

# Uilenspiegelpaté op basis van bier

In de zaal die de diverse standhouders uit Damme hadden afgehuurd, stond ook de stand van Marc en Annick Bonne-Van Damme uit de Moerkerksesteenweg 3a in Damme. Ze hebben een veekwekersbedrijf, maar tegelijk een beenhouwerij en slagerij, en zijn specialist in artisanale charcuterie. Laurenz Bonne, zoon van Marc, presenteerde ons op de beurs de nieuwste paté van het bedrijf, de Uilenspiegelpaté. «Deze is uiteraard gemaakt van vlees, maar het voornaamste nieuwe ingrediënt in deze paté is het Uilenspiegelbier. Deze paté is te verkrijgen in onze winkel, verbonden aan het bedrijf, maar ook op diverse markten. Daar is ook de rest van ons rijke aanbod te verkrijgen», zegt Laurenz Bonne fier.

(VBJB)



Laurenz Bonne. Foto JVK