



- PERSBERICHT -

Doesburg, mei 2022

Goud voor de barbecueworst van Keurslager De Worstepinne

Tijdens de landelijke barbecueworstkeuring heeft de vakkundige jury de barbecueworst van Keurslager De Worstepinne uit Doesburg uitgebreid gekeurd. De vakjury concludeerde unaniem dat deze ambachtelijke barbecueworst van hoge kwaliteit is en heeft dat bekroond met een score van meer dan 94 punten. En dat betekent goud voor de barbecueworst!

De lekkerste smaak

Bij Keurslager De Worstepinne is de barbecueworst altijd een hardloper als het barbecueseizoen is begonnen, de klanten zijn er gek op! Daarom besteden ze veel aandacht aan het productieproces van de barbecueworsten. Ze werken met de beste grondstoffen en ze weten ook precies wat er in de barbecueworsten gaat. Zo kunnen ze altijd de lekkerste smaak garanderen!

De barbecue kan aan

De voorjaarszon laat zich al geregeld zien. Dus volgens Keurslager De Worstepinne is het nu écht tijd om de barbecue aan te steken voor een heerlijke barbecueworst. Maar bij slechter weer kunnen deze natuurlijk ook heerlijk in de pan gebakken worden.

Bent u benieuwd naar de winnende barbecueworst van Keurslager De Worstepinne, dan bent u altijd welkom in de slagerij in Doesburg om te proeven. "Natuurlijk hebben we nog een veel ruimer barbecueassortiment in onze toonbank liggen. Om iedere barbecue tot een succes te maken!" aldus de trotse ondernemer.