



Voor een ouderwets lekker stukje rundvlees!



Goede kwaliteit:

Langzaam gegroeid, gevoerd met natuurlijke voeders, ouderwets gerijpt en mooi gemarmerd.

Geen antibiotica of ander medicijngebruik.

Goed leven: *In de zomer in de wei, ruwvoer, koemelk, als kalf op stro, kuddegedrag mogelijk, hele leven op ons bedrijf.*



Te koop in onze boerderijwinkel

op **VRIJDAG**middag van 13-17 uur

van april-oktober ook op **ZATERDAG** van 13-17 uur

en natuurlijk: **OP AFSpraak!**

0516-426258 of info@bessenboerderij.com

Pakketten vanaf 5 kg of per pakje voor 2 personen.



www.bessenboerderij.com



Volg ons via:



facebook.com/bessenboerderij



twitter.com/bessenboerderij

Rundvlees van eigen erf

Wij zorgen samen met de slager voor een uitmuntende kwaliteit. Wij realiseren dit door met de volgende punten rekening te houden:

In de zoogperiode krijgen de kalveren koemelk en worden ze in groepsverband gehuisvest op stro. Na een paar maanden komen ze in een ligboxstal, waar ze elk een eigen ligbox hebben met een zachte ondergrond. De dieren lopen in de zomer buiten in de wei in een kudde tussen het vrouwelijk jongvee. Ze kunnen dan hun natuurlijke gedrag vertonen en lekker grazen. Als de dieren op stal staan krijgen ze natuurlijke voeders te eten: graskuil, stro, hooi en soms wat maïs.

Als een dier naar het slachthuis gaat, komt een erkende transporteur het dier ophalen. De transporttijd naar het slachthuis is maximaal een uur. Het vlees hangt ca. 14 dagen aan het been te rijpen in een koelcel. Ook wel dry-aging genoemd. Hierdoor wordt het vlees extra mals en beter van smaak.

Het vlees wordt in kleine porties verpakt en snel ingevroren. Onze dieren zijn van het ras Fleckvieh, een dubbeldbelras met extreem goede gezondheidskenmerken. Ook staat het bekend om de mooie structuur en de marmering van het vlees, dat ook voor smaak en malsheid zorgt.

Omdat onze dieren van nature erg sterk en gezond zijn, hoeven we ze niet te behandelen met antibiotica of andere medicijnen.

Zo weet u hoe we de dieren houden, en waar uw vlees vandaan komt. Geen anoniem stuk vlees uit verwegistan maar een met aandacht en respect geproduceerd stuk kwaliteitsvlees van de boer bij u uit de buurt.

Graag tot ziens!
Hans & Klaartje van Wijk

