slagerij om de [product] te komen proeven.