

# COGNAC GEKLEURDE RAUWE VLEESWAREN

Klanten van Zwiers Vleeswaren uit Oss, kiezen voor tachtig jaar ervaring, vakmanschap, kwaliteit en originaliteit. De rauwe donker gerookte vleeswaren vormen onmiskenbaar de 'pijlers' onder het bedrijf. Dat deze producten voorzien zijn van een cognackleurtje geeft nog eens extra de puurheid aan.



De kracht van Zwiers Vleeswarenbedrijf ligt in de ambachtelijke productiewijze. Continue worden productieprocessen geperfectioneerd en nieuwe producten ontwikkeld.

Zwiers Vleeswarenbedrijf is gespecialiseerd in de productie van rookvlees, speksoorten, bacon en rauwe ham. „Wij doen geen concessies, wij nemen de tijd. En de consument proeft het verschil,” vertelt directeur Stephan Zwiers.

## RIJPEN IN RUST

Een traditioneel productieproces staat aan de basis van ambachtelijk geproduceerde producten. De producten van Zwiers Vleeswaren worden gerookt op beukenhout, dat resulteert in een door de consument zeer gewaardeerde smaak. Om kwalitatieve,

ambachtelijke, producten te verkrijgen, wordt bij Zwiers een langdurig proces ingezet van droogzouten, bakpekelen, rijpen, drogen en roken. Zwiers: „Een langzame, zorgvuldige rijping, binnen alle productiefacetten, zorgt voor een malse structuur en een goede snijbaarheid. Het langdurig drogen voor stevigheid van het vlees en een mooie doorkleuring tijdens het roken. Het roken op beukenhout zorgt uiteindelijk voor een prachtig eindresultaat en een volle smaak.”

## A-STATUS

Ook Zwiers Vleeswarenbedrijf werkt volgens moderne kwaliteitseisen. „Zwiers Vleeswaren bezit de BRC- A-status, en die krijg je niet zomaar,” aldus Stephan Zwiers. „Hierdoor kan een extra hoog en constant kwaliteitsniveau worden gegarandeerd.”

