



# DANK VOOR EEN BEWUSTE KEUZE

**Zoals gezegd: alleen als u weet-wat-u-eet kunt u bewuste keuzes maken. Wij informeren u daarom graag over de herkomst van ons vlees. Met respect voor mens & dier... 'Proef de oorsprong' is niet voor niets ons thema. Dus bij deze: dank voor een bewuste keuze!**

## SCHARRELKIP



Onze scharrelkip komt van het langzaam groeiende ras de Hubbard, een kruising tussen een bruine hen en een witte haan met zeer sterke genen. Het vlees komt van dieren die worden gehouden in stallen waar het dag- en nachtritme is gewaarborgd. Het natuurlijke leefritme, de gezonde plantaardige voeding en het feit dat de dieren langzaam kunnen opgroeien, zorgen ervoor dat de onze scharrelkip sterk, gezond en vitaal is. Die goede leefomstandigheden zorgen weer voor een ontwikkelde, heerlijke smaak.

- \* langzaam groeiend Hubbard ras
- \* 100% antibioticavrij
- \* goede leefomstandigheden met vrije uitloop

## HET OVERIJSSELS WROETVARKEN



Ons varkensvlees komt van het Piétrain-varken, bekend om zijn uitstekende vleeseigenschappen. Het is fijn van draad, beter van smaak en sappiger. In de Wroetstal hebben de varkens meer bewegingsruimte en zorgt de dikke laag met strooisel voor een comfortabel ligbed waar de varkens op kunnen rusten en lekker kunnen wroeten. Onze varkens leven in groepen van 20 tot 30 dieren, op dichte vloeren met strooisel. In vergelijking met andere stalsystemen zijn de stallen 3x zo groot, zo kunnen ze lekker rennen en spelen. De varkens kunnen de hele dag bij hun voer en daarnaast beschikken zij natuurlijk over vers water.

- \* 3x meer leefruimte op bed van stro en houtkrullen
- \* regionaal voer zonder antibiotica
- \* kort vervoer van boer naar bord
- \* continue beschikking over vers drinkwater en voer

## LIVAR LIMBURGS KLOOSTERVARKEN



De oorsprong van deze bontgekleurde varkens ligt op Abdij Lilbosch in het Limburgse Echt. Daar kunnen de Livar varkens naar hartenlust in de kloostertuinen wroeten en rollen in de modder. Op de abdij worden de varkens met liefde verzorgd door de monniken. Dit ras heeft als enig varkensvleesconcept 3 sterren beter leven van de dierenbescherming. De maaltijd van deze bijzondere varkens bestaat uit vers geteelde Limburgse granen. En dat proef je!

- \* scharrelvlees bij uitstek
- \* gebruikt door vele gastronomische toprestaurants
- \* 3 sterren beter leven

## SALADES PUUR



- \* dagvers & huisgemaakt
- \* zonder conserveringsmiddelen en onnatuurlijk smaakversterkers
- \* kruidenboter van echte roomboter

## DIKBILRUNDVLEES UIT DE REGIO



Lantinga's vaste rundveeboeren uit Noord Drenthe leveren ons uitsluitend dikbilvarzen. Het ras van deze dikbilrunderen vindt als vleestypisch rundvleesras zijn oorsprong in Nederland. "Het is lekker rundvlees waar we precies de herkomst van weten. Fijn van draad, botermals en met een authentieke rundvleessmaak. Dat komt doordat onze dikbilrunderen buiten grazen in natuurgebieden, waar ze naast gras ook allerlei kruiden eten! Onze koeien krijgen milieuvriendelijk voer op natuurlijke basis, daar begint het volgens ons mee!", aldus Jan Lantinga sr die nog steeds wekelijks zijn boeren bezoekt.

- \* geen antibiotica en regionaal voer
- \* zomers grazend in ons natuurgebied en 's winters een fijne stal met vers stro
- \* smaakvol, mals en puur van smaak

## STEENOVENBROOD



- \* 100% natuurlijk desembrood
- \* natuurlijke 24 uren gisting
- \* geen E-nummers