

# De Baets

## Ambachtelijke kwaliteit

**Vleeswaren De Baets in Sleidinge is een klein familiaal bedrijf dat gespecialiseerd is in de productie van verschillende salamisoorten en kookworsten. Constante kwaliteit, een vlotte service en democratische prijzen zijn de voornaamste troeven.**

De Baets verdeelt naast zeer courante salamisoorten als de Westfalie, Fijnkost, Hongrois, Boerenringworst, Boulognes, Ardeense en Kopenhager salami ook een assortiment kookworsten. Alle vleeswaren worden ambachtelijk bereid met grondstoffen van de beste kwaliteit en volgens authentieke recepten. Op het vlak van kwaliteit en hygiëne wordt

niets aan het toeval overgelaten: de grondstoffen worden bij ontvangst nauwgezet gecontroleerd op PH en temperatuur en het productieproces verloopt volledig conform de HACCP-reglementering. „Wij

streng.”

### Kopenhager

Het paradedepaardje van De Baets is de salami Kopenhager, een typisch ambachtelijk product dat met veel vakkennis gemaakt wordt. De natuurdarm en het natuurlijke rijpingsproces zorgen voor een uitgesproken en onvergelijkbaar aroma.

Geert De Baets runt het bedrijf samen met zijn ouders, die gestart zijn in 1960. Begin jaren 90 volgde een uitbreiding en werd de productieruimte aangepast aan de EG-normen. Naast de drie zaakvoerders zijn er nog drie werknemers actief. De kleinschaligheid staat borg voor flexibiliteit. „Wij staan heel dicht bij onze klanten” besluit Geert De Baets. „Minimumhoeveelheden kennen wij niet en we garanderen snelle levering over het hele land.”



*Vleeswaren De Baets is gespecialiseerd in de productie van verschillende salamisoorten en kookworsten.*

gaan prat op een constante kwaliteit” zegt Geert De Baets, „onze producten hebben gegarandeerd altijd dezelfde smaak en structuur. Daarover waken wij heel

## Stiptheid in kwaliteit & service

## Ambachtelijke productie

## Authentieke smaak



### Fabrikant van de "echte" KOPENHAGER



Sleidinge-dorp • 9940 Sleidinge • Tel. 09-357 34 61 • Fax 09-357 65 13