

Erkenning voor Slense Bloende

SLEIDINGE - De Slense Bloende, de bekende paardensalami van Geert De Baets uit Sleidinge, is officieel erkend als streekproduct.

Wie in Sleidinge bij Evergem om vlees gaat, zegt niet dat ze naar De Baets gaan, maar wel naar 'den peirdenslachter'. Al een halve eeuw staat de slagerij bekend om haar specialiteit van paardenvlees. Dat de Slense Bloende – een verbastering van Boulogne – nu officieel een streekproduct is, is voor de slagersfamilie een stimulans.

„Onze Slense Bloende is bekend in eigen streek en ver daarbuiten”, zegt slager Geert De Baets. „De traditionele productiewijze en authentieke streekeigen ingrediënten zijn onze troef. De paardensalami hangt niet alleen bij ons aan de rekken. We verkopen onder eigen naam ook aan groothandelaars, waardoor de Slense Bloende in alle uithoeken van



Slager Geert met zijn Bloende.

Vlaanderen te koop is. Uniek aan onze paardensalami is dat het vlees lichtjes gerookt is. Dat zorgt voor een betere bewaring en verfijnt ook de smaak. Onze Bloende bestaat voornamelijk uit paardenvlees, maar ook voor zowat dertig procent uit rupspek. Dat is nodig voor de structuur.”

(JoSe/Foto JoSe)