



www.streekproducten-limburg.nl

Streekproducten Limburg

*Gezond en
duurzaam lokaal
eten voor een
eerlijke prijs*





Voorwoord

“Alle LOF voor Limburg

Het begon ooit met een gezamenlijke droom.

Wat zou er gebeuren als je organisaties in een keten met elkaar gaat verbinden om hen vervolgens gezamenlijk te laten werken aan één gezamenlijk doel: “Gezond en zo veel mogelijk lokaal geproduceerd voedsel op de werkvloer, in de zorg, het bedrijfsleven, onderwijs, de sport en de horeca. Daarbij krijgt iedere speler in de keten een eerlijke prijs betaald en worden duurzame investeringen beloond”. Kortom Voedselketens transparanter en korter maken door meer streekproducten te gebruiken en lokale producenten een eerlijke prijs te bieden; dat was het doel van het programma Limburgs Offensief Food (LOF).

Het programma LOF is in juni 2021 succesvol afgerond, waarbij de reis met deze streekproductengids dóór gaat. De uitdaging, waar Limburg nu voor staat, is door F-Fort, Vliex4U en Pixelpro's opgepakt, allen spelers van het eerste uur. We hebben onze krachten gebundeld in Beter Bij Ons bv (BBO). En vertaald naar een laagdrempelige, subsidievrije aanpak voor de Limburgse Streekproducenten.



We bieden een laagdrempelig, gratis podium voor iedere streekproducent. Dit podium bestaat uit opname van zijn of haar bedrijf in zowel de gids als de bijhorende website van "Streekproducten-limburg" www.streekproducten-limburg.nl De gids is gratis te downloaden als pdf. Al bij start zijn hier meer dan 100 streekproducenten in te vinden met zowel inspirerende als praktische informatie en aansprekende foto's.

Daarnaast wordt de streekproducenten de mogelijkheid geboden hier ook een eigen webshop aan te koppelen. Op deze wijze proberen wij te borgen dat het gedachtengoed achter het programma LOF voortgezet kan worden. Bovendien vormt deze aanpak de kans om in Limburg een community van Streekproducenten te vormen, waar samenwerking en kennisdeling centrale thema's kunnen/zullen zijn. Streekproducenten kunnen doen waar ze goed in zijn: zorgen dat er schitterende Limburgse streekproducten zijn en zowel Limburgse opdrachtgevers in de zorg, het bedrijfsleven, onderwijs, sport en horeca, maar ook de consument en de toerist, kunnen eenvoudig-

streekproducten vinden en bestellen. De samenwerking met de landelijk coordinator SDG-12 (duurzame productie en consumptie), Karin van Ijsselmuide, wordt voortgezet om blijvend te werken aan een eerlijke prijs waarin kosten van de impact op mens, milieu en maatschappij meegerekend worden.

Deze samenwerkingen zorgen dat onze regionale producten het podium krijgen dat ze verdienen. Belangrijker nog: We realiseren met dit initiatief daadwerkelijk korte ketens op grote schaal voor onze streekproducten. LOF-doelstellingen zoals een betere prijs voor de producten, minder vervoer, transport, opslag, hogere betrokkenheid van de consument, een sterke(re) lokale verankering van producten en een duurzame consumptie door lokale en seizoensgebonden producten worden hiermee gerealiseerd.



Reist u met ons mee?

Het BBO-team

Bert, Joppe, Jordie, Raoul

Inhoud

Aardappelen, groente & fruit	4
A'Campo Onderste Hof	5
AbbGrowers B.V.	7
Aspergeboer Oppe Haes	9
Aspergeboer van den Goor	11
Bonapetit Food Design	13
Bemelerhof	15
Bertjens Agro	17
Bex BV	19
Bio Verbeek	21
Boerderij 't Platteland	23
Boerderijwinkel Géron	25
Boerderijwinkel Mertens-Urlings	27
D'r Moostuin	29
De Fruitboer	31
De Gerdeneer	33
De Keukenkoets	35
De Poshoof	37
De Waog	39
Eet-Idee Quaedvlieg	41
Fruitbedrijf Huids	43
Fruitbedrijf van Cleef	45
Fruitveiling Zuid-Limburg	47
Goertz Asperges	49
Hermans Groenten en Fruit	51
Innofruit	53
Jolanda's Aardappel Afhaalpunten	55
Kersenbedrijf Jo en Monica Schaepkens	57
Linders Asperges en Rabarber	59
Maatschap Blauwe bessenbedrijf Frijns	61
Maatschap Hupperetz	63
Mts. Jeuken - de Swart	64
Oregional Streekproducten	66
Peeters Asperges	68
Puur Origine VOF	70
Snoepgroen	72
Streekproduct Limburg	74
Teboza B.V.	76
Vers van Mertz	78
Wingerberghoeve Fruit & ijs	80
Brood & banket	84
Broodproducten Kristin	85
Choosy & Delicious	87
Grain Labs	89
Kollenberger Spelt	91
Limburgse Tritordeum	93
Pasta Pura	95

Dranken	97
Alfa Brouwerij	98
B-kind	100
Belgian Craft Beer Company	102
Blanche Dael	104
Brouwerij Den Toetëlér	106
Brouwerij Jessenhofke	108
Brouwerij Perron Bieren	110
Brouwerij de Fontein	112
De Brouwschuur	114
Gerlachus Bierbrouwerij en Whiskystokerij	116
Gulpener Bierbrouwerij	118
Innowastion Pieke Broodbier	120
Kapelkeshof	122
Karakterwijn	124
Les Dames et du Vin	126
Stichting promotie Limburgse wijn	128
Wijndomein Aldeneyck	130
Wijndomein Domaine Salamander	132
Wijndomein Mergelsberg	134
Wijndomein Stokhem	136
Wijndomein Thilesna	138
Wijngaard de Deelgaarderberg	140
Droogwaren	141
Bleus NV	142
De Jambrouwerij	144
Hombourgeois SRL	146
Imkerij BEEing Pure	148
Jamore	150
Koulen 12 Sjroap	152
Proef Puur Limburg	154
Puur Aroma - Margraten B.V.	156
Ijs	160
Ijsbaas	161
Overig	163
Bioland - Hof Gut Paulinenwäldchen	164
Reintjes Bloemen	166
Schaapskooi Mergelland	168
Vis	172
Forellenkwekerij Krijtland	173

Vlees, wild & gevogelte

Boerderijwinkel Fromberg	176
Boerderijwinkel Grooten VOF	178
De Sjroete Farm	180
Escargotskwekerij 't Slakkenhuys	182
Herefolds Slagerij B.V.	184
Hoeve Galoupe Wagyu	186
Jenniskens Kalkoen	188
Kuusj, De Varkenshoederij	190
Landgoed Heerdeberg	192
Livar	194
MTS Van Dijck - Ewals / Boerruud	196
Natuurvallei	198
Ons Boerenerf	200
Partizanenvlees	201
Slagerij Kusters	203
Slagerij Nuijts	205
Slaque	207

Zuivel

Bergerhof Melkvee	212
Eijssen Dairy B.V.	214
Eyserhalte	216
Geitenkaasmakerij De Bokkesprong	218
Geitengeluk	220
Het loeigoed	222
Janssen Ei Ysselsteyn	224
Op de Roland VOF	226
Puur-L	228
Stassen Kaas	230
VOF Custers - Keursten	232
Zuivel Van Nu B.V.	234
Zuivelboerderij Avezaat	236

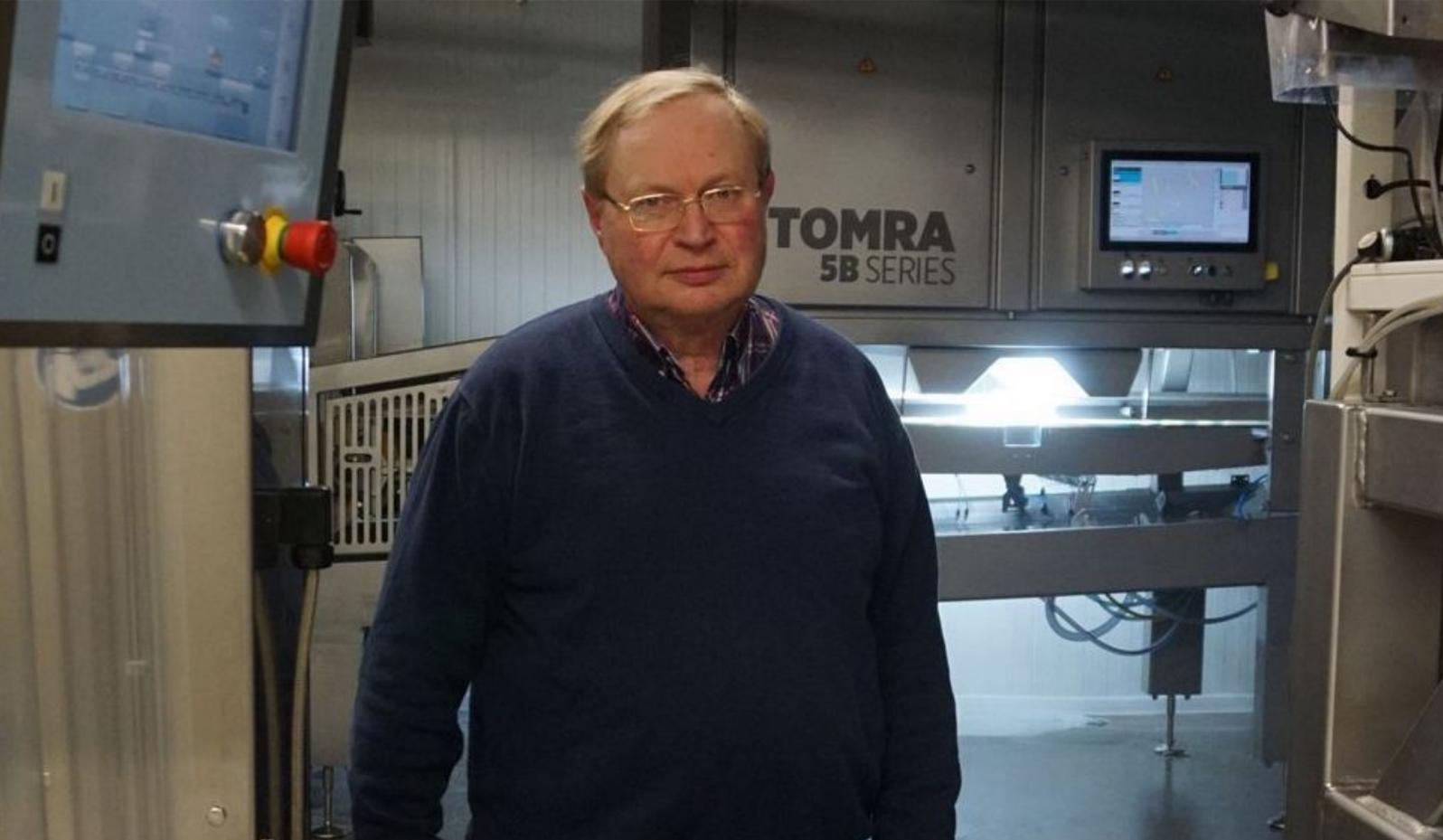
175

211





***Aardappelen,
groente & fruit***



 **Naam van het bedrijf** A' Campo Onderste Hof

 **Adres bedrijf** Groeneweg 10

 **Postcode en plaats** 6441 LL Brunssum

 **Contactpersoon** Wim A'Campo

 **Functie** Mede-eigenaar

 **Telefoon** 06-53752550 / 045-5272441

 **E-mail** info@acampo-onderstehof.nl

 **Website** www.acampo-onderstehof.nl

 **MVO / Duurzaamheid** Een gezonde bodem is het uitgangspunt voor een duurzaam eindproduct van hoge kwaliteit. Op de Onderste Hof wordt daarom een extra ruime vruchtwisseling gebruikt bij de teelt van o.a. aardappelen, granen en groenbemesters. Er wordt zoveel mogelijk gewerkt volgens agro ecologische methoden. Bronwater voor de beregening van de gewassen wordt elektrisch opgepompt.



