

# Slagter Carlsens leverpostej er stadig Danmarks bedste!

■ **STØVRING:** Netop nu er det et år siden, at Slagtermester Jens Carlsens leverpostej blev kåret som Danmarks bedste leverpostej. Hædersbevisningen fik han, da han blev den overbevisende vinder af en landsomfattende konkurrence i forbindelse med fagmessen Foodexpo 2010 i MCH Messecenter Herning. Konkurrencen var udskrevet af foreningen Danske Slagtermestre, og både fagfolk og almindelige forbrugere kårede hans leverpostej til Danmarks bedste.

Den grovhakkede leverpostej fra Jens Carlsen er en god, gammel kending for den nordjyske slagtermesters mange trofaste kunder. Jens Carlsen bruger nemlig samme opskrift, som da han startede forretningen for 38 år siden. Det er slagtermesteren selv, der står for opskriften og for tillavningen af leverpostej, mens hans kone Inger Marie sørger for den helt rette bagning.

- Der er ingen fiksfakserier ved vores leverpostej. Den er lavet af lever, spæk, salt og peber samt suppe. Selv om det er blevet moderne at bruge fløde i leverpostej, holder vi stadig fast ved at bruge suppe. Både mælk og fløde tager nemlig noget af leversmagen, og det kan jo ikke være meningen med en leverpostej, siger Jens Carlsen.

Når slagtermester Jens Carlsen ser tilbage på året, der er gået, siden hans leverpostej blev kåret som landets bedste, er det med smil på læben og stor glæde og tak-

nemmelighed over for den store skare af nye og gamle kunder, der trofast handler i hans slagterforretning. Der har været rigtig travlt og Jens Carlsen har kunnet udvide sin personalestab, hvilket er helt unikt i branchen. Mange kunder er kommet til og flere kommer langvejs fra for at handle. Vi får ros af vores kunder for den måde, vi driver forretning på, fortæller Jens Carlsen og fortsætter: Hos os bruger vi kun dansk kød. Dansk kød er det kød på verdensplan, der er bedst kontrolleret og det har stor betydning for vores kunder. Varerne hos os er ikke dyrere, men de er bedre. Forretningens koncept gennem mange år med fredags færdigretter og tapasanretninger er fortsat en succes, ligesom de hjemmelavede pølser også er utrolig populære. I kraft af den større kundetilstrømning har der også været grobund for at udvikle nye og anderledes pølse specialiteter, slutter slagtermester Jens Carlsen.

For at udtrykke sin taknemmelighed overfor de rigtig mange nye og gamle kunder for et fantastisk og succesrigt år, siden leverpostej fik sin hædersbevisning, uddeler Jens Carlsen torsdag i uge 7 – altså den 17. februar – en gratis Danmarks bedste leverpostej til alle kunder i butikken denne dag.

Se annoncen.

DS & HH



Slagtermesterparret Inger Marie og Jens Carlsen er glade for kundernes mange positive tilkendegivelser på forretningen store varesortiment i slagterforretning i Grangårdscentret og uddeler derfor en gratis leverpostej til alle kunder i butikken torsdag den 17. februar.