



**MAESTRO
CORTADOR
PROFESIONAL**

JAMÓN IBÉRICO
HET SPAANSE GOUD!

Meester hamsnijder

HERMAN VAN TEYLINGEN

HERMAN VAN TEYLINGEN

MAESTRO CORTADOR PROFESIONAL

Herman van Teylingen is sinds 1998 actief op de Spaanse foodmarkt. Met zijn bedrijf Spanish Products importeert hij de lekkerste Spaanse specialiteiten en levert deze producten aan bijna alle groot winkelbedrijven, groothandels en speciaalzaken in Nederland.

Herman is opgegroeid op de boerderij en als 14-jarige begonnen in het slagersvak. Vanwege zijn vakkennis en de ontwikkelingen op het slagersvakgebied op de voet te volgen, wekte de productie van Spaanse hammen steeds meer zijn interesse.

Zo heeft Herman in 2017 op de Escuela Profesional de Cortadores in Madrid zijn diploma en titel Maestro Cortador Profesional, oftewel professioneel meestersnijder, behaald. In Spanje is dat de hoogste onderscheiding onder de specialisten van de Cortadores. Herman mag zich als eerste Nederlander officieel **Maestro Cortador Profesional** noemen.





MIJN TROTS!

"In december 2017 behaalde ik tijdens het examen van Cortadores in Madrid mijn diploma en titel:"

Maestro Cortador Profesional



Bij deze titel zit een officieel vrijwaringsbewijs voor het hebben van gereedschap (inclusief messen) voor werkzaamheden op reis of op locatie.

JAMONERO - CUCHILLO - JAMÓN

HAMKLEM - DUN MES - HAM

Met de speciale "jamonero en cuchillos" (hamklem en vlijmscherpe dunne messen) zal Herman uw Serrano of Ibérico hamt flinterdun snijden op ambachtelijke wijze en volgens traditioneel Spaans protocol.

Op ieder gewenste locatie laat hij uw gasten genieten van het mooiste wat Spanje te bieden heeft aan "jamones": Serranoham, Ibérico cebo, Ibérico Bellota en andere specialiteiten uit streken als Extremadura, Castilië y León en Andalusië. Eventueel kunnen wij uw proeverij aanvullen met heerlijke verse olijven, Manchego kaas, gedroogde worstspecialiteiten, alioli en heerlijk versgebakken brood. De keus is aan u!



IBÉRICO WORKSHOP/MASTERCLASS

Wilt u zelf de ham leren snijden en uw kennis vergroten over de vele soorten en kwaliteiten Spaanse hammen?

Dan kan Herman workshops en masterclasses aanbieden volgens het officiële Spaanse Cortador-protocol! Hij leert u dan vakkundig het uitsnijden voor uw gasten of klanten. Tevens komt de informatie over groei, voeding, leefomgeving en gezondheidsaspecten van het zwarte Pata Negra ras in de masterclass aan de orde.

Herman geeft leerzame en culinaire workshops/masterclasses voor uw medewerker(s), vrienden, collega's, vakbroeders en uzelf in een ontspannen sfeer. Informeer naar de vele mogelijkheden en hij zal geheel vrijblijvend contact met u opnemen.

Naast de workshops/masterclasses is het ook mogelijk om een privé Cortador-cursus te volgen om dit prachtige product zelf in uw zaak te kunnen snijden en te promoten.

**ONTVANG BIJ DEELNAME
EEN CERTIFICAAT:**

Cortador de jamón





EEN GEWELDIG
CULINAIR
HOOGTEPUNT
OP UW FEEST!

FEESTELIJKE GELEGENHEDEN

Een tuinfeest, jubileum of andere feestelijke aangelegenheid organiseren met de Maestro Cortador Profesional is een bijzondere beleving. Uw gasten kunnen alle vragen stellen over de kwaliteit of soort ham, werkwijze, voeding en leefomstandigheden. Maar ook over andere Spaanse specialiteiten.

Vanwege de (bijna) maandelijkse bezoeken aan regionale beurzen en producenten in Spanje leert Herman iedere keer weer over de geneugten en culinaire achtergronden van het prachtige land. Hij deelt graag zijn kennis met iedereen, die maar "iets" wilt weten en zal hij de vragen met veel plezier, passie en enthousiasme beantwoorden.

SAMENWERKEN & TEAMBUILDING

Een leuke en leerzame dag beleven met jouw collega's?

Ga mede door een teambuilding workshop/masterclass als een nog sterker team de toekomst in!

De teambuilding workshop/masterclass wordt georganiseerd voor afdelingen of bedrijven om gezamenlijk prachtige gerechten te maken van de Ibérico en tapas specials.

En geniet na afloop gezamenlijk van het resultaat!

Succes maak je samen!





EEN EXCLUSIEF HOOGTEPUNT OP UW:

BRUILOFT - RECEPTIE - VERGADERING
CONGRES - JUBILEUM - BEDRIJFSOPENING
TEAMUITJE - TUINFEST

MAESTRO CORTADOR PROFESIONAL
IS EEN ONDERDEEL VAN O.A:



Cortador University

Waarderweg 19, 2031 BN Haarlem
+31 (0) 6 53 87 05 18
herman@maestro-cortador.com

Productie & concept

Nienke Welp
Fotografie
Rob Metsers

WWW.MAESTRO-CORTADOR.COM