Het bedrijf

Akkerbouwbedrijf sinds 1868 met aardappelverwerking tot vers gesneden frites. De Onderste Hof is een carré hoeve op de rand van Brunssum en Merkelbeek gebouwd in 1671.



Product

Verse frites van eigen geteelde Bintjes aardappelen (september t/m juni). Andere seizoensgebonden aardappelrassen zijn ook leverbaar. In juli tot september worden aardappelen van de vroege nieuwe oogst gebruikt, bij voorkeur Première. De frites zijn verpakt onder beschermde atmosfeer in 5kg zakken, gekoeld bewaren.



Prijs

Markt conform ca. €0.80/kg plus of min 20% naar gelang leveringswensen. Franco alleen lokaal.



Periode

Gedurende het hele jaar.



Bestellen

Telefonisch.



Levering

Met gekoeld transport.





 Naam van het bedrijf	AbbGrowers BV
 Adres bedrijf	Handelstraat 8
 Postcode en plaats	5961 PV Horst
 Contactpersoon	Guus Coppus
 Functie	Sales
 Telefoon	+31 (0) 77-2300004
 E-mail	sales@abbgrowers.com
 Website	www.abbgrowers.com
 Social Media	Facebook
 MVO / Duurzaamheid	Verse blauwe bessen worden het hele jaar door geleverd. Zowel gangbare als biologische blauwe bessen. AbbGrowers is sinds 2017 SKAL gecertificeerd. Naast de blauwe bessen van onze eigen teelt uit Nederland en Servië wordt ook gebruikt gemaakt van de directe betrouwbare contacten die AbbGrowers heeft met buitenlandse telers. Op deze manier blijven de lijnen kort van teler naar klant.
 Product	Het telen, verpakken en verhandelen van blauwe bessen: zowel vers, sappen en jam en als diepvries.
 Periode	Gedurende het hele jaar



Personeel

100



Promotie

Persoonlijke benadering, via beurzen en bemonstreren



Bestellen

Per telefoon of e-mail



Levering

Vanaf fabriek en franco





	Naam van het bedrijf	Aspergeboerderij Oppe Haes
	Adres bedrijf	Eind 4
	Postcode en plaats	6088 NC Roggel
	Contactpersoon	Elle Snijders
	Functie	Eigenaar
	Telefoon	+31 (0) 618528400
	E-mail	info@aspereroggel.nl
	Website	www.aspergeroggel.nl
	Social Media	www.facebook.com/aspergeroggel, www.instagram.com/aspergeboerderij_oppe_haes



Het bedrijf

Aspergeboerderij Oppe Haes is sinds 2011 gevestigd in Roggel en is gelegen aan de rand van natuurgebied Leudal. Op het van oudsher gemengde bedrijf, worden nu door de derde generatie (Elle en Ruud) voornamelijk nog asperges geteeld. De passie voor de aspergeteelt is Elle van kleins af aangeleerd. Samen met het hele gezin wordt er elk jaar weer naar het aspergeseizoen uitgekeken. Er is niets mooier dan het telen van mooie smaakvolle asperges en deze dagelijks vers te vermarkten. Door het telen op de echte zandgronden, het selecteren van rassen op smaak en voornamelijk natuurlijke bemesting kunnen wij zorg dragen voor deze asperges. Om uiteindelijk de eindgebruiker een smaakvol en vers product te leveren. Voor ons is het dan ook zeer belangrijk om het rechtstreekse contact met de afnemer te behouden, met passie over onze asperges te kunnen vertellen en tips te kunnen geven over de asperges en aspergeteelt. Dit doen wij sinds enkele jaren door het geven van o.a. rondleidingen en workshops. De combinatie van telen, produceren, vermarkten en educatie zorgt voor een totaal pakket op ons bedrijf.



Product

Vers asperges geteeld met passie. En dat proef je! Wij telen van begin april tot eind juni witte asperges. Alleen in de vollegrond, maar vervroegd door raskeuze en folies. Daarnaast oogsten wij van mei tot medio juni ook nog groene asperges. De asperges zijn leverbaar in diverse sorteringen van de kwaliteitsasperges AA wit tot soep asperges en worden dagelijks geoogst en gesorteerd. Tevens schillen wij de asperges dagelijks vers op vraag van de klant en verpakken deze in de gewenste hoeveelheden. Daarnaast hebben wij enkele bijproducten gemaakt van onze eigen asperges zoals: Ambachtelijk gemaakte asperge chutney (o.a. heerlijk te combineren met zachte geitenkaas en/of serranoham), Ambachtelijk gemaakte aspergekroketten voor in de frituur en vers gemaakte aspergeroomsoep.



Prijs

Afhankelijk van het product, sortering en afname hoeveelheid, lichten wij onze eerlijke prijs graag in een persoonlijk gesprek nader toe.



Periode

April - mei - juni



Promotie

Wij zijn veelal actief op social media, daarnaast hebben wij onze website: www.aspergeroggel.nl en adverteren wij in regionale media. Maar de beste promotie gebeurt door onze ambassadeurs (onze klanten) die via mond-tot-mond reclame ons bedrijf en product promoten.



Bestellen

Afhalen in onze seizoenswinkel is 7 dagen per week mogelijk. Bezorgen gebeurt in onderling overleg. Op aanvraag kunnen wij onze asperges ook gekoeld laten bezorgen al vanaf 1 kg per verpakking.



Levering

Eigen winkel en distributie aan retail.





	Naam van het bedrijf	Aspergeboerderij van den Goor
	Adres bedrijf	Rijksweg Zuid 92A
	Postcode en plaats	6102 XZ Echt
	Contactpersoon	Agnes van den Goor
	Functie	Verkoop
	Telefoon	+31 (0) 612409698
	E-mail	info@aspergeboerderijvandengoor.nl
	Website	www.aspergeboerderijvandengoor.nl
	Social Media	https://www.facebook.com/AspergeboerderijvandenGoor/
	MVO / Duurzaamheid	Ons bedrijf voldoet aan de eisen van de moderne tijd. We telen met zorg voor de plant en omgeving en oog voor de toekomst. Kwaliteit staat bij ons hoog in het vaandel.



Het bedrijf

In de prachtige natuur van de Limburgse gemeente Echt-Susteren liggen ook de aspergevelden van familie van den Goor. Met passie voor het product, de teelt en de omgeving staan wij tijdens het seizoen elke dag voor u klaar! Bij ons kunt u dan dagelijks tussen 10:00 en 18:00 terecht voor heerlijke verse asperges. Geschild en ongeschild! Ook sauzen, eieren en andere aanverwante producten kunt u bij ons vinden.



Product

Asperges in verschillende sorteringen en verpakkingen, zowel geschild als ongeschild. Geschenkverpakkingen. Aanverwante producten zoals: aspergesoep, aardbeien, scharreleieren, sauzen etc.



Prijs

Prijs is afhankelijk van sortering en seizoensinvloeden. Neem hiervoor gerust contact op!



Periode

April - mei - juni



Promotie

Mond tot mond-reclame, social media.



Bestellen

Via WhatsApp, telefonisch en per e-mail.



Levering

Vers: geschild of ongeschild. Verpakt in overleg





	Naam van het bedrijf	BONAPETIT food design
	Adres bedrijf	Cortenbach 2
	Postcode en plaats	6367 GE Voerendaal
	Contactpersoon	Julian Petit en Astrid Petit-Offermans
	Functie	Eigenaren
	Telefoon	Julian +31(0)6-21604629 / Astrid +31(0)6-21898583
	E-mail	petit@hoevecortenbach.nl / astrid@bonapetit.nu
	Website	www.bonapetit.nu
	Social Media	www.facebook.com/bonapetit.nu
	MVO / Duurzaamheid	Onze Limburgse Löss asperges zijn vol van smaak door de Löss grond. Bovendien zitten ze boordevol vitaminen en mineralen en bevatten ze weinig koolhydraten.

 Het bedrijf	Een gemengd agrarisch bedrijf met akkerbouw en vleesvee, gevestigd in een monumentale hoeve uit 1638. Onze landerijen liggen in en rondom Voerendaal.
 Product	Aardappels, uien, brouwgerst, tarwe, suikerbieten, chicorei, maïs, groene en witte Limburgse Löss-asperges en rosé kalveren.
 Prijs	Afhankelijk van de vraag.
 Periode	Eind april tot 24 juni.
 Personeel	We maken gebruik van seizoenarbeiders en studenten
 Promotie	Astrid is met haar bedrijf BONAPETIT werkzaam in de grafische sector, gespecialiseerd in food. Zij houdt de sociale media bij. Verder doet ze receptontwikkeling met de asperges, inclusief styling en fotografie. Deze komen op de foodblog om nog meer exposure te krijgen.
 Levering	Bij grote bestellingen kunnen we bezorgen, al dan niet geschild. Bestellen kan via een bestelformulier op de website: www.bonapetit.nu/hoeve-cortenbach/asperges/
 Extra informatie	Onze Limburgse Löss asperges zijn een uniek product!





	Naam van het bedrijf	Bemelerhof
	Adres bedrijf	Bemelerweg 320
	Postcode en plaats	6226 NE
	Contactpersoon	Marcel Leesens
	Functie	Eigenaar
	Telefoon	043-4071904
	E-mail	leesens@home.nl
	Website	www.bemelerhof.nl
	MVO / Duurzaamheid	Ons bedrijf is GLOBALG.A.P.-, -Grasp en Planet proof gecertificeerd. We telen de producten in hoofdzaak zelf of halen ze uit de buurt, hierdoor spreken we van een streekproduct. De producten worden milieuvriendelijk geteeld en alle afvalstromen worden of hergebruikt of verwerkt tot een nieuw eindproduct.



Het bedrijf

De Bemelerhof is een familiebedrijf waar al bijna 100 jaar groente en fruit geteeld wordt. Nabij het idyllische plaatsje Bemelen ligt de carréboerderij. Op ambachtelijke wijze word er geteeld en verwerkt tot lekkere, pure en eerlijke producten. Zo blijven specifieke smaken, kleuren en aroma's behouden. Ieder seizoen heeft haar eigen karakteristieke teelt, pluk- en verwerkingstijd en biedt voor jong en oud een open deur waardoor er ook de mogelijkheid is voor een rondleiding op de boerderij.



