



PERSBERICHT

Slagerij Frans Louman uit Amsterdam genomineerd voor beste worstmaker/traiteur van Nederland!

8 bekroonde producten uit eigen slagerij (Jordaan)

Amsterdam, 19 december 2023: Van slagerij Louman zijn 4 worstmakerijproducten (Gerookte Achterham, Rookworst, Gerookte biefstuk en Gebraden gehakt met paprika) en 4 traiteurproducten (Party balletjes, Pastrami, Erwtensoepp en Grillworst kaas) gekeurd door de deskundige jury van het Worstmakersgilde en Uw Slager beoordeeld. Hierbij is slagerij Louman in de regio Amsterdam - Noord Holland als beste beoordeeld. Er volgt nog een finalekeuring waarna op 22 januari 2024 de winnaar bekend wordt gemaakt.

Met vakwedstrijden kunnen slaggers hun producten blijven verbeteren. Onder toezicht van Stichting Het Worstmakersgilde vinden 2x per jaar productkeuringen plaats waarbij mooie ambachtelijke slaggersproducten gekeurd worden door ervaren keurmeesters. Dit zijn hoog opgeleide en ervaren (oud) worstmakers.

Hoe gaat de keuring in z'n werk?

Elke slager wordt een dag voordat de producten worden opgehaald, gebeld om de bestelling door te geven. Dit zorgt ervoor dat de slager producten meegeeft die rechtstreeks uit de toonbank komen. De bestelling bestaat uit acht producten per keuring, die de volgende dag door een chauffeur worden opgehaald.

Vervolgens worden deze de gehele reis gekoeld vervoerd en opgeslagen tot de keuring, een dag of twee later, plaatsvindt.

De producten gekeurd door ervaren keurmeesters

Zijn de producten op locatie, dan worden ze compleet anoniem gemaakt en gekeurd door ervaren keurmeesters. Zij beoordelen de producten op verschillende vlakken, zoals de buitenkant, aanzien van het snijvlak, de samenstelling en natuurlijk de geur en smaak.

Scoort de slager 100 punten voor zijn of haar product, dan ontvangt het product de beoordeling 'Goud met ster'.

Tussen de 98 en 99 punten krijgt het product de beoordeling 'Goud' en tussen de 96 en 97 punten de beoordeling 'Zilver'. Uiteraard met tips hoe de slager het product kan verbeteren.

Niet weggooien maar naar de voedselbank

Nadat de producten zijn gekeurd, worden ze niet weggegooid! Alle producten die nog goed genoeg zijn worden klaargemaakt en gaan vervolgens naar de voedselbank. Zo komen alle gekeurde producten goed terecht!

Wat gebeurt er na de keuringen?



De slager ontvangt de uitslagen van de productkeuringen. Bij een goede score ontvangt de slager een certificaat met 'Zilver', 'Goud' of 'Goud met ster'. Voor de producten die 'Goud' of 'Goud met ster' behaald hebben heeft slagerij Louman een toonbankkaartje, zodat u goed kan zien welke producten tot de beste behoren.

Het is mooi dat we als enige slager binnen de grachtengordel nog zo'n hoge ambachtelijke kwaliteit mogen leveren. Hiervoor willen we onze klanten, die dit mogelijk hebben gemaakt, hartelijk danken!

Ambachtelijke Slagerij T.F.M. Louman
Goudsbloemstraat 76
1015 JR Amsterdam
Tel: 020 6220771
Fax: 020 6224001
E-mail: Info@louman-jordaan.nl
<https://louman-jordaan.nl/>