

Negen producten goud waarvan zes zelfs predikaat goud met ster...

Waterlant's Weelde nu ook Noord-Hollands kampioen!

OOSTHUIZEN- De naam, Waterlant's Weelde, refereert aan de roots, maar deze kwaliteitsslager was al vele jaren ook buiten deze streek een gevestigde naam. De vele eerste prijzen die de Oosthuizer onderneming van Jan Splinter de afgelopen jaren won, bleek de opmaat voor een nog hogere trede op het ereschavot. Waterlant's Weelde sleepte gisteren (dinsdag) tijdens de landelijke slagersvakwedstrijden in Amsterdam negen gouden bekroningen in de wacht. Op zich al een bijzondere prestatie, maar daar bleef het niet bij, want het bedrijf werd ook gekroond tot Algemeen Kampioen van de Vereniging Amsterdamse Slagers. Deze van oorsprong hoofdstedelijke vereniging geldt anno 2011 als dé overkoepelende organisatie van de kwaliteitsslagers van Noord-Holland waardoor Waterlant's Weelde zich voor het eerst in de historie officieus Noord-Hollands kampioen mag noemen! Jan Splinter: „Dit is de een-na-hoogste waardering die een slager landelijk kan krijgen.”

„Wij hebben negen producten ingeleverd die niet alleen alle met goud zijn gewaardeerd maar zes ervan hebben het predikaat goud met ster gekregen”, vervolgt een trotse Jan Splinter. „Dat betekent dat op deze producten werkelijk niets op of aan te merken is.” Of het nu de ossenworst, grillworst, leverworst, gekookte metworst, rookworst, erwtensoenp, filet americain, eiersalade of de bami van Waterlant's Weelde betreft: de jury heeft met de gouden geste van waardering een onverkapt koopadvies aan

de consument afgegeven. Voor het Oosthuizer bedrijf is de provinciale titel andermaal een bevestiging dat de weg altijd en immer voor topkwaliteit te kiezen zowel door de consument als de vakjury van brancheorganisaties enorm wordt gewaardeerd. Waterlant's Weelde 'brengt' vlees dat op een natuurlijke wijze is geproduceerd, met respect voor natuur en dier. Maar ook vlees dat beter smaakt, mals en sappig blijft tijdens het bereiden en dat zijn oorspronkelijke structuur behoudt. Jan Splinter en zijn me-



... Een trotse Jan Splinter (midden) neemt in Amsterdam de bloemen en de kampioensbeker in ontvangst...

dewerkers grijpen daarbij terug naar de historie van de Zeevang waar door de natte ondergrond (veenbodem) grootschalige veeteelt niet mogelijk was en de boer daardoor vanzelf zich ging richten op hoogwaardige vleesproductie van een relatief

kleine veestapel. De basis van het slagersbedrijf ligt, naast het personeel, bij de ruim twintig veehouders die volgens de voorschriften van het keurmerk Waterland vlees produceren en leveren.

Waterlant's Weelde,
Raadhuisstraat 27,
1474 HH Oosthuizen,
Tel: 0299-403468 ,
Email: info@natuurvlees.nl,
Website: www.natuurvlees.nl



Warm aanbevolen door Joop Braakhekke

Van 19 oktober 2011 t/m 31 januari 2012 spaart u bij BP voor hoge kortingen op professionele koksmessen van het Zwitserse kwaliteitsmerk Schulte-Ufer. Warm aanbevolen door Joop Braakhekke, 's lands smakelijkste restaurateur en eigenaar van toprestaurant Le Garage!

Bij iedere tankbeurt bij BP krijgt u een spaarsticker. Zelfs twee als u meer dan

20 liter tankt! Met slechts drie stickers kunt u bij uw BP station al een onderdeel uit de messenset kopen, met kortingen tot wel 90% op koksmessen!

Meer informatie over de messenset én verrassende tips van Joop Braakhekke over juist gebruik van de messen?

Ga naar bp.nl/messenactie of vraag naar de voucher bij de kassa.



BP DE POEL,
GRAFTERBAAN 2, GRAFT, ☎ 0299-673263
www.bpdepoel.nl

