



**MAESTRO
CORTADOR
PROFESIONAL**

**JAMÓN
IBÉRICO**
HET SPAANSE GOUDI!

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 aan bijna alle groot winkelbedrijven en groothandel speciaalzaken van Nederland.

Geboren op de boerderij en als 14 jarige begonnen als slager, doorgegroeid tot de directie van een grote supermarkt organisatie, maar bleef zijn vakgebied op de voet volgen.

Zo heeft hij in 2017 (Madrid escuela profesional de Cortadores) zijn diploma en titel Maestro Cortador Profesional oftewel professioneel meestersnijder behaald. In Spanje de hoogste onderscheiding onder de specialisten van de cortadores. Herman heeft als eerste Nederlander deze ere titel en diploma behaald en mag zich nu 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 officiële vrijwaringsbewijs van het in bezit hebben van mijn gereedschap en messen, voor onderweg en tijdens mijn reizen.

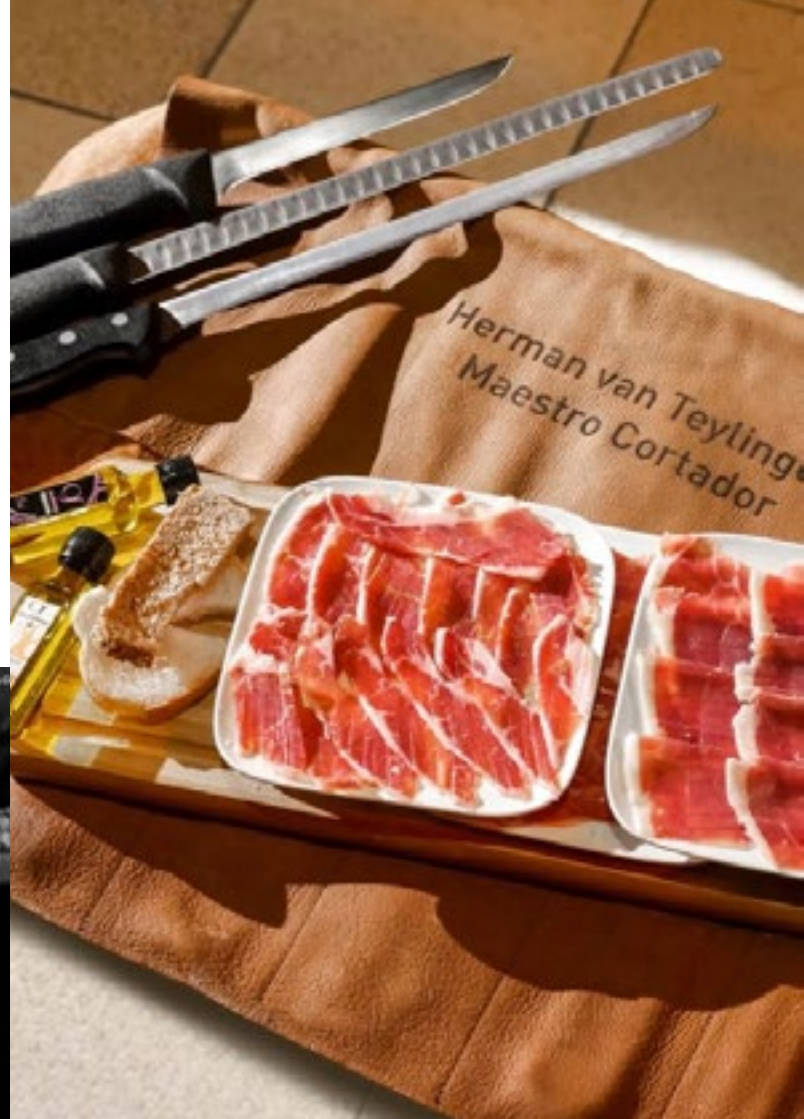
JAMONERO - CUCHILLO - JAMÓN

HAMKLEM - DUN MES - ACHTERHAM

Met onze speciale jamonero & Cuchillos (hamklem en vlijmscherpe dunne messen) snijden wij uw jamón Serrano en Ibérico op ambachtelijke en volgens traditionele Spaans protocol flinterdun, voor u en gasten uit.

Op ieder gewenste locatie zullen wij uw gasten laten genieten van het mooiste wat Spanje te bieden heeft aan jamones: Serranoham, Ibérico en andere kwaliteiten uit de Ibérico streken: Extremadur Castilla y Leon of Andalusië. Eventueel aangevuld met heerlijke verse olijven, Spaanse manchego kaas, fuet, gedroogde worst specials, aioli en heerlijk vers gebakken brood. Aan u de keuze!

EEN ABSOLUTE CULINAIR HOOGTEPUNT!



IBÉRICO WORKSHOPS/MASTERCLASS

Wilt u zelf de jamón leren snijden en uw kennis vergroten over de vele soorten en kwaliteiten van de Spaanse jamón? Zelfs als Cortador uw jamón vakkundig uitsnijden voor uw klanten of gasten, wij leren het u graag.

Wij geven leuke, leerzame en culinaire workshops/masterclasses voor uw: medewerker(s), vrienden, collega's, vakbroeders en natuurlijk uzelf. Vraag ons naar de vele mogelijkheden en wij nemen geheel vrijblijvend contact met u op om uw wensen als data, tijdsduur, kosten en dagindeling te bespreken.

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





EEN GEWELDIG
CULINAIR
HOOGTEPUNT
OP UW FEEST!

FEESTELIJKE GELEGENHEDEN

Een tuinfeest, jubileum of andere feestelijke aangelegenheid organiseren met de Maestro Cortador Profesional geeft u een garantie van genieten en smullen. Uw gasten kunnen alle vragen stellen over de kwaliteit of soort jamón, werkwijze, voeding en leefwijze. Maar ook over andere Spaanse specialiteiten.

Door mijn (bijna) maandelijkse bezoeken aan regionale beurzen en producenten in Spanje leer ik iedere keer weer over de geneugten en culinaire achtergronden van het prachtige land: Spanje. Ik deel mijn opgenomen kennis graag met iedereen die maar "iets" wilt weten en beantwoord met plezier al de gestelde (Spaanse) vragen, wie weet leer ik ook weer iets bij. :-)

SAMENWERKEN & TEAMBUILDING

Wij werken de hele dag samen met collega's en ieder heeft zo zijn eigen verantwoordelijkheid. Soms geeft dit wel eens spanning omdat we ons zelf "belangrijker" vinden of misschien elkaar niet helemaal begrijpen of zelfs respecteren.

Wij organiseren ook voor TEAMBUILDINGS workshops voor afdelingen of bedrijven om SAMEN een doel te bereiken.

SUCCES MAAK JE SAMEN!





EEN EXCLUSIEF HOOGTEPUNT OP UW:

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

MAESTRO CORTADOR PROFESIONAL
IS EEN ONDERDEEL VAN O.A:



El Cortador University

Waarderweg 19
2031BN, Haarlem
+31 (0)23 30 30 728

Herman van Teylingen

+31 (0) 6 53 87 05 18
herman@maestro-cortador.com
www.maestro-cortador.com

Productie & concept

Nienke Welp
Fotografie
Rob Metsers