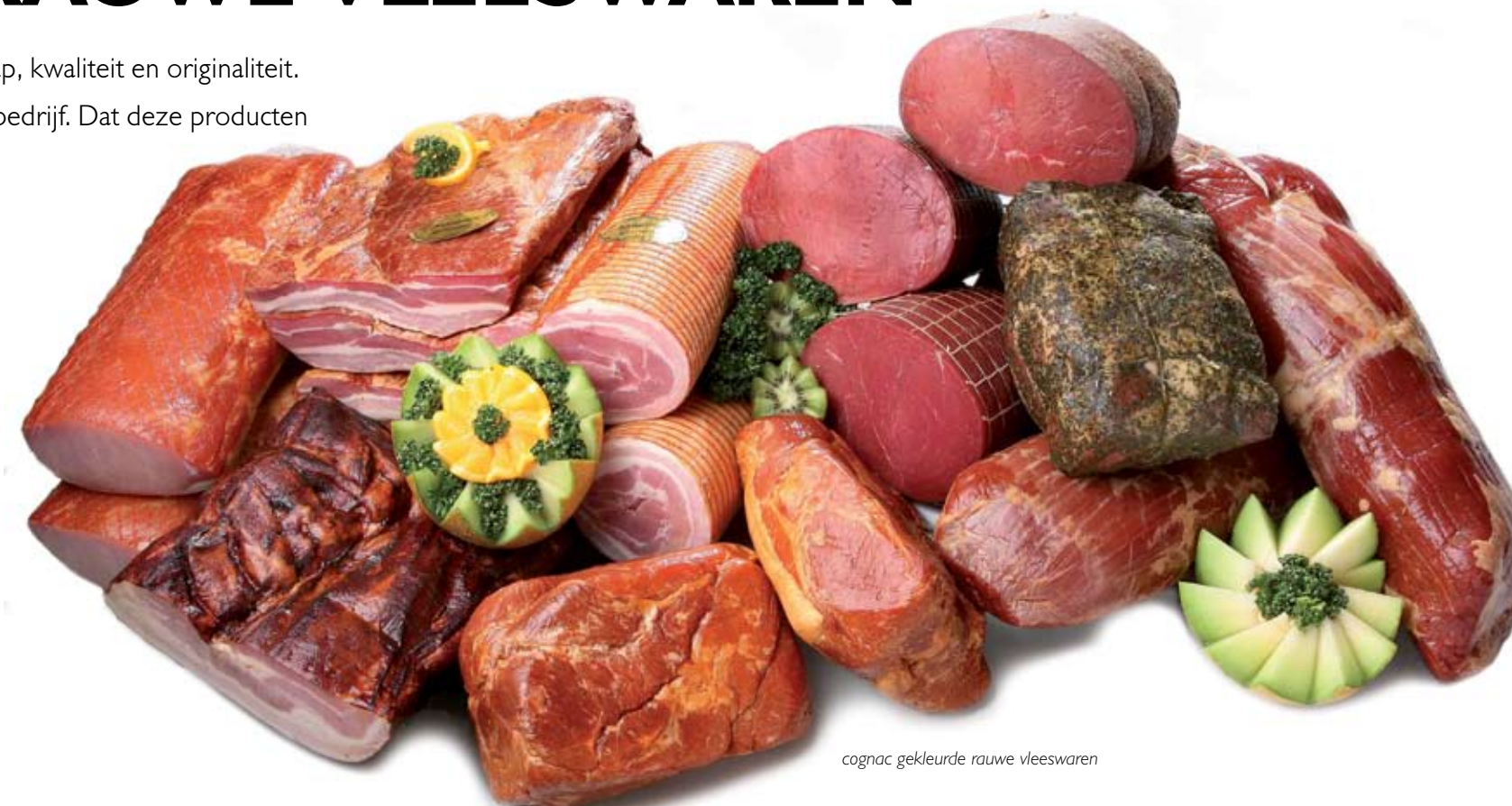
## VRAAG NAAR AMBACHT

Zwiers: „We produceren veelal bulkartikelen voor de betere vleeswaren- en horecagroothandels, daarnaast beleveren we een 15-tal supermarktorganisaties die gebruik maken van ons bulkassortiment en daarnaast via hun slicers van ons assortiment snijpalen.

We komen voor in het Gijs assortiment van Streekselecties, De modernisering in de laatste jaren en de 3-voudige uitbreiding van onze productieoppervlakte het laatste jaar, dragen hier op een gezonde manier aan bij.”

## E-NUMMER & CLEANLABELVRIJ

Zwiers Vleeswaren houdt zich constant bezig met de ontwikkelingen op de markt. Half augustus zijn ze gestart met E-nummer vrije producten. (géén E-nummers, géén kleurstoffen, géén smaakstoffen. Daarnaast produceert Zwiers



cognac gekleurde rauwe vleeswaren

Vleeswaren Cleanlabelvrije producten (drooggezouten producten met enkel E250).

**Z** Zwiers Vleeswaren BV  
Info@zwiersvleeswaren.nl  
www.zwiersvleeswaren.nl  
Aangesloten bij Het Gouden Label

## BRABANTS AMBACHT

‘Brabants Ambacht’ is een speciaal concept met nostalgische producten. Specifieke kenmerken zijn het ouderwets droogzouten en bakpekelen.

Het assortiment:  
Brabants Ambacht Katenspek  
Brabants Ambacht Bacon  
Brabants Ambacht Boerenham  
Brabants Ambacht Gerold Ontbijtspek  
Brabants Ambacht Mager Ontbijtspek  
Brabants Ambacht Runderrookvlees luxe muis



Bakpekelen, een belangrijk onderdeel van het traditionele productieproces

## DE SPEERPUNTEN VAN ZWIERS



BRABANTSE BACON MET NET



EEN OP AMBACHTELIJKE WIJZE DROOGGEZOUTEN RUNDERROOKVLEES, ZEER KARAKTERISTIEK VAN SMAAK



DIT LIMBURGS HAMPUNTJE IS NATUURLIJK GEZOUTEN EN GEROOKT



EEN OP AMBACHTELIJKE WIJZE DROOGGEZOUTEN MAGER SPEK



AMBACHTELIJK GEROOKT KATENSPEK

## HET GOUDEN LABEL

Zwiers vleeswaren BV is een van de 3 participanten in de verkooporganisatie HET GOUDEN LABEL.



Deze organisatie werd bijna 3 jaar geleden in het leven geroepen. De twee andere deelnemers zijn de vleeswarenproducenten: Nico Sluis Vleeswaren bv uit Maarssen en Rutting Versspecialiteiten uit Bunnik. HET GOUDEN LABEL verzorgt de promotie en ondersteunt de verkoop van de drie producenten.