

Ontdek de smaak van de ambachtelijke slager



Eduard Mieras is een man met boodschap, een slager met een verhaal. Als geen ander kent hij de smaak van een mooi stuk vlees, van lokale dieren, ambachtelijk geslacht. “Ons vlees is niet te vergelijken met het vlees uit de supermarkt. Niet qua smaak, niet qua dierenwelzijn en zelfs niet qua prijs. Want anders dan veel mensen denken, is de ambachtelijke slager niet duur. Integendeel, juist door onze bescheiden omvang en de korte lijnen naar de boer, zijn onze prijzen vaak verrassend laag.”

Slagerij Mieras is een slager waar ambacht ook nog echt ambacht is. Een ambachtelijke slager die zelf nog slacht, wordt hoe langer hoe meer bijzonder. Mieras betreurt dat. Om die reden leidt hij twee leerlingen van slagersvakschool op. Precies zoals hij ook op heel jonge leeftijd door het vak werd gegrepen. “Wekelijks kiezen we de dieren zelf uit, gewoon hier, in de buurt. We slachten ze zelf en bereiden vervolgens alles zelf, ook de vleeswaren en worsten.”

Allergieën en gluten

Juist omdat Eduard alles zelf bereid, heeft hij de hand in de recepturen. “Steeds meer mensen kiezen voor bewust en verantwoord eten en een toenemend aantal kampt met glutenintolerantie en voedselallergieën. Om die reden heb ik Pure geïntroduceerd. Onder deze noemer verkopen we vlees en vleesproducten die vrij zijn van onder andere gluten, lactose, pinda’s en noten en 14 allergene stoffen die wettelijk verplicht zijn om te declareren. Bovendien, met het oog op het reduceren van onze zoutconsumptie, gebruik ik tot 20% minder zout. Een aantrekkelijk alternatief dus voor iedereen die gezond en bewust wil eten.”

Tijd voor BBQ

Nu de dagen weer langzaam gaan lengen en de zon zich steeds vaker laat zien, breekt ook het barbecue-seizoen weer aan. Slagerij Mieras is hierop voorbereid met een aantrekkelijk assortiment. In de speciaal samengestelde barbecuepakketten zitten bovendien ook salades, sauzen en stokbrood. Sinds dit jaar zit er zelfs een gluten- en allergeenvrij vleespakket in het assortiment. “Bij grote groepen leveren we ook borden, bestek en natuurlijk de BBQ zelf. Kortom alles voor een geslaagd feest met familie, vrienden of burenen.”



Slagerij Mieras

Slagerij Mieras
Daniëlstraat 1
4424 AX Wemeldinge
T 0113 – 621 462
E info@slagerijmieras.nl
W www.slagerijmieras.nl