



Slagerij Kusters

Wie van Gulpen richting Maastricht rijdt, ziet in de ruime weilanden tussen Ingber en Margraten de Blanc Bleu Belge runderen van Slagerij Kusters grazen. Onze koeien komen "Van het Pasveld", genoemd naar het gebied tussen Margraten en Ingber. Al meer dan 40 jaar worden ze in op de eigen boerderij verzorgd en gemest. De runderen eten uitsluitend gras en op eigen land verbouwde maïs. Als ze niet buiten zijn, staan ze in groepjes van vijf in de stal. Ze groeien met elkaar op en uiteindelijk gaan ze in datzelfde groepje naar het eigen slachthuis op enkele meters van de weilanden. Hier worden ze op een rustige en vreedzame manier geslacht door onze ervaren ambachtslieden. Diervriendelijkheid heeft tot en met de slacht de hoogste prioriteit en door ervoor te zorgen dat de dieren tot in hun laatste seconde een stressvrij leven hebben, wordt een uitzonderlijke malsheid van het vlees gegarandeerd.

De weilanden en de stallen ademen een ouderwetse rust uit en die rust vinden wij ook na de slacht belangrijk. Het meeste vlees in Nederland is "te vers" vinden wij bij Slagerij Kusters. Bij ons krijgt het vlees na de slacht nog eens 21 dagen rust. Hierdoor wordt het van nature malse vlees van de Blanc Bleu Belge runderen nog malser en smaakvoller.

Slagerij Kusters is uniek in zijn soort. Verzorgen, voeden, slachten, uitbenen en portioneren gebeurt nog binnen één bedrijf. Kortom een volledig gesloten circuit dat alleen mogelijk is in een kleinschalig bedrijf. We zijn dan ook de enige overgebleven zelfslachtende slager van Limburg. Bij ons kan elke stap nog nauwlettend gevolgd en gecontroleerd worden, hetgeen resulteert in een puur, eerlijk en ambachtelijk streekproduct.



Blanc Bleu Belge

Het assortiment van Slagerij Kusters is allesomvattend. Sinds 1979 werken wij op onze boerderij uitsluitend met de Blanc Bleu Belge runderen, oftewel het Belgisch Witblauwe ras. Deze dieren nemen op het vlak van bespiering mooie vormen aan en heten dan ook wel dikbilrunderen. Het vlees van deze runderen heeft een uitstekende kwaliteit en een natuurlijke smaak. De natuurlijke smaak van het vlees is het resultaat van een evenwichtige voeding. Kortom, een gezond stukje vlees.

Graskalveren van het Pasveld

Het kalfsvlees komt van onze graskalveren van het Pasveld. Vanaf de geboorte blijven ze hun hele leven bij hun moeder. Ze kunnen met de moeder samen binnen en buiten lopen. Ze kunnen bij de moeder drinken, gras- en kalvermuesli eten. We kunnen dus zeggen dat ons kalfsvlees een echt streekproduct is.

Dubbeldoel rassen uit de Belgische Ardennen

Onze collega's in de Belgische Ardennen houden ook andere rassen met andere kenmerken. Bij 'Boeuf d'Ennal' wordt uitsluitend vlees van rustieke vrouwelijke dieren versneden. Dit vlees wordt geselecteerd op smaak en kleur en vervolgens gerijpt. Door de ideale omstandigheden in de Ardennen krijgen de runderen een natuurlijk donkerrood smakelijk stukje vlees.



Hoeve varken

Het varkensvlees is afkomstig van Hoeve Varkens. De Hoeve varkens zijn afkomstig van een lokale cooperatie uit de Ardennen die dierenwelzijn en het welzijn van de varkens kwekers voorop stelt. De rechtstreekse link tussen de varkensfokkers en de slagers bevordert de korte keten.

Het Hoeve Varken wordt gekweekt op lokale familiale lokale boerderijen en krijgt de tijd om langzaam te groeien en daardoor een merkbaar kwaliteitsverschil op het gebied van smaak. Ze worden gehouden met meer ruimte, een verluchte stal, natuurlijke verlichting en krijgen gezonde natuurlijke voeding. De transport is speciaal ingericht voor het welzijn van de dieren en de slacht gebeurt met respect, verdoofd in groep voor een stress- en pijnloze slacht.

Heuvelland wild

Een ander streekproduct van Slagerij Kusters is het Heuvelland wild. De samenwerking tussen jager Robert Puts en Slagerij Kusters is nieuw in zijn soort en staat voor kleinschaligheid, kwaliteit en een concurrerende prijs. Kortom, vers Heuvelland wild uit eigen regio.

Bedrijfsvoering naar de toekomst

Door persoonlijk contact voorop te stellen, kunnen we kwaliteit, snelheid en flexibiliteit garanderen en waarborgen. Voor elke klant, zowel horeca als particulier, wordt een klantgerichte bestellijst op maat gemaakt. Hierdoor kunnen we beter inspelen op wensen en behoeften en kunnen we alles snijden, portioneren en verpakken zoals men dat wilt. Met de recent opgeleverde nieuwbouw, van 600 m² aan voornamelijk werkruimte, kunnen wij onze klanten nog beter en gericht bedienen.



Slagerij Kusters

Rijksweg 73

6269 AB Margraten

043-4581364

verkoop@slagerijkusters.nl

Maandag t/m zaterdag

06.00 – 17.00 uur

www.slagerijkusters.nl

Onze horeca afdeling bezorgt 6 dagen per week vers van maandag t/m zaterdag.