



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!

WORST MET BLAUWE KAAS

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



Nadat er naalden in de kaas worden geprikt om de schimmels beter te laten groeien, rijpen de kazen verder in grotten, warmere voor snellere rijping, koude voor langzamer rijping.
Laat de worst u smaken!

WORST MET KARDEMON

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



Kardemom wordt in koekjes, toetjes en curry's toegepast. Het heeft een gunstige uitwerking op maagklachten en een zuiverende werking op de adem.
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!

WORST MET CHORIZO

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



In 1576 werd door een geestelijke uit Badajoz voor het eerst de naam chorizo gebruikt (Catalaans voor 'druipe vet') omdat de worsten tijdens het drogen vet lekten.
Laat de worst u smaken!

WORST MET MOSTERD

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



In de Middeleeuwen werd voor het eerst over mosterd geschreven. De Franse stad Dijon had al in de 13e eeuw na Chr. een monopolie op mosterd.
Laat de worst u smaken!

WORST MET NOTEN

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



Je kent 'm vast van vakantie in Frankrijk: Saucisson noix. Met rund- en varkensvlees met stukjes walnoot, hazelnoot, selderij en een scheutje amaretto.
Laat de worst u smaken!

WORST MET PEPER

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



De prijs van peper is altijd zeer hoog geweest. Hier komt ook het woord 'peperduur' vandaan. Peper wordt ook in parfums gebruikt.
Laat de worst u smaken!

WORST MET ROZEMARIJN

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



Rozemarijn is een oud middel voor de versterking van het geheugen, en het is een symbool voor vriendschap en trouw.
Laat de worst u smaken!

WORST MET KNOFLOOK

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



In de Romeinse tijd geloofde men dat knoflook de spieren versterkte, vandaar dat gladiatoren vaak knoflook kauwden.
Laat de worst u smaken!