

Slagterlærling søges til Fjerritslev.

Slagter Palle søger lærling

Hvem er vi?

Vi hos Slagter Palle er en lokal slagter med rod i gamle traditioner. Vi har siden overtagelsen i år 1981 haft fokus på håndværket bag slagterfaget. Vi har altid lagt vægt på høj kvalitet, lokale råvarer og hjemmelavet mad. Vi har et lille hold højt kvalificeret slagter med henholdsvis 60 og 25 års erfaring inde for faget.

Hvor kommer vores råvarer fra?

Vores råvarer kommer fra lokalområdet. Vi har egne velfærdsgrise i Farsø, som bliver slagtet på et lille slagteri i samme by. Vi har valgt velfærdsgris for at øge kvalitet, da de er uden vækstfremmer, salmonella og dt104. Vores oksekød henter vi i Himmerland, vores fiske bliver hentet i Hanstholm, vores is bliver hentet i Vebbestrup og vores ost bliver hentet hos Ingstrup mejeri.

Hvad er håndværksslagter for os?

For os betyder det at, det gammeldags håndværk bag faget bliver bragt frem på nyere og mere moderne måder. Vi holder stadig fast i altid friskhakked kød uden tilsætningsstoffer for at holde kvalitet oppe på kødet. Vi henter selv udelukkende hele dyr, for at kunne sikre kvaliteten og give kunderne mulighed for at få den type eller udskæring af kød de ønsker. Vi har fokus på fleksibilitet overfor kunderne, her kan man få, hvad hjertet begærer.

Vores sortiment

Vi er en håndværksslagter med et bredt sortiment. Vi lægger stor vægt på det unikke produkt, derfor har vi mange forskellige varer. For eksempel har vi over 20 forskellige spegepølser, hvilket giver kunderne mulighed for at udforske andre smage udover den klassiske spegepølse.

Vores gammeldags leverpostej er også et kendetegn på vores høje kvalitet, idet den vandt sølv i de danske mesterskaber i år 2019.

Vi har også vedholdt de gamle slagter traditioner med gammeldags tørsaltet bacon. De findes fem forskellige slags. Det findes i skiver, tern og hele stykker.

Derudover har vi hjemmelavet speciale flæskesvær, som et eksempel på vores anderledes tilgang til et traditionelt produkt.

Derudover har vi et bredt sortiment af cafemad, klassisk delikatesse mad og mad ud af huset efter kundens ønske.

Har dette vakt din interesse, så kan du kontakte Lars Mortensen på 22 34 3002