Product

Aardappelen, appels, kersen (35 rassen) pruimen (20 rassen) aardbeien, frambozen, rode bessen, bramen. Diverse soorten appelsap, perensap, kersensap, appelbessensap, druivensap, kersenwijn, appelwijn, drijvenwijn, likeuren, pommo's, sleedoornport, honing, aardbeienjam, frambozenjam, bramenjam, pruimenjam, fruitstroop enz.



Prijs

Prijslijsten worden op aanvraag toegezonden.



Periode

We zijn het hele jaar geopend maar gaan met de seizoenen mee en op = op.



Personeel

10 + vrijwilligers



Promotie

Onder normale omstandigheden worden er veel streekmarkten, open dagen van bedrijven en evenementen bezocht waar we dan stands hebben waar de mensen onze producten kunnen bekijken en proeven. Rondleidingen op het bedrijf.



Levering

Rechtstreekse levering aan horeca, bakkerijen, slijterijen, reformhuizen, ijssalons, boerderijwinkels, speciaalzaken, consument en streekmarkten.



 Naam van het bedrijf	Bertjens Agro
 Adres bedrijf	Graeterweg 8
 Postcode en plaats	6071 ND Swalmen
 Contactpersoon	Chrit Bertjens, Niek Bertjens
 Functie	Eigenaar
 Telefoon	06-15325579, 06-46530653
 E-mail	c.bertjens@hotmail.com, n.bertjens@hotmail.com
 Website	www.bertjensagro.nl
 Social Media	https://www.facebook.com/BertjensAgro , https://www.instagram.com/bertjens_agro/
 MVO / Duurzaamheid	Wij proberen indien mogelijk met biologische gewasbeschermingsmiddelen te werken. Onkruidbestrijding vindt deels plaats door te schoffelen. Onze dragende zeugen worden gehuisvest in een strooisel stal wat beter is voor het dierenwelzijn. Tevens is het strooiselmest een goede grondverbeteraar voor onze teelten. Geregeld krijgen wij bezoek van scholen uit de regio.

 Het bedrijf	Bertjens Agro is een gemengd agrarisch bedrijf in Swalmen. Op ons bedrijf houden wij 250 zeugen. Hiernaast telen wij op 55 ha grond verschillende tuinbouw- en akkerbouwgewassen met als belangrijkste tuinbouwgewassen spruitkool. Door deze verschillende sectoren zijn wij goed op weg naar kringlooplandbouw.
 Product	Spruiten, Paarse spruiten, Broccoli
 Prijs	Wij hanteren marktconforme prijzen voor een kwalitatief uitstekend product. Prijsafspraken voor langere perioden zijn mogelijk.
 Periode	Spruiten: September t/m Februari Paarse spruiten: December Broccoli: Juni t/m Oktober
 Personeel	Afhankelijk van het seizoen tot 5 werknemers
 Promotie	Door gebruik te maken van ons eigen merk Swalmer Spruitkool. Promotie via Facebook, Instagram er wordt nog gewerkt aan een website.
 Levering	In overleg proberen we zo veel mogelijk aan de vraag van de klant te voldoen.



Swalmer Spruitkool
 een Bertjens Agro merk



	Naam van het bedrijf	Bex BV
	Adres bedrijf	Baarlosweg 42
	Postcode en plaats	5995 BL Kessel
	Contactpersoon	Anke Heijligers-Bex
	Functie	Directeur
	Telefoon	+31 (0) 77-4628128
	E-mail	info@bexbv.nl
	Website	www.bexbv.nl
	Social Media	www.facebook.com/Bexbv , www.linkedin.com/company/bex-bv
	MVO / Duurzaamheid	Lokale telers, gecertificeerd voor Globalgap, Euro 5 motoren vrachtwagens, zonnepanelen



Het bedrijf

Bex B.V. is een aardappelschilbedrijf gevestigd in Kessel, Noord-Limburg. Al meer dan 35 jaar houden wij ons bezig met de aardappel. Eerst als akkerbouwbedrijf middels eigen teelt en later ook als verwerker. Passie voor kwaliteit en smaak is voor ons altijd erg belangrijk geweest. Allereerst door te streven naar een kwalitatief goed geteelde aardappel en uiteindelijk naar een smakelijk vers aardappelproduct. Ons assortiment bestaat uit verse friet, vers geschilde aardappelen, aardappelwedges, schijfjes en blokjes. Daarbij vinden wij het belangrijk dat we onze klanten ondersteunen bij de bereiding van het product, zodat ze hier een smaakvol eindproduct van kunnen maken.



Product

Ons assortiment bestaat uit verse friet, vers geschilde aardappelen, aardappelwedges, schijfjes en blokjes.



Prijs

Afhankelijk van afname en logistiek.



Periode

Gedurende het hele jaar



Personeel

19



Promotie

Social media, mond-tot-mond reclame



Bestellen

Telefonisch, per e-mail en Whatsapp



Levering

Rechtstreeks





	Naam van het bedrijf	Bio Verbeek
	Adres bedrijf	Muldersweg 11
	Postcode en plaats	5941 MX Velden
	Contactpersoon	Fons Verbeek
	Functie	Mede-eigenar van tuinbouwbedrijf
	Telefoon	077-4729069
	E-mail	fons@bioverbeek.nl
	Website	www.bioverbeek.nl
	Social Media	www.facebook.nl/BioVerbeek



MVO / Duurzaamheid

Al ruim 20 jaar biologisch gecertificeerd: de kassen zijn op een natuurlijke manier ingebed in het landschap. Zo worden deze onder andere omringd door een voedselbos. Ook heeft BioVerbeek de ambitie om binnen afzienbare tijd van het gas af te gaan en op een natuurlijke en circulaire manier de kassen te gaan verwarmen. Ook maken wij eigen compost. Een gezonde bodem is immers de basis van onze heerlijke producten.



Het bedrijf

BioVerbeek is een modern, biologisch tuinbouwbedrijf in Velden. We leveren onze producten aan natuurvoedingswinkels en aan supermarkten in binnen- en buitenland. Het is voor ons een heel bewuste keuze om op biologische wijze komkommers, paprika's en tomaten te telen. 'Biologisch' is in essentie slim omgaan met alles wat leeft. Als je goed zorgt voor de natuur, zorgt die ook goed voor jou. Dit oeroude principe gaat bij ons hand-in-hand met het toepassen van de allernieuwste teeltinzichten en -technieken. Het resultaat: een eerlijk, gezond en kwalitatief hoogwaardig versproduct, waarin je direct de natuur proeft!



Product

Allerlei maten Komkommers (ook kromme), Middeltros tomaten (100gram) verschillende soorten, snoeptomaten, cherry/pruim tomaten, cocktailtostomaten, Gele- oranje- rode- en groene paprika's, zoetpunt paprika's en pepers & Aubergines. Alles biologisch geteeld.



Prijs

Afhankelijk van vraag en aanbod. Wordt vaak wekelijks vastgesteld.



Periode

Tomaten vanaf eind maart/begin april, komkommers vanaf half maart, paprika's vanaf begin april.



Personeel

80



Promotie

We hebben een up-to-date website. We proberen producten lokaal af te zetten, staan op een lokale bio markt en hebben een kraam aan de straat.



Levering

Er kan persoonlijk, per mail of telefonisch besteld worden. Vervoer regelen we samen.



Extra informatie

Onze producten kennen enorm hoge voedingswaarden. Biologisch kent méér antioxidanten in de producten. Het productieproces minder milieubelastend en de producten zijn zeker net zo lekker!





	Naam van het bedrijf	Boerderij 't Platteland
	Adres bedrijf	Lorbaan 1
	Postcode en plaats	5841 AE Veulen-Venray
	Contactpersoon	Karin Reintjes
	Functie	Mede-eigenaar
	Telefoon	0478-550653
	E-mail	info@platteland.nu
	Website	www.platteland.nu
	Social Media	https://www.facebook.com/Platteland.nu

**Het bedrijf**

Boerderijwinkel met streekproducten. We maken cadeaupakketten met deze producten maar de producten worden ook los verkocht. Naast producten van andere streekproducenten verkopen we onze eigen rabarberproducten.

**Product**

Het rabarberassortiment bestaat uit sap, siroop, likorette, snoepjes, rabarber/aardbeien- en rabarber/cranberry jam, en saus.

**Periode**

Gedurende het hele jaar.

**Promotie**

Sociale media.

**Bestellen**

Telefonisch, per mail of via onze webshop

**Levering**

Wordt in de winkel gekocht of besteld en opgehaald.



	Naam van het bedrijf	Boerderijwinkel Géron
	Adres bedrijf	Pastoorrutenstraat 2
	Postcode en plaats	6281AB Mechelen
	Contactpersoon	Britt Géron
	Functie	Meewerkend familie
	Telefoon	+31(0)43-4559017
	E-mail	boerderijwinkelgeron@hotmail.nl
	Social Media	https://www.facebook.com/Boerderijwinkel-G%C3%A9ron-606859706050151/ , https://www.instagram.com/boerderijwinkel_geron/
	MVO / Duurzaamheid	Duurzaam schoon grondwater. Veldleeuwierik akkerbouwstudieclub.

 Het bedrijf	Groente, fruit, aardappelen en salades van eigen snijkeuken. Aardappelen van eigen teelt. Daarnaast hebben we een akkerbouw bedrijf met aardappelen, suikerbieten, wintertarwe en wintergerst. Wij werken samen met een collega akkerbouwer om het bedrijf rendabeler te exploiteren.
 Product	Aardappelen, groenten, fruit, salades als streekproducten.
 Prijs	Betaalbaar segment.
 Periode	Gedurende het hele jaar.
 Personeel	3
 Promotie	Facebook, Instagram en reclame bord langs de weg.
 Bestellen	In de winkel of via mail.
 Levering	Zelfbediening en bezorging.





	Naam van het bedrijf	Boerderijwinkel Mertens-Urlings
	Adres bedrijf	Rolduckerweg 43
	Postcode en plaats	6369 GS Simpelveld
	Contactpersoon	Huib & Yvonne Mertens
	Functie	Eigenaren
	Telefoon	045-5441337
	E-mail	hmg.Mertens@hetnet.nl
	Website	https://boerderijwinkel-mertens.weebly.com/
	Social Media	https://www.facebook.com/BoerderijwinkelMertens/
	MVO / Duurzaamheid	Wij verkopen zowel ecologische, als enkele biologisch producten.



Het bedrijf

Boerderijwinkel Mertens is dé boerderijwinkel van Simpelveld en omstreken. Als boerderijwinkel bieden wij een zeer divers aanbod in groenten en fruit, waarbij we zoveel mogelijk lokaal inkopen. Aardbeien, Kersen, Appels, Peren, Asperges, Aardappelen en Eieren komen direct van de telers. Bovendien verkopen we zuivere Honing van de imker in onze streek. Verder verkopen wij ook verschillende soorten Fruitsappen, Jam en Stroop. Sinds kort verkopen wij ook Pindakaas van 'De Pindakaaswinkel'. Bovendien verkopen wij Perkgoed, Moestuinplanten, Pompoenen, Houtpellets en Kerstbomen.



