

Keurslagerij Arnold Daals in Winterswijk

voor (h)eerlijke, pure specialiteiten en smaakvolle maaltijden



Keurslagerij Arnold Daals in Winterswijk heeft een naam hoog te houden. U proeft er nog echt de passie voor het slagersvak. De winkel biedt een ruim assortiment ambachtelijke producten van prima kwaliteit en is daarmee hét adres voor heerlijke specialiteiten en smaakvolle maaltijden.

Arnold Daals heeft zijn sporen al ruimschoots verdiend. Hij zit al bijna dertig jaar in het vak. De slager heeft een duidelijke visie en kiest bewust voor een ambachtelijk karakter. "Bij lekker eten hoort een stukje vlees van de beste kwaliteit. Door vlees te betrekken van kleinschalige veebedrijven in de regio weet je wat je in huis haalt en waar het vandaan komt. Dat vind ik heel belangrijk. Maar het past ook bij duurzaam ondernemen."

Kwaliteit en smaak

"De meeste van onze vleeswaren maken we zelf in onze worstmakerij. Daarbij maken we gebruik van authentieke, traditionele recepturen, in combinatie met de meest moderne bereidingsapparatuur." Daarnaast worden er ook specialiteiten uit Spanje en Italië geïmporteerd, zoals de Jamón Teruel, Jamón Trevelez en een San Daniëlle. "Alles draait hier om kwaliteit en smaak. Daarmee willen we ons onderscheiden." Dat lukt uitstekend. Het aantal vaste klanten is groot en groeit nog steeds. De keurslagerij valt ook regelmatig in de prijzen. Dat gebeurde onder andere met de rookworsten, spareribs, leverworsten, hamsoorten en boerkes. Daals haalde tevens twee keer een ster tijdens de Slager met Ster verkiezing. Het zegt veel over het hoge niveau dat wordt gehaald.

Keurslagerij Arnold Daals ging in oktober 2004 in Winterswijk van start. Vorig jaar werd het pand getroffen door de gevolgen van brand in de bovenwoning. Een grote verbouwing volgde. Op 7 mei ging de zaak met een compleet nieuwe inrichting weer

open. De winkel voldoet weer aan de strengste eisen en is voorzien van de modernste apparatuur en koelingen. Duurzaam en verantwoord ondernemen krijgt in de vernieuwde zaak onder andere vorm door een uitgekend waterterugwinningssysteem, een centraal koelsysteem en ledverlichting.

Proef de passie voor het slagersvak

Bijzondere vleessoorten

In de geheel verbouwde slagerij beschikt Keurslagerij Arnold Daals nu ook over een speciale rijpingscel. "In deze rijpingscel worden zowel temperatuur als luchtvochtigheid nauwlettend in de gaten gehouden. Er is sprake van langzame besterving.



Hierdoor krijgt het vlees een zeer malse structuur en intense smaak." Bijzondere vleessoorten die hieruit verkocht worden zijn o.a. Cote de Boeuf dry aged, entrecote dry aged, Cote de Veau dry aged. Maar ook bavette, picanha, sucadesteaks en ribeyes zijn toppers.

Complete maaltijden

Vlees voert de boventoon bij Keurslagerij Arnold Daals, maar er is ook veel ruimte voor verzorgde barbecues (www.bbqwinterswijk.nl) en complete maaltijden. "Consumenten kiezen steeds vaker voor lekker en gemakkelijk. Daar spelen we op in met Daals Kant en Klaar. Heerlijke en gezonde maaltijden met verse ingrediënten, natuurlijk uit eigen keuken."

De dienstverlening van de keurslagerij bestaat naast het leveren van ambachtelijke bereide topproducten uit een persoonlijk advies. "We hebben al jaren vakkundige trouwe medewerkers in dienst, zonder wie we niets zouden beginnen", besluit Arnold Daals.

De openingstijden zijn:

Maandag tot en met vrijdag van 8.30 tot 18.00 uur en op zaterdag van 8.00 tot 16.00 uur.

U bent van harte welkom bij:

Keurslagerij Arnold Daals
Willinkstraat 4, Winterswijk
T 0543 533248
info@keurslagerdaals.nl
www.keurslagerdaals.eu