



SLAGERIJ (AB) de Visser

Jubileum flyer - februari 2017



Geschiedenis

Na diverse werkgevers begon mijn vader Jac. de Visser samen met mijn moeder Janny in 1966 een slagerij in Middelburg Zuid, toen nog een kleine wijk in aanbouw ten zuiden van het kanaal.

Na eerst 2 jaar in een noodwinkel gebivakkeerd te hebben werd in 1968 een winkel geopend in het nieuwe winkelcentrum Welsinga een winkel met voor die tijd een zeer moderne toonbank, eigen werkplaats voor de productie van vleeswaren en maaltijden en een uitbeen ruimte.

Door de groei van de wijk en door dat steeds meer Middelburgers maar ook mensen van omliggende dorpen onze winkel wisten te vinden werd na 10 jaar een filiaal betrokken in winkelcentrum Dauwendaele. Inmiddels werkte ik ook in de slagerij van mijn ouders. De vestiging in Zuid werd na verloop van tijd verkocht zodat mijn vader en ik ons toe konden leggen op de alsmaar groeiende klantenkring in Dauwendaele waar ik momenteel nog steeds gevestigd ben.

Veel is in die 50 jaar veranderd o.a. inrichting, andere medewerkers en een uitgebreider assortiment, maar één ding is altijd gebleven, namelijk het willen verkopen en bereiden van zelfgemaakte specialiteiten, eerlijk en lekker vlees.

Vlees dat wij ook graag zelf eten.

50 jaar! En dat gaan we vieren.

Het hele jaar (2017) hebben wij spectaculair lekkere aanbiedingen.

Iedere maand een andere product.

Australisch rundvlees

Het Australisch rundvlees 'Clare Valley Gold' wordt geproduceerd in het zuiden van Australië. Hier zijn grote delen van het landschap vlak, er zijn enorme weides en de lucht is schoon. Hier hebben de runderen de ruimte om te scharrelen en te grazen. Clare Valley heeft de hele keten in eigen beheer, van opfok van de runderen tot aan het verpakken van het eindproduct.

Dit graan gevoerde rundvlees heeft een mooie marmering en een geweldige smaak. Bovendien is het supermals en rijk aan natuurlijke eiwitten.

Geschiedenis

In 1966 begon mijn moeder Janny de Visser met het maken van slaatjes, nasi en bami. Deze werden zowel in de winkel als aan diverse collega slagers verkocht. Vandaag de dag maken wij deze producten nog steeds, uitgebreid met buffetten, diverse soorten maaltijden voor onze klanten en bedrijven in de omgeving.

Aanbieding

Februari, de tijd voor lekkere stooflapjes!
Dan moet u onze Australische sukadelappen eens proberen.

Alleen wat zout en peper toevoegen

Circa 1,5 uur sudderen.

Zelf gemaakte vleeswaren

Veel vleeswaren maken wij zelf, zoals het hoort zonder toevoegingen van water of andere vreemde stoffen.

Probeer eens onze

BOERENHAM

Droog gezouten zonder water.

150 gram voor de prijs van 100 gram.