Periode

Het gehele jaar door zijn wij geopend. Het aanbod van producten is seizoensgebonden. Zo verkopen wij groente en fruit het hele jaar door, echter zijn de soorten afhankelijk van het seizoen. Daarnaast begint rond april de verkoop van het perkgoed. Verder staan wij in september/oktober bekend als Pompoenboerderij Mertens. Tot slot begin half november de kerstbomen verkoop.



Personeel

Wij zijn een familiebedrijf en runnen de winkel met twee personen.



Promotie

Wij promoten onze producten op onze website en Facebookpagina.



Levering

Klanten kunnen onze winkel bezoeken. Vooraf producten bestellen en deze afhalen is ook mogelijk.





	Naam van het bedrijf	D'r Moostuin
	Adres bedrijf	Rijksweg 124-126
	Postcode en plaats	6325 AG Berg en Terblijt
	Contactpersoon	Aschwin Gulikers
	Functie	Bestuurder
	Telefoon	+31(0)6-41112729
	E-mail	info@moostuin.nl
	Website	www.moostuin.nl
	Social Media	www.facebook.com/moostuin
	MVO / Duurzaamheid	De hele visie van d'r Moostuin is gebaseerd op duurzaamheid en maatschappelijk verantwoord ondernemen.

 Het bedrijf	D'r Moostuin is een unieke belevingstuin waar jong en oud uit het dorp en omstreken samenkomt en kennis maakt met het goede van onbespoten groenten. D'r Moostuin is een non-profit stichting en wordt volledig door vrijwilligers beheerd. De groenten kunnen in de tuin vers worden gekocht of middels een wekelijks verrassingskratje. Het is een openbare tuin, waar iedereen welkom is voor een praatje, gezonde groenten en tips of om te genieten van de prachtige natuur van de rijke biodiversiteit in de tuin.
 Product	Onbespoten en ambachtelijk geteelde groenten zoals allerlei koolsoorten, bonensoorten, tomaat, paprika, komkommer, allerlei verse kruiden, klein fruit, slasoorten, rabarber, venkel, aubergine, courgette, pompoen, knoflook, ui, prei en nog veel meer.
 Prijs	Varieert van soort tot soort.
 Periode	Mei t/m oktober (Voor 50-75 gezinnen per week).
 Promotie	Mond-tot-mond reclame en social media.
 Bestellen	Er kan ook wekelijks een verrassingskratje met groenten worden besteld via app. Dit kan dan op vrijdag worden afgehaald in de tuin.
 Levering	Direct, zonder tussenkomst van handelaren. De producten kunnen in de tuin worden afgehaald en worden ter plekke voor je geoogst.





	Naam van het bedrijf	De Fruitboer
	Adres bedrijf	Rijksweg 112
	Postcode en plaats	6247 AL Gronsveld
	Contactpersoon	Thomas Broex
	Functie	Fruitboer
	Telefoon	+31(0)6-25066623
	E-mail	info@defruitboer.nl
	Website	www.defruitboer.nl
	Social Media	www.facebook.com/De-Fruitboer
	MVO / Duurzaamheid	Pruimgemak wordt gemaakt van de lekkerste rijpe pruimen die niet meer in de winkel verkocht kunnen worden. Met Pruimgemak vinden deze pruimen dus een goede bestemming en wordt voedselverspilling tegengegaan. De Fruitboer teelt met liefde voor smaak en met oog voor de natuur. Daarom beschikken we zowel over het Planet Proof- als het Global Gap certificaat.



Het bedrijf

De Fruitboer is een familiebedrijf dat ooit gestart is door de opa van Thomas, de huidige fruitboer. Wij hebben een breed fruitassortiment van kersen, pruimen, blauwe bessen, rode bessen en peren. Het fruit van De Fruitboer komt van het mooiste stukje natuur in het zuidelijkste puntje van Nederland. Dankzij de typische kalkgrond van de Zuid-Limburgse heuvels heeft ons fruit een heerlijk volle smaak. Wij geloven in korte ketens, van boom tot consument. Daarmee blijft de smaak van het fruit het best behouden. In de zomermaanden verkoopt De Fruitboer dagvers fruit in het fruithuisje in de wei en via de fruitautomaat in Gronsveld.



Product

De Fruitboer heeft speciaal voor de zorg Pruimgemak ontwikkeld. De zoete, zachte smaak van Pruimgemak past overal bij. Op een boterham of beschuitje, in de yoghurt en als vulling van een cakeje. Alles kan! Zo wordt het heel eenvoudig om het voedingspatroon van ouderen te verbeteren, zonder dat de gebruikelijke eetmomenten aangepast hoeven te worden.



Extra informatie

De pruim is een bijzondere fruitsoort met veel gezondheidsvoordelen en een positief effect op de bloeddruk en de stoelgang. Met Pruimgemak richten we ons op de ouderen. Zo kunnen zij lekker eten en tegelijk profiteren van de gezonde voedingsstoffen. Pruimgemak is gemaakt met 100 procent fruit en bevat geen toegevoegde suikers of andere overbodige stoffen. Dat maakt Pruimgemak dus écht verantwoord genieten.



 **Naam van het bedrijf** De Gerdeneer

 **Adres bedrijf** Sitterskampweg 105

 **Postcode en plaats** 5927 NJ Venlo

 **Contactpersoon** Janssen

 **Functie** Eigenaar

 **Telefoon** +31 (0) 77-3969983

 **E-mail** info@degerdeneer.nl

 **Website** www.degerdeneer.nl

**MVO / Duurzaamheid**

Wij voeren geen duurzaam keurmerk maar noemen het 'verszondervragen'. Langzame groei voor smaak, alleen kunstmest als het écht niet anders kan, alleen corrigerende bespuitingen en bijna altijd biologisch. We telen zonder verwarming resulterend in een CO2 opgave van nul. Knaagdierbeheer met kerkuilen, enorm park/natuuraanleg ter grootte van het bedrijf, elektrisch vervoer. Volledig ongemanipuleerde boomgaarden op hoogstam met appels die voorheen geen commercieel nut hadden voor de cider. Absoluut geen bemesting, beregening en gewasbescherming.

**Het bedrijf**

Kruiden, eetbare bloemen en bijzondere bladgewassen kwekerij. Cidermakerij, slijterij.

**Product**

Ca. 70 soorten groenten, kruiden en specialiteiten, traditioneel in de volle gerond onder glas geteeld.

**Periode**

Gedurende het hele jaar.

**Personeel**

4

**Promotie**

Sociale media

**Bestellen**

Via telefoon, mail, Whatsapp of onze webshop



	Naam van het bedrijf	De Keukenkoets
	Adres bedrijf	Halmaaldorp 78
	Postcode en plaats	3800 Sint-Truiden
	Contactpersoon	Bart Billen
	Functie	Zaakvoerder
	Telefoon	+32(0)49-6057357
	E-mail	info@dekeukenkoets.be
	Website	www.dekeukenkoets.be



Het bedrijf

Wat ooit begon als een kookhobby met enkele potjes confituur, groeide in een mum van tijd uit tot de Keukenkoets. Een bedrijf vol culinaire passie met als missie het artisanaal produceren van confituren, likeuren, konfijten en nog veel meer! De rode draad in ons productgamma? Telkens weer worden al onze producten bereid met een extra dosis fruit en een grote portie liefde. Als onvervalste fruitfanaten streven we naar echte smaken, zonder compromissen. Gevestigd in het hartje van Sint-Truiden, te midden van het landelijke Haspengouw, geloven we in het pure karakter van fruit! Puurheid die onze producten steevast naar een hoger niveau tilt.



Product

Confituren, chocopasta's, advocaat en konfijten



Prijs

Varieert van soort tot soort.



Periode

Gedurende het hele jaar.



Personeel

2



Promotie

Website, sociale media, advertising.



Bestellen

Via groothandel en rechtstreeks.



Levering

Via groothandel.



Extra informatie

Wij gebruiken meer fruit en minder suiker in onze jams. Geen bewaarmiddelen of andere additieven.





 **Naam van het bedrijf** De Poshoof

 **Adres bedrijf** Postbaan 2

 **Postcode en plaats** 6218 HT Maastricht

 **Contactpersoon** Raymond Niesten

 **Functie** Eigenaar

 **Telefoon** +31(0)43-8500497

 **E-mail** info@deposhoof.nl

 **Website** www.deposhoof.nl

 **Social Media** <https://www.facebook.com/De-Poshoof-De-Witte-Asperges-443741999314329/>

 **MVO / Duurzaamheid** We telen alles biologisch

 Het bedrijf	Biologisch Akker- en Tuinbouwbedrijf
 Product	O.a. Biologische groene en witte asperges, aardappels, uien en spelt.
 Prijs	Varieert van soort tot soort.
 Periode	In de betreffende seizoenen.
 Personeel	3
 Promotie	Mond-tot-mond reclame
 Bestellen	In het aspergeseizoen in de winkel of in overleg
 Levering	In overleg



 Naam van het bedrijf	De Waog
 Adres bedrijf	Dijk 2
 Postcode en plaats	6086 AM Neer
 Contactpersoon	Joep van de Bool
 Functie	Mede-eigenaar
 Telefoon	+31 (0) 77-4629009
 E-mail	info@dewaog.nl
 Website	www.dewaog.nl
 Social Media	www.facebook.com/Biologische-Tuinderij-de-Waog-173169612827469
 MVO / Duurzaamheid	Op "de Waog" wordt al 40 jaar biologisch geteeld. Ook wordt er veel aandacht besteedt aan een duurzaam uiterlijk van het bedrijf door houten wandbekleding en wordt er duurzame energie geproduceerd d.m.v. 875 zonnepanelen.



Het bedrijf

Een van de oudste biologische bedrijven van Limburg. Bij "de Waog" wordt een breed scala aan groenten geteeld waarbij er altijd gezocht wordt naar vernieuwing. Zoete bataat (aardappel) is de hoofdteelt geworden. Naast de teelt is er ook nog een boerderij winkel/supermarkt aanwezig.



Product

Wij telen een zeer uitgebreid assortiment groentes, die in de volgende gewasgroepen zijn te verdelen in koolgewassen (vroeg sluitkolen, koolrabi en palmkool) , bladgewassen (alle soorten sla, radicchio rosso en diverse andere specialities), pompoenen (oranje en groene pompoenen, butternut, crownprince- en spaghettipompoenen en diverse andere consumptie pompoenen), Zoete bataat (diverse soorten bataat welke jaarrond leverbaar zijn vanuit de bewaring), Aardappelen (verschillende fytoftora resistente rassen), Zomerprei, Courgettes (groene en gele courgette, knol- en bleekselderij), Yacon.



Prijs

Zie de website voor de actuele prijzen.



Periode

Verschilt per product.



Personeel

10



Promotie

Wij sturen onze afnemers wekelijks een productaanbod. Ook proberen we via Facebook en LinkedIn soms onze producten te promoten.



Bestellen

Via de telefoon, mail of webshop.



