



## DROË WORS

Deze worst is met passie ontwikkeld door ambachtelijke Slagerij van der Zon



Deze worst is van oorsprong geliefd vanwege de lange houdbaarheid. Lekker gekruid (en uitsluitend) **rund- en lamsvlees** met o.a. koriander en zwarte peper.  
**Laat de worst u smaken!**



## VIJFKRUIDENWORST

Deze worst is met passie ontwikkeld door ambachtelijke Slagerij van der Zon



Vijfkruidenpoeder is een Chinees kruidenmengsel (kaneel, *eigenlijk kassia*, steranijs, szechuanpeper, venkel en kruidnagel). Het bevat de vijf smaakgroepen zoet, zout, bitter, zuur en umami.  
**Laat de worst u smaken!**



## WORST MET VENKEL

Deze worst is met passie ontwikkeld door ambachtelijke Slagerij van der Zon



Via de handelsroutes belandde venkel in de Europese keuken en werd het mettertijd een vast ingrediënt. Venkel werd een symbool voor voorspoed en gezondheid.  
**Laat de worst u smaken!**

## GRONINGER WORST

Deze worst is met passie ontwikkeld door ambachtelijke Slagerij van der Zon



Deze droge worst komt oorspronkelijk uit het noorden van het land en onderscheidt zich van andere worsten door het gebruik van kruidnagel.  
**Laat de worst u smaken!**

---

slagerij  
**van der Zon**

---

Ambachtelijke slagers in 'hart en nieren'.

Sinds 1945 gevestigd met hun 'Vleeschhouwerij' aan de Haarlemmerstraat 78 te Leiden.

[www.slagerijvanderzon.nl](http://www.slagerijvanderzon.nl)