

HJEMMELAVET

Høj kvalitet

Vi har valgt fra starten af at lægge vægt på den høje kvalitet, som vi umiddelbart ikke finder så mange steder.

Vi har derfor valgt at producere alle vores produkter selv. Dette skal være med til at sikre en ensartet høj kvalitet ved hver leverance.

Ved os skal kvalitet være en selvfølge, hvorfor man som kunder ikke behøves at nærlæse deklARATIONER – tillid til enhver tid.

Pølser og pålæg

Pølser og pålæg fremstilles i eget pølsemageri fra 2008, hvor vi brugte mere end et halv år på at forbedre gamle traditionsrige opskrifter, således de passer til i dagens smag, og også fjernet noget af fedtet, da vi mener alle vores produkter skal fremstilles som magre alternativer til markedets øvrige produkter.

JGS

Vi har altid lagt vægt på det gode gamle håndværk, og mange af produkterne fremstilles stadigvæk efter samme metoder, som i de tidligere generationer af familien. Som Kaj altid har udtrykt det er produkterne fremstillet af JGS – Jenne Gode Saver. Udtrykte stammer nok tilbage fra hans forældres tid, som drev slagterforretning i vestjylland. Fyldstoffer o. lign. er bandlyst i virksomheden. Det vil sige, at vi fremstiller produkterne uden brug af maskinudbenet kød, blodplasma, gensplejsede ingredienser, sværemulsion og andre fyldstoffer. Når der fremstilles røgvarer i virksomheden så som røget hamburgerryg og røgede skinker, er pumpning af produkterne helt udelukket, ligesom der heller ikke accepteres forskellige proteintilsætninger i produkterne.

Dette skyldes, at disse tilsætninger kun bruges til at øge mængden af vand, der kan skjules i det færdige produkt. Alle produkterne er derfor fremstillet efter gamle håndværkstraditioner, dog har vi taget den moderne teknologi i brug, dette er kun sket, hvor maskiner overtager manuelt arbejde uden, at dette forringer produkterne.

Anerkendelse

Både Brian Flink Pedersen og hans far Kaj Pedersen har deltaget i flere nationale og internationale fagkonkurrencer, hvor der er opnået en række medaljer, og hvor det bedste resultat blev en sammenlagt 3. Plads i den internationale konkurrence.



PølseMageriet