Levering

Op wens van de klant kan er geleverd worden



Extra informatie

Door onze ligging in Nederland kunnen wij op onze gronden over het algemeen zeer vroeg telen en proberen we met tal van producten als eerste op de markt te zijn. Daarnaast worden veel van onze gewassen op zogenaamde "mulch-folie" geteeld. Dit is een zwarte folie, gemaakt van maïzetmeel wat composteerbaar is, en kan na het einde van de teelt gewoon ingewerkt worden in de grond. Deze folie zorgt ervoor dat we meer warmte in de grond krijgen, dat de wortels van de gewassen niet beschadigd raken door het schoffelen en dat er minder water verdampt, waardoor we water kunnen besparen.



	Naam van het bedrijf	EET-IDEE QUAEDVLIEG
	Adres bedrijf	Heerlerbaan 146A
	Postcode en plaats	6418 CJ Heerlen
	Contactpersoon	Jo Quaedvlieg
	Functie	Eigenaar / vennoot
	Telefoon	+31(0)45-5410885
	E-mail	info@eet-idee.nl
	Website	www.eet-idee.nl/home
	Social Media	www.facebook.com/Eet-Idee-Quaedvlieg-130064613854409

	MVO / Duurzaamheid	Wij streven naar een zoveel mogelijk duurzaam en maatschappelijk verantwoorde bedrijfsvoering. Wij geven mensen met afstand tot de arbeidsmarkt een kans binnen ons bedrijf, zorgen voor een milieuverantwoorde gescheiden afvalstroom en wekken wij al sinds 2010 ongeveer de helft van onze benodigde stroom zelf op doormiddel van 120 zonnepanelen en bezorgen wij onze producten met een elektrische bestelauto.
	Het bedrijf	Eet-Idee Boerderijwinkel Quaedvlieg is een bedrijf zoals de naam al zegt, van oorsprong een landbouwbedrijf met verkoop van eigen producten uitgedroeid tot een speciaalzaak met super kwaliteit groenten en fruitig fruit.
	Product	Voor vers en meer: Fruit, verse groente, gezonde salades, maaltijden, tapas en delicatessen, vegetarisch en biologisch.
	Prijs	Eerlijke prijs.
	Periode	Gedurende het hele jaar.
	Personeel	7
	Promotie	Sociale media, promotie webshop, mond-tot-mond reclame.
	Bestellen	Bij de boerderijwinkel
	Levering	Bezorging met elektrische bestelauto



	Naam van het bedrijf	Fruitbedrijf Huids
	Adres bedrijf	Rijksweg 152
	Postcode en plaats	6325 AH Berg en Terblijt
	Contactpersoon	Danaé Huids
	Functie	Vennoot
	Telefoon	+31(0)43-6040703
	E-mail	huids@ziggo.nl
	Website	www.fruitbedrijfhuids.nl
	Social Media	www.facebook.com/Fruitbedrijf-Huids-1792420881044412
	MVO / Duurzaamheid	De producten die normaal om cosmetische redenen niet in de winkel verkocht worden, zoals hagelschade, verwerken in een eerlijk product.



Het bedrijf

Fruitbedrijf van 28 hectare appels, 6 hectare peren en 1 hectare kersen, sinds 2018 is hier een aparte tak, cider maken, aan toegevoegd. 10% van de oogst gaat wegens cosmetische redenen verloren, hier moest verandering in komen vonden wij. Daarom zijn we begonnen met het maken van cider, een frisse dorstlesser waarmee we het gevoel van saamhorigheid en bourgondisch genieten willen overbrengen aan de consument. Om de nachtvorst tegen te gaan is een waterbuffer aangelegd en worden de knopjes bij vorst beneveld, dit beschermt het bloemetje zodat deze kan uitgroeien tot een appel. Om de hagelschade tegen te gaan zijn de kersen beschermd onder kappen en beschikt het fruitbedrijf over een hagelkanon dat het weer bij hagel enigszins kan beïnvloeden.



Product

Onze appelsoorten zijn Delcorf (geplukt in augustus), Wellant en Elstar (geplukt in september) en Joli Red en Junami (geplukt in oktober) In september worden de peren geplukt. In de perenboomgaard vindt u zijn de Conference en Doyenné du Comice. De zoete kersen zijn de van de rassen Kordia, Korvick, Karina, Regina, Simone Lapins en Sweetheart, deze worden eind juni geplukt.



Periode

Na de oogst worden de machines gereinigd, nagekeken, eventueel gerepareerd en klaargemaakt voor de winter. De bomen worden gesnoeid zodat zij weer op tijd hersteld zijn voor het nieuwe seizoen. In de winter houden wij ons bezig met het cider proces. Vanaf eind juni tot en met oktober vindt de pluk plaats.



Personeel

3



Promotie

Online, sociale media, www.fruitbedrijfhuids.nl



Bestellen

Contact opnemen via telefoon, mail en/of sociale media



Levering

Het fruit kan doormiddel van een fruitautomaat rechtstreeks aan huis gekocht worden. Verder worden de producten aan de veiling geleverd en via andere grootkopers ingekocht. De cider is af te halen op bestelling, ook kunnen er voor groepen afspraken gemaakt worden voor een rondleiding en proeverij.





	Naam van het bedrijf	Fruitbedrijf van Cleef
	Adres bedrijf	Meelderbroekweg 2
	Postcode en plaats	5951NV Belfeld
	Contactpersoon	Ron van Cleef
	Functie	Eigenaar
	Telefoon	+31(0)6-29533677
	E-mail	Info@fruitbedrijfvancleef.nl
	Website	www.fruitbedrijfvancleef.nl
	Social Media	www.facebook.com/fruitbedrijf.vancleef
	MVO / Duurzaamheid	Vermarketing rechtstreeks aan de consument is al een stukje verduurzaming. Je slaat namelijk een aantal schakels over, dus ook transport. Ook gebruiken we groenafval of snoeihout uit onze boomgaard als organische stof voor structuurverbeteringen en wordt het afvalfruit weer gecomposteerd. Dat komt weer ten goede aan de bomen.

 Het bedrijf	Fruitbedrijf wat zich bezighoudt met de teelt van appels, peren en zoete kersen en deze tevens verkoopt in de eigen boerderijwinkel. Tevens verkopen we groente en streekproducten in onze winkel. Zo ook cadeau artikelen en fruitmanden en zijn hier ook onze zelfgemaakte jammen, sappen en kersenlikeur verkrijgbaar.
 Product	Div appelrassen, peren en diverse zoete kersen rassen
 Prijs	Prijs appels/peren varieert per seizoen. Tussen €1,25 en €1,95
 Periode	Appel/peren: augustus t/m mei Kersen: juni, juli en begin augustus
 Personeel	2
 Promotie	Sociale media, facebook en mond-tot-mond reclame
 Bestellen	Contact opnemen via telefoon/website/sociale media
 Levering	Werk en schoolfruit wordt bezorgd. Consumenten kunnen buiten onze openingstijden 24/7 terecht bij onze fruitautomaten.





	Naam van het bedrijf	Fruitveiling Zuid-Limburg
	Adres bedrijf	Aan de fremme 33
	Postcode en plaats	6269 BK Margraten
	Contactpersoon	Ad Pollux
	Functie	General Manager
	Telefoon	+31(0)43-4858588
	E-mail	info@fruitveilingzl.nl
	Website	www.mergellandfruit.nl
	Social Media	www.facebook.com/MergellandFruitland , www.linkedin.com/company/coöperatieve-fruitveiling-zuid-limburg
	MVO / Duurzaamheid	Ja

 Het bedrijf	Afzetorganisatie voor fruittelers
 Product	Hardfruit, zacht fruit en steenfruit
 Periode	Gedurende het hele jaar
 Personeel	75
 Promotie	B2B Acties
 Levering	Afhalen



	Naam van het bedrijf	Goertz Asperges
	Adres bedrijf	Vestraat 20
	Postcode en plaats	6105 AB Maria Hoop
	Contactpersoon	Franc Goertz
	Functie	Directeur
	Telefoon	+31(0)475-543128
	E-mail	info@goertzasperges.nl
	Website	www.goertzasperges.nl
	Social Media	www.facebook.com/goertzasperges
	MVO / Duurzaamheid	Wij hebben een bio tak

 Het bedrijf	Asperge productie, asperge planten, blauwe bessen en zoete aardappelen
 Product	Eigen seizoenswinkel. Open in het asperge seizoen en onbemande winkel buiten het seizoen.
 Prijs	Scherpe kwaliteit/prijsverhouding
 Periode	Gedurende het hele jaar
 Personeel	20
 Promotie	Sociale media en buurtkrantjes
 Bestellen	Afhalen is mogelijk
 Levering	Verpakt





	Naam van het bedrijf	Hermans Groenten en Fruit
	Adres bedrijf	Oude roermondseweg 161
	Postcode en plaats	6049AD Herten
	Contactpersoon	Roy Hermans
	Functie	Mede-eigenaar
	Telefoon	+31(0)6-53645303
	E-mail	info@hermansfruit.nl
	Website	www.hermansfruit.nl
	Social Media	www.facebook.com/hermans.groentenenfruit , www.linkedin.com/company/hermans-fruit
	MVO / Duurzaamheid	De familie Hermans hecht enorm veel waarde aan het milieu. Dit ziet u terug in zowel de teelt van het fruit als de productiemiddelen en machines die gebruikt worden in de logistiek van het fruit.



Het bedrijf

De familie Hermans is al drie generaties actief op het gebied van fruitteelt. De teelt van het fruit vindt hoofdzakelijk plaats in het gehucht Lerop. De boerderijwinkel van de familie Hermans is gevestigd in Herten, aan de zuidkant van Roermond. Het spreekt voor zich dat wij als teler 'echt' weten wat 'vers' betekent. Dit vindt u dagelijks terug in onze winkel waar alleen het beste fruit geselecteerd en verkocht wordt. Wanneer groente en fruit hier groeit, waarom zou je het dan aan de andere kant van de wereld zoeken? Lokaal is verser en belast het milieu minder!



Product

Wij hechten enorm veel waarde aan producten uit de regio, voor de consumenten in de regio. Local for local dus. Daarbij worden producten ingekocht die op smaak geteeld zijn en waar een eerlijke prijs voor betaald wordt. Die eerlijke prijs proef je echt terug in de smaak van de producten. Dat is net dat beetje extra wat je proeft als de boer meer aandacht heeft voor zijn teelt



Prijs

Wij hebben meerdere concepten lopen. Van de ene kant kiezen wij in de winkel voor een hoger segment waardoor wij 10% duurder zijn dan de supermarkten. In het andere segment kiezen wij voor budget waarbij de consumenten worden aangesproken die veel voor weinig geld willen kopen.



Periode

Gedurende het hele jaar.



Personeel

10



Promotie

De jonge dertigers maar ook veel door 50-plussers.



Bestellen

Webshop, email, telefonisch of op abonnement basis.



Levering

Boxen, direct, bezorgen, afhalen.





