

## Recensies en reacties Charcuterie 2

- >> 'Charcuterie 2 imponeert met feitenkennis, volledigheid en praktische opzet.'  
*Rafaël Barnhard, communicatieadviseur, Utrecht*
- >> 'Onbetaalbare kennis, nu binnen handbereik!'  
*Fred Karremans, Rijswijk*
- >> 'Charcuterie 2 is een ongelofelijk compleet handboek.  
Een onmisbare kennisbaak' voor iedere slager!'  
*Harrie Leijten, hoofdredacteur Vleesmagazine, Doetinchem*
- >> 'Dit unieke handboek laat met passie zien dat worstmaken een bijzonder ambacht is.'  
*René Teijssen, managing director CTH bv*
- >> 'Charcuterie 2 is een goed hulpmiddel bij het inspringen op de toenemende belangstelling van de consument voor ambachtelijke producten en puurheid.'  
*Vakblad de Keurslager, Leusden*
- >> 'We moeten met z'n allen de slagerij naar een nog hoger niveau brengen. Charcuterie 2 is het boek voor de worstmakerij!'  
*John van Broekhuizen volambachtelijke slager, Balkbrug*
- >> 'Paul, ik heb vandaag je levenswerk Charcuterie 2 mogen ontvangen. Mijn eerste indruk is verbluffend en grote klasse.'  
*Jan Mourik, Gildeslager Mourik, Krimpen a/d Lek*
- >> 'Ik heb vluchtig door Charcuterie 2 gebladerd en het ziet er super uit'  
*Meester worstmaker Hans Goossen, Rijssen*
- >> 'Elke pagina is boeiend, het ziet er fantastisch uit. Kortom een verrijking voor de worstmakerij'.  
*Richard den Otter, S.V.O.-docent, Best*
- >> 'Wat een grote hoeveelheid informatie om als vakman te gebruiken'  
*Rob de Jonge, RIVM, Bilthoven*
- >> 'Charcuterie 2 is schitterend. Zelden zo'n mooi boek gezien met zoveel informatie en ideeën. Het is een aanwinst voor het slagersvak. Nogmaals chapeau!'  
*Keurslager Erik en Marie-Therese Pinckaers, Eijsden*
- >> 'We ervaren het als een uniek en compleet naslagwerk. Heel waardevol'.  
*Slager/worstmaker Geertjan Zwaard, De Lier.*
- >> 'De complimenten voor Charcuterie 2. Het is op alle fronten qua inhoud, lay out, tekst en fotomateriaal een puur staaltje vakmanschap''.  
*Gerhard Kwak, slagerij-publicist Zeewolde*
- >> Een inspiratiebron voor iedere worst- en vleeswarenmaker die alle kneepjes van het vak wil leren!  
*Your solution, Verbufa, Amersfoort*

- >> 'Geachte collega's, op 8 augustus verscheen het prachtige meesterwerk van Paul van Trigt: Charcuterie 2. Ik hoop dat u deze dikke pil heeft aangeschaft, het is een must voor iedereen die zijn hart aan ons ambacht heeft verpand. En als u zich houdt aan de receptuur, gaat het gegarandeerd gouden certificaten opleveren. '  
*Keurslager en columnist van Vleesmagazine Jan Joosten, Barneveld*
- >> Groot compliment voor alleen al de uitstraling, geweldige foto's en de prettige leesbaarheid.  
*Wim Haarsma, Foodimpuls, Heerenveen*
- >> 'Wat een boek zeg! Mooie foto's en geweldige basisrecepten. Ik ga er gelijk mee aan de slag.  
*Theo Pronk'. De Groene Weg slagerij, Rotterdam*
- >> 'Paul, wat is Charcuterie 2 een mooi boek. Laurens en ik hebben al veel te veel leuke producten gezien om te maken'.  
*Niels Veenboer, ambachtelijke slagerij, Assendelft*
- >> 'Ik heb Charcuterie 2 al diverse uurtjes aandachtig doorgenomen. Geweldig wat een informatie voor de worstmakerij'.  
*Bert Zumbrink, Gildeslager te Cothen*
- >> 'Wat een prachtig boek. Waardevolle kennis vastgelegd voor nu en later. Proficiat voor dit worstmakerijwerkstuk. Hulde, hulde!  
*Fred Duijndam, Gildeslager te Wierden*
- >> 'Schitterend boek, vandaag al eerste product uit het boek gemaakt'.  
*Jan Pinckaers, ambachtelijke slagerij te st. Geertruid*
- >> 'Boek is zeer mooi, veel verkoopsucces!'.  
*Paul González, Iberdeli bv, Barendrecht*
- >> 'Echt een fantastisch boek zeg. Je kan zien dat er veel tijd aan besteed is. Een super investering die zal leiden tot een reeks nieuwe producten'.  
*Jan Jacob Baak, Great Glen Game, Schotland*
- >> 'Het is echt een praktische aanwinst voor de worstmakerij'.  
*Wouter van de Veen, Gildeslager te Ederveen.*
- >> 'Gefeliciteerd met het schitterende boek'!  
*Jan Splinter, Waterlant's Weelde, Oosthuizen*
- >> 'Ik vind Charcuterie 2 helemaal geweldig!'  
*Ben Keulen, Keulen Vleeswaren te Nuth*
- >> 'Complimenten voor je nieuwe boek. Ik ben er al vele avonden mee zoet'.  
*Peter Wisker, Paardeslager te Haarlem*
- >> 'Charcuterie 2 is geschikt voor slaggers en voor de goed ingevoerde leek. Iemand die van een hobby een hartstocht wil maken'.  
*Jeroen Thijssen, culinair journalist dagblad Trouw, Amsterdam*
- >> 'Ik maak veel producten uit het boek Charcuterie 2 waardoor de kwaliteit van de producten zienderogen beter zijn geworden. Een 'heerlijk' naslagwerk'.  
*Bert Nijkamp, de Groene weg slagerij te Apeldoorn*

>> Dit boek is niet alleen het enige boek waarin alles over mijn vak staat, het is ook een eerbetoon aan alle slagers die nog hun ambacht willen uitoefenen. Dit boek is het hart van het vak.  
*Erik Waagmeester, Ambachtelijke slagerij de Wit te Amsterdam.*

>> Terwijl ik door Charcuterie 2 blader zie ik de receptuur van meer dan 50 worsten. Vijftig verschillende soorten. Eén ding is zeker: na het Jaar van het Bier (2012) en het Jaar van de Jenever (2013) verklaar ik 2014 tot het Jaar van de Worst.  
*Felix Wilbrink, dagblad De Telegraaf, Amsterdam*

>> Het geweldige boek Charcuterie 2 ligt standaard binnen handbereik op mijn buro en ik loop al een tijdje met het idee rond om jou/jullie daar eens over te complimenteren, nu bij deze: het is een geweldig naslagwerk, echt iets om trots op te zijn, complimenten!  
*Jan Nederhoed, worstmakerij te Leek*

[Mail ons uw reactie](#)