



## PUUR AMBACHT IN POT

Puur Vlees Ambacht in een potje. Frut is een officieel erkend streekproduct dat ouderwets aandoet, doch modern lekker smaakt. Slager Peter Van de Weyer gebruikt hiervoor enkel goede grondstoffen om (h)eerlijke producten te maken. Frut ontstaat door het varkensvlees een volledige nacht te laten garen met kruiden, gecombineerd met de in huis gemaakte “Geuzenhoek” mosterd smaakt het gerecht authentiek en smaakvol.

Handwerk en ambacht versmolten tot een origineel product in twee potjes, gepresenteerd in een prototype geschenkverpakking.

**Peter Van de Weyer**

**Van de Weyer vlees en vleeswaren**

**Kapelsestraat 18**

**2950 Kapellen**

**T +32 3 664 23 24**

[www.vandeweyervlees.be](http://www.vandeweyervlees.be)

[info@vandeweyervlees.be](mailto:info@vandeweyervlees.be)

€19,50 BTW excl.