	Naam van het bedrijf	Innofruit
	Adres bedrijf	Julianaweg 6A
	Postcode en plaats	6265 AJ Sint Geertruid
	Contactpersoon	Gerard Mertz en Gaston Curfs
	Functie	Eigenaren
	Telefoon	+31(0)6-21851167 en +31(0)6-20408120
	E-mail	info@inno-fruit.nl
	Website	www.inno-fruit.nl



MVO / Duurzaamheid

Duurzaamheid is een grote drijfveer geweest om de handen ineen te slaan en onze kennis te bundelen. Tijdens de teelt van het kleinfruit is er een percentage van de oogst dat niet de kwalificatie le keuze behaalt. Het past niet in de geest van deze tijd om dit overheerlijke rijpe fruit niet te gebruiken. Dit overrijpe fruit is vol en intens van smaak en bevat een hoog aandeel natuurlijke suikers, waardoor er nauwelijks geraffineerde suikers aan de fruitverwerkingen hoeven te worden toegevoegd. Om onze MVO doelen te behalen werken we volgens de richtlijnen van de volgende keurmerken: Global Gap, Planet Proof, Grasp en de HACCP-richtlijnen.



Het bedrijf

Innofruit is een specialist in de teelt en verwerking van fruit. Innofruit is een initiatief van Gerard Mertz en Gaston Curfs, opgericht in juli 2014. Gerard Mertz is een klein fruitteler. Onder de naam van Mertz Kleinfruit is hij actief in het telen van rode bessen, bramen, kiwibessen, pruimen en rabarber. Gaston Curfs is culinair dienstverlener in de foodservice. Het ondersteunen/begeleiden bij ondernemers in de foodservice is zijn vakgebied. Innofruit verwerkt lokaal geteeld fruit tot producten met een toegevoegde waarde. Innofruit staat voor smaakvolle, gezonde en duurzame kwaliteitsproducten in halffabricaat en eindproduct.



Product

Het assortiment van Innofruit bestaat uit 3 productgroepen. Rijkge vulde fruitvullingen die zowel koud als warm gebruikt kunnen worden. Op een pannenkoek, door de yoghurt, op ijs of bijvoorbeeld als vlaavulling. Verassende fruitmosterd. Dit is een milde mosterd, omdat er fruit door de mosterd is verwerkt. Het resultaat? Een verrukkelijk zachte, zoete smaak. Fruitmosterd is dan ook erg lekker door sauzen, bij kaas en vleesplankjes en als fruitbeleg. Kruidige fruitchutney. De pruimenchutney heeft een ambachtelijk karakter en is intens van smaak. Heerlijk bij kaas en vleesplankjes. Ook lekker bij stampotten en ovenschotels. Check de website voor alle smaakvarianten en verpakkingsvormen.



Prijs

Op aanvraag



Periode

Gedurende het hele jaar



Promotie

Diverse acties op de website en social media



Levering

In overleg



Extra informatie

De producten passen bij een gezonde levensstijl. Dankzij de volle intense smaak van het verwerkte fruit, hoeft slechts een minimale hoeveelheid suiker te worden toegevoegd om toch een heerlijk resultaat te verkrijgen. Om een voorbeeld te geven bij fruitvulling kersen: per 100 gram fruitvulling 91 kcal. Verder bevat deze fruitvulling per 100 gram: 23 gram koolhydraten, waarvan 13 gram suikers. Het fruit zelf bevat 8 gram suikers, dus de toegevoegde suiker is minimaal. Contacteer Innofruit voor meer informatie over het gehele assortiment en bijbehorende voedingswaarden.





	Naam van het bedrijf	Jolanda's Aardappel Afhaalpunten
	Adres bedrijf	Hommelweg 13
	Postcode en plaats	6114 RR Susteren
	Contactpersoon	Jolanda Peters
	Functie	Eigenaar
	Telefoon	06-46064836
	E-mail	jolandapeters7@gmail.com
	Social Media	https://www.facebook.com/Aardappelenboerderij-Peters-Susteren-112671437044148



MVO / Duurzaamheid

We besteden zeker aandacht aan duurzaamheid. Alle producten worden onder het keurmerk Voedselveiligheid geproduceerd en sommige onder het keurmerk Planet Proof en zijn we onderdeel van Stichting Veldleeuwrik. Ook zijn we energieneutraal door het gebruik van zonnepanelen en biomassa. Lege aardappel- en uienzakken worden retour genomen zodat deze weer hergebruikt kunnen worden. Wie zijn uw bestaande klanten en samenwerkingsverbanden? Bijvoorbeeld: Groothandel, horeca, detailhandel, consumenten etc. De hoofdmoot gaat naar de frietfabrieken zoals Aviko en Farm Frites. Huisverkoop aan de mensen uit de omgeving en we hebben een aantal afhaalpunten die onze aardappelen afzetten tegen onze condities in hun regio. We leveren ook aan plaatselijke restaurants, frietzaken en horeca.



Het bedrijf

Wij, Eric en Jolanda, hebben een akkerbouwbedrijf met de focus op aardappelteelt. Verder hebben wij ook suikerbieten, uien, cichorei, wortelen, erwten, bonen en graan. Het bedrijf bestaat ongeveer 25 jaar. In 2017 hebben we een bewaarloods voor aardappelen en uien gebouwd, zodat we het gehele jaar goede producten ter beschikking hebben.



Product

We hebben verschillende soorten aardappelen: Fontane, bloemige- en friet aardappelen, Frieslanders (allrounder en vroege aardappel) en Belana's (vastkokende tafelaardappel).



Prijs

Actuele prijzen kunt u vinden op Facebook: Jolanda's Aardappel Afhaalpunten



Periode

Gedurende het hele jaar



Personeel

2



Promotie

Via Facebook en facebookgroepen.



Levering

In principe is het zelfbediening maar een praatje is natuurlijk erg gezellig!





	Naam van het bedrijf	Kersenbedrijf Jo en Monica Schaepkens
	Adres bedrijf	Klimmenderstraat 106
	Postcode en plaats	6343 AE Klimmen
	Contactpersoon	Jo Schaepkens
	Functie	Eigenaar
	Telefoon	045-4051359
	E-mail	info@kersenbedrijfschaepkens.nl
	Website	www.kersenbedrijfschaepkens.nl
	Social Media	http://facebook.com/kersenbedrijfschaepkens , https://www.instagram.com/kersenbedrijfschaepkens/
	MVO / Duurzaamheid	De focus van de teelt ligt op de biodiversiteit en dit betekent dat we bij iedere beslissing de keuze afwegen of dit de biodiversiteit verbetert en daarnaast zijn wij Planet Proof gecertificeerd



Het bedrijf

Kersenbedrijf Jo en Monica Schaepkens is een familiebedrijf dat gespecialiseerd is in het telen van zoete kersen. Tijdens het kersenseizoen ben je welkom op het kersenbedrijf en heb je de keuze om uit 14 verschillende kersenrassen te proeven. Welke soort kersen is het lekkerst? Zoet, stevig of toch lekker sappig? Probeer het uit tijdens het kersenseizoen en proef het verschil van versheid.



Product

De focus van onze teelt ligt op kwaliteit, smaak en versheid. Het hele jaar zijn we bezig hoe we de teelt kunnen verbeteren. We beschikken over 14 rassen die verdeeld over 6 tot 8 weken afrijpen. Hierdoor zijn we in staat om 6 tot 8 weken topkwaliteit kersen te leveren.



Prijs

€4 - €7,50 PER KILO



Periode

Doorgaans vanaf half juni t/m half augustus. Dit is wel afhankelijk van het weer.



Promotie

Social Media



Levering

Huiswinkel





LINDERS
asperges & rabarber

	Naam van het bedrijf	Linders Asperges en Rabarber
	Adres bedrijf	Groeze 11
	Postcode en plaats	5986 NT Beringe
	Contactpersoon	Luc Linders
	Functie	Eigenaar
	Telefoon	+31(0)6-15370192
	E-mail	info@lindersasperges.nl
	Website	www.lindersasperges.nl
	Social Media	www.facebook.com/Lindersaspergesrabarber
	MVO / Duurzaamheid	Project Goede Leefomgeving Bijen en Hommels. We spuiten zo min mogelijk met insecten-, schimmel- en onkruidmiddelen.
	Product	Asperges en Rabarber
	Prijs	Wij hanteren een eerlijke prijs. Hierover gaan we graag in overleg met de klant.
	Periode	Asperges kunnen wij leveren van maart tot en met juni. De oogst van de rabarber vindt plaats van oktober tot en met maart.



Personeel

In de wintermaanden, tijdens de oogst van de rabarber, werken we met 3 werknemers. In het voorjaar helpen vooral Poolse medewerkers ons met de oogst van de asperges.



Promotie

Dit jaar is onze website gelanceerd met een bestelsysteem. We kunnen de asperges aan huis bezorgen, maar ook per post versturen. Verder maken we veel reclame via onze Facebookpagina. Er staan verschillende borden langs de weg zodat de mensen ons goed kunnen vinden.



Levering

Bestellingen kunnen telefonisch of per mail geplaatst worden.



Extra informatie

Asperges zijn heel gezond. Ze zijn laag in calorieën en nitraatarm. Asperges kunnen daarom regelmatig op het menu staan. Wij staan voor vakmanschap en kwaliteit staat bij ons hoog in het vaandel. Om dit waar te kunnen maken wordt de bodem geanalyseerd en vóór de aanplant van asperges in balans gebracht door vruchtenwisseling en organische bemesting. Hierdoor bevat de bodem de juiste gehaltes aan bijvoorbeeld kalium, magnesium en zink. Dit alles komt terug in de smaak van de asperges. Ze zijn voller van smaak en bevatten 2 à 3 keer meer inhoud dan asperges uit het buitenland: een duurzaam product dus. Wij willen graag een samenwerking met zorginstellingen aangaan om ook hen te laten proeven van dit mooie product.





Blauwbesenbedrijf Frijns

Rijksweg 38 | 6286 AG Wahwiller | Zuid-Limburg

Telefoonnummer: 06-14 41 00 28

 Blauwbesenbedrijf Frijns

Tel. 06-14 41 00 28

	Naam van het bedrijf	Maatschap Blauwe besenbedrijf Frijns
	Adres bedrijf	Rijksweg 38
	Postcode en plaats	6286 AG Wahwiller (Gem. Gulpen-Wittern)
	Contactpersoon	Marc Frijns en Judith Frijns-Peters
	Telefoon	06-14410028 of 06-11264951
	E-mail	blauwebessenbedrijffrijns@gmail.com
	Social Media	https://www.facebook.com/Blauwebessenbedrijf
	MVO / Duurzaamheid	Onze hele teelt is erop gericht om zo duurzaam en maatschappelijk verantwoord mogelijk te ondernemen. We voldoen aan de certificeringen Global Gap en Planet Proof.



Het bedrijf

Blauwe-bessenbedrijf Frijns wordt sinds 1995 gevormd door Marc en Judith Frijns. We telen met veel passie blauwe bessen. Door middel van een intensieve teelt en hard snoeien, gaan wij voor de Top, wij gaan echt puur voor de kwaliteit.



Product

We telen de blauwe bessen voornamelijk onder tunnels om de weersinvloeden zoveel mogelijk te kunnen beperken, en hierdoor zo duurzaam mogelijk te produceren.



Periode

We hebben fruit vanaf half april tot half oktober.



Personeel

Het meeste werk door het jaar heen wordt door ons beide verzet, daarbij hebben we nog hulp van onze 2 vaders van respectievelijk (91 en 81 jaar) onze zoon van 16 helpt buiten schooltijd ook regelmatig mee. In het seizoen hebben we ongeveer 6-8 dames die helpen met de oogst.



Promotie

Door onze facebookpagina te volgen, bent u altijd op de hoogte van de laatste nieuwtjes en welk fruit er op het moment rijp is, en natuurlijk in onze Vers Fruit Automaten beschikbaar is.



Levering

Wij leveren het fruit in diverse verpakkingen.



Akkerbouw • Akkerbouw



Hupperetz

Boerderij • Boerderij



	Naam van het bedrijf	Maatschap Hupperetz
	Adres bedrijf	Echterbaan 1A
	Postcode en plaats	6451 PA Schinveld
	Contactpersoon	Tim Hupperetz
	Functie	Mede-eigenaar
	Telefoon	+31(0)6-48683252
	E-mail	mtshupperetz@hotmail.nl
	Website	www.boerderijhupperetz.nl
	Het bedrijf	Een gemengd bedrijf met akkerbouw, vleesstieren en agrarisch natuurbeheer. Ons bouwplan bestaat uit suikerbieten, tarwe, gerst, snijmais en luzerne. De laatste twee gewassen dienen als veevoer voor onze vleesstieren, welke in ruime potstallen worden gehouden. Deze stallen voldoen aan de eisen van het Beter Leven-keurmerk 2 sterren. Het agrarisch natuurbeheer bestaat uit aanpassingen in het bouwplan waardoor een goede leefomgeving voor de beschermde korenwolf gecreëerd wordt.
	Product	Vleesstieren, suikerbieten, tarwe en gerst.



	Naam van het bedrijf	Mts. Jeuken - de Swart
	Adres bedrijf	Stationsweg 82
	Postcode en plaats	5807 AC Oostrum
	Contactpersoon	Lisanne Jeuken
	Functie	Dochter en algemeen medewerker
	Telefoon	+31(0)478-582678
	E-mail	mtsjeuken.deswart@telfort.nl
	Website	www.jeukendeswart.nl
	Social Media	www.facebook.com/JeukenDeSwart
	MVO / Duurzaamheid	Wij dragen de keurmerken GlobalGap en PlanetProof



Het bedrijf

Mts. Jeuken- de Swart is van oudsher een familiebedrijf waar hoofdzakelijk asperges en aardbeien worden geteeld. Daarnaast worden er op kleine schaal aardappelen geteeld. Deze producten worden verkocht in onze boerderijwinkel en vers automaat, zodat de producten rechtstreeks voor de consument beschikbaar zijn. Altijd vers dus! Dat is waar wij voor gaan en staan; verse producten en kwaliteit. In ons bedrijf wordt samen met onze kinderen en medewerkers met veel plezier gewerkt.



Product

Wij telen verschillende soorten aardbeien, waaronder de rassen Favori, Elsanta, Lambada en Molling Centenary. Wat betreft de asperges is dit ook het geval, hier worden de rassen Cumulus en Backlim geteeld. De verschillende rassen maken het bij zowel de aardbeien als de asperges mogelijk om het product gedurende een lange periode aan te kunnen bieden, doordat de rassen qua oogstperiode in elkaar overlopen. Onze aardappelen zijn voornamelijk Frieslanders.



Periode

Aardbeien van eind april tot eind december. Asperges van begin maart tot eind juni.



Personeel

35



Promotie

De klanten weten ons meestal wel te vinden, maar we maken ook gebruik van Facebook en Instagram.



Bestellen

Telefonisch en via de mail.



Levering

Via onze boerderijwinkel en automaat worden de producten aan de consument geleverd. Wij bezorgen de producten aan horeca. Veiling Fruitmasters haalt de producten.





	Naam van het bedrijf	Oregional Streekproducten
	Adres bedrijf	Hoeksehofstraat 9
	Postcode en plaats	6515 AV Nijmegen
	Contactpersoon	PAul Roelofsen
	Functie	Directeur
	Telefoon	+31(0)481-461329
	E-mail	paul@oregional.nl
	Website	www.oregional.nl
	Social Media	www.facebook.com/oregionalstreekproducten
	MVO / Duurzaamheid	De producten worden onder HACCP-richtlijnen geleverd. Uit oogpunt van duurzaamheid wordt de verpakking waar mogelijk beperkt.



Het bedrijf

Oregional Streekproducten is een organisatie van boeren en telers uit Gelderland en Limburg met een breed assortiment aan streekproducten. De organisatie is in 2010 opgericht en heeft ruim 50 leden: boeren, telers en verwerkers verspreid over Gelderland en Limburg. De boeren en telers zijn intensief betrokken bij de koers van de organisatie. Deze levert aan ziekenhuizen, zorginstellingen, horeca, cateraars, scholen, foodtrucks en (land-)winkels.



Product

Oregional biedt het volledige assortiment aan producten dat de regio te bieden heeft. Denk hierbij aan aardappelen, groenten en fruit, panklare groenten, geportioneerd vlees en vleeswaren, zuivel, sappen, brood etc. Dit vullen we aan met producten die de regio níet kan bieden, zoals citrusvruchten. Het regionale seizoenaanbod staat voorop. Bij Oregional staan de trots en het verhaal van de boer centraal. Denk aan heerlijke buffelhangop en mozzarella van boer Arnts, aardappelen van teler Twan Houterman, 2-sterren scharrelvlees van Jos Bolk, ambachtelijke zuivel van Zuivelboerderij IJsseloord of smaakvolle aardbeien van Arno de Beijer. De producten bevatten veelal meer vitamine of bouwstoffen dan gangbare producten. Neem de melk van IJsseloord: in deze melk zijn de bouwstoffen niet kapotgeslagen door homogeniseren, zoals in de fabrieken gebeurt. Deze bouwstoffen zijn nodig voor het menselijk lichaam.



Prijs

Oregional zit dicht bij de bron. Het aantal tussenschakels in de keten wordt hierdoor verkleind. Wij bieden streekproducten tegen concurrerende en eerlijke prijzen.



Periode

Gedurende het hele jaar.



Personeel

Service- en klantgerichtheid staan hoog in het vaandel. Oregional kent korte lijnen. Zo kunnen we snel inspelen op de wensen van de klant. De chauffeurs zetten de bestelde producten netjes waar u ze wilt hebben, maar kijken ook automatisch naar de voorraad. Ze attenderen u er bijvoorbeeld op wanneer de appels bijna op zijn. Vergeet u een keer te bestellen? De dames op kantoor bellen u netjes op om te vragen of er nog een bestelling geplaatst moet worden. Geen klant, maar een relatie. Zo zien wij de samenwerking. Samen Sterk!



Promotie

Wij denken actief mee met onze klanten. Hierbij gaat het onder andere om promotie, zoals flyers, banners en posters op locatie, maatwerk in overleg (bijvoorbeeld publiciteit in regionale media, placemats met de herkomst van de producten), het bedenken van streekmenu's (eet met de seizoenen mee) en het organiseren van Tour de Boer met onze klanten.



Levering

Wij leveren onze streekproducten 6 dagen in de week aan onze klanten en zitten met onze bussen door de gehele regio. Bestellingen die vóór 15.00 uur worden geplaatst, worden de volgende dag op het afgesproken tijdstip geleverd.



Extra informatie

Onze missie is helder. Oregional is de integrale leverancier van (h)eerlijke streekproducten in uw regio. Wij zijn een betrokken organisatie, die altijd het beste wil voor mens, dier en milieu, door middel van een korte, transparante keten. Dagelijks denken we mee om betaalbare, duurzame en verantwoorde maaltijden mogelijk te maken. Onze visie spreekt voor zich. Wij streven naar gezonder, duurzamer en lekkerder eten in de regio, door middel van streekproducten. Wij willen de prachtige producten uit onze regio méér onder de aandacht brengen bij uw klant, door de link te leggen tussen onze boeren en uw bedrijf. Nóg meer smaak in uw zaak!



 **Naam van het bedrijf** Peeters Asperges

 **Adres bedrijf** Baarloseweg 15A

 **Postcode en plaats** 5988 NL Helden

 **Contactpersoon** Johan Peeters

 **Functie** Eigenaar

 **Telefoon** +31 (0) 627427478

 **E-mail** esther-johan@ziggo.nl

 **Website** www.peetersasperges.nl

 **Social Media** www.facebook.com/peetersasperges



Het bedrijf

In het seizoen dagelijks verse asperges te koop. Ook groene en paarse asperges. Aspergesoep, asperge ijs, aspergebitterballen en kroketten, aspergesalade en heerlijke wijn voor bij de asperges. Verder nog eieren, aardbeien, appelsappen en diverse streekproducten. Superleuke aspergecadeaus!



Product

Asperges, zowel vroege als late soorten. Rassen: Backlim, Herkolim, Prius, Cygnus, Fruhlim. Gebruik van minitunnels onder folie. Wij telen ook groene(Aspalim en Portlim en Canticus) een paarse asperges (Erasmus).



Periode

Eind maart t/m eind juni.



Personeel

5



Promotie

Sociale media, reclameborden langs de weg en bij ons huis.



Bestellen

Telefonisch, via Facebook messenger of email.



Levering

Vers, geschild, ongeschild gekoeld en sommige producten bevroren.





	Naam van het bedrijf	Puur Origine VOF
	Adres bedrijf	Witveldweg 22a
	Postcode en plaats	5971 NS Grubbenvorst
	Contactpersoon	Fred Willemsen
	Functie	Eigenaar
	Telefoon	+31(0)6-52382857
	E-mail	info@puur-origine.nl
	Website	www.puur-origine.nl
	MVO / Duurzaamheid	Puur-Origine werkt 100% biologisch.



Het bedrijf

Puur Origine is een 100% biologisch bedrijf met hoofdvestiging in Grubbenvorst. Hier wordt witlof gekweekt in de grond. De witlofwortels worden door biologische akkerbouwers op afspraak geteeld waarna wij ze bewaren en vraag-gestuurd opzetten zodat we jaarrond kunnen oogsten. Op de akkers in de volle grond wordt een breed assortiment aan groenten geteeld welke vooraf aan de teelt met afnemers is besproken/vastgelegd. Ruime vruchtwisseling moet voor lage ziektedruk zorgen van onze biologische gewassen. De witlofwortels (nadat de krop eraf is geoogst) worden gecomposteerd met de teel aarde en zorgen zo voor voeding voor de bodem in de vollegrond. Verder composteert Puur Origine ruim 100 hectare natuurgras tot een waardevolle aanvulling voor de bodem en het bodemleven.



Product

Ambachtelijke biologische grondwitlof. Biologisch: paksoi, spinazie, boerenkool, ijsbergsla, radicchio, lollo rosso, Batavia, romano frisee, pompoenen, rode en witte kool en aardappelen (vroeg).



Prijs

In overleg afhankelijk van de specifieke wensen voor wat betreft kwaliteit, verpakking, gewichten, hoeveelheden, transportverzorging, programma's etc.



Personeel

We werken jaarrond met een vast team van ongeveer 10 personen. In de drukte wordt dat eventueel aangevuld met enkele uitzendkrachten.



Promotie

Puur Origine is de enige in Nederland die biologische grond witlof produceert. Bekijk hier het filmpje waar Culinair expert Alain Caron ons een bezoek brengt, tijdens het programma BinnensteBuiten van de KRO/NCRV. <https://binnenste-buiten.kro-ncrv.nl/passie-voor-eten/video/grondwitlof-grubbenvorst>. Op onze site vind je bij MEDIA ook diverse publicaties. In de winter bezoeken we klanten, bellen we dagelijks of wekelijks. Tevens bezoeken we beurzen.



Levering

De witlof wordt verpakt in door de klant gekozen materiaal. Hierna wordt deze terug gekoeld naar ongeveer 4 graden, waarna het binnen enkele uren wordt opgehaald en wordt getransporteerd naar de afnemer. Zo ook alle andere producten. Deze worden altijd vanuit de klantgedachte afgestemd. Welke verpakking? Kg of stuks? Gewicht per stuk? Hoeveelheden? Omloopsnelheid? Combipallets van meerdere producten? Wij bespreken alles graag van tevoren. Afspraken over de order, met alle details, worden dan gestuurd naar bestellingen@puur-origine.nl. Het meeste wordt verkocht vanaf de tuin. Voor sommige klanten organiseren we ook transport.



Extra informatie

Puur Origine is de enige in Nederland die biologische grond witlof produceert, waardoor de smaak anders is dan andere witlof. Alle producten worden geteeld op biologische wijze, zonder chemische middelen en kunstmest, maar wél op moderne wijze en met moderne technieken. Verder verwennen wij onze bodem en dus ook het bodemleven door deze te voeden met gecomposteerde witlofwortels, turf en natuurgras. Hier zijn de wormen dol op. Zij zetten dit om tot voeding voor onze gewassen, zodat die rustig met natuurlijke weerstand kunnen groeien. Onze biologische producten hebben een hoger droge stof gehalte, vergeleken met gangbare landbouw. Zonder chemische middelen en kunstmest lukt het ons een behoorlijke speler te zijn in de biologische markt. Dat doen we met een hoge mate van kwaliteit. PUUR ORIGINE: 100% biologisch. ZEGGEN WAT JE DOET EN DOEN WAT WE ZEGGEN!



	Naam van het bedrijf	Snoepgroen
	Adres bedrijf	Vroelen 29
	Postcode en plaats	6255 NC Noorbeek
	Contactpersoon	Christophe de Warrimont
	Functie	Eigenaar
	Telefoon	0627898053
	E-mail	christophe@snoepgroen.nl
	Website	https://snoepgroen.nl
	Social Media	www.facebook.com/snoepgroen , www.instagram.com/snoepgroen
	MVO / Duurzaamheid	We kiezen voor regionaal fruit en creëren een zo kort mogelijke keten. We willen een bedrijf bouwen die generaties mee gaat en toekomstbestendig is.



Het bedrijf

SnoepGroen is in 2020 gestart door Christophe de Warrimont. SnoepGroen wil zo veel mogelijk mensen laten genieten van al het lekkers dat planten ons geven. We zijn in de loop van de jaren veel gaan verwerken en bewerken, terwijl we de pure smaken uit het oog zijn verloren.

Met SnoepGroen willen we jou laten genieten, snoepen en snacken van de lekkerste plantaardige producten. We zijn gestart met het zelf stoken van appel-perenstroop. Een puur en traditioneel recept, gemaakt van appels en peren uit het dorp. Het proces van stroop stoken is een vak die van generatie op generatie wordt geleerd.

In het begin van de 20e eeuw startte mijn overgrootvader van moeders kant Guillaume Henquet met het stoken van stroop in het Limburgse plaatsje Eijsden. Naast het Centraal Station stond de stroopstokerij, waar honderden kilo's stroop per dag werden gestookt. Tot in de jaren '80 werd dit op grote schaal gestookt en verkocht. In die jaren is de stroopstokerij gesloten en is het recept gekocht door Frumarco, waar in het Limburgse plaatsje Beesel tot op de dag van vandaag deze stroop wordt gestookt.

Mijn opa aan vaders kant, Cyrille de Warrimont(sr.) was fruitteler in Noorbeek en gebruikte Hoeve de Peul als opslag- en overslagplaats. De omgeving van de hoeve stond vol met hoogstamfruit, zoals appels, peren en pruimen. Deze werden verkocht voor directe consumptie, maar ook om stroop mee te stoken. Zo zit het vak van de stroopstoker behoorlijk in mijn bloed.

Stroop heeft in verschillende Limburgse dialecten een verschillende betekenis. Ik ben zelf opgegroeid met het woord sjroep. Er zijn verschillende varianten sjroep, zoals rinse appelstroop, appelstroop en appelperenstroop. De sjroep van SnoepGroen bestaat uit peren en appels. De stroopstoker is een echte vakman en het vak is niet op school te leren. Dit ambacht wordt van generatie op generatie doorgegeven en ik ben zelf nu dan ook in de leer om de fijne kneepjes van het vak te leren. Stroop stoken bestaat uit verschillende onderdelen en er zijn een aantal belangrijke momenten in het proces. Een van de belangrijkste momenten is bepalen wanneer de sjroep goed is. De stroop moet niet te ver ingekookt zijn, maar moet ook niet te dun zijn. Bij een te dunne stroop, krijg je schenkstroop. Een te dikke stroop is niet smeerbaar en daardoor niet goed bruikbaar.



Product

Limburgse appel-perenstroop, op basis van regionale appels en peren.



Periode

Gedurende het hele jaar



Personeel

1



Promotie

Online, rechtstreeks, op evenementen



Levering

Rechtstreeks, via speciaalzaken





 **Naam van het bedrijf** Streekproduct Limburg

 **Adres bedrijf** Leveroydijk 10

 **Postcode en plaats** 6091 NV Leveroy

 **Contactpersoon** Marleen Knoops

 **Functie** Eigenaar

 **Telefoon** +31(0)6-51979919

 **E-mail** info@streekproductlimburg.nl

 **Website** www.streekproductlimburg.nl

 **Social Media** www.facebook.com/streekproductlimburg



Het bedrijf

Verse producten rechtstreeks van het land en de boerderij. Wekelijks een vers en gevarieerd aanbod van allerlei soorten groente, fruit, kazen, salades etc.



Product

Groente, fruit, zuivel, kaas, geitenkaas, fruitsappen, salades en aanverwante producten. Perkplanten rechtstreeks van de kwekerij. Ook relatiegeschenken, cadeaupakketten, cadeaubonnen en kerstpakketten zijn mogelijk.



Periode

Gedurende het hele jaar. Kijk voor de actuele openingstijden op de site.



Personeel

2



Promotie

Via de website of Facebook.



Bestellen

Via Whatsapp, telefoon of internet (bestelformulier).



Levering

Afhalen, bezoek aan winkel of bezorging.





 **Naam van het bedrijf** Teboza B.V.

 **Adres bedrijf** Zandberg 14B

 **Postcode en plaats** 5988NW Helden

 **Contactpersoon** Frank Zanders

 **Functie** Sales

 **Telefoon** +31 (0) 77-3071444

 **E-mail** verkoop@teboza.nl

 **Website** www.teboza.com

 **Social Media** www.facebook.com/TebozaHelden, www.instagram.com/tebozasparagus

 MVO / Duurzaamheid	<p>Teboza heeft zich ten doel gesteld om duurzaam te telen en was bijvoorbeeld een van de eerste aspergetelers in Nederland met biologische asperges. Inmiddels zijn de biologische asperges niet meer weg te denken uit ons assortiment. Daarnaast gaan wij in 2021 hoogwaardige technologie inzetten bij de oogst van witte asperges. Daarvoor hebben wij geïnvesteerd in de selectieve oogstmachine van het bedrijf Cerescon: de Sparter. Deze oogstmachine bevat een unieke gepatenteerde technologie die het mogelijk maakt asperges ondergronds te detecteren, waardoor kwaliteit én kwantiteit verbeteren.</p>
 Het bedrijf	<p>Teboza is 100% asperges. Teboza is een familiebedrijf dat met een 100% focus op en passie voor asperges actief is in de hele keten. Teboza is betrokken bij de ontwikkeling van nieuwe aspergerassen, de teelt en verkoop van aspergeplanten en de teelt en verkoop van verse asperges. Daarmee is Teboza een serieuze betrouwbare partner voor zaadproducenten, andere aspergetelers, handelsorganisaties en diverse retailers in binnen- en buitenland.</p>
 Product	<p>Teboza heeft zich gespecialiseerd in het telen, verpakken en bewerk- en van verse witte en groene asperges. Zowel grote als kleine orders behoren tot de mogelijkheden. Ons productieproces gaat uit van de wensen van onze klant en is gericht op een efficiënte, voedselveilige en snelle verwerking van de asperges.</p>
 Prijs	<p>De prijzen zijn afhankelijk van de sortering, verpakking etc.</p>
 Periode	<p>Onze Nederlandse asperges zijn leverbaar vanaf medio februari t/m eind juni.</p>
 Personeel	<p>25</p>
 Promotie	<p>O.a. via sociale media.</p>
 Bestellen	<p>Bestellen kan zowel telefonisch als per email via 077-30714 44 of verkoop@teboza.nl.</p>
 Levering	<p>Afgehaald op ons bedrijf in Helden. Voor grootafnemers kunnen wij het geconditioneerd transport verzorgen.</p>





	Naam van het bedrijf	Vers van Mertz
	Adres bedrijf	Julianaweg 6A
	Postcode en plaats	6265 AJ Sint Geertruid
	Contactpersoon	Ellen Mertz
	Functie	Eigenaar
	Telefoon	06-47074909
	E-mail	info@mertzkleinfruit.nl
	Website	www.mertzkleinfruit.nl
	Social Media	www.facebook.com/mertzkleinfruit
	MVO / Duurzaamheid	Om onze MVO doelen te behalen, werken we volgens de richtlijnen van de keurmerken: Global Gap, Planet Proof en Grasp.



Het bedrijf

Vers van Mertz: uw vertrouwde leverancier voor het leveren van eigen geteelde groente en fruit. De basis van de verswinkel zoals we die nu kennen is gelegd in 2017. Toen startten Gerard en Ellen met de teelt van eigen groenten op kleine schaal. Vanaf 2020 worden de eigen groenten en fruit verkocht vanuit de winkel in de bestaande kleinfruit loods. Om het aanbod te vergroten wordt ons eigen assortiment aangevuld met producten van collega's uit de omgeving. Doordat de woorden lokaal, regionaal en duurzaam ons op het lijf geschreven zijn, heeft dit inmiddels geleid dat diverse bedrijven en zorginstellingen wekelijks beleverd worden.



Product

Op onze akkers direct gelegen achter onze winkel telen wij in de buitenlucht de volgende groenten en fruit: Andijvie, bloemkool, broccoli, spitskool, witte kool, rode kool, venkel, rabarber, koolrabi, prei, bonen, pompoen, knolselderij en suikerbrood. Pruimen, bramen, rode bessen en kiwibessen.



Periode

Al onze producten zijn seizoensgebonden.



Personeel

5



Levering

Enerzijds worden de producten rechtstreeks aan de consumenten in de winkel verkocht. Anderzijds vinden er wekelijks leveringen plaats aan bedrijven en instellingen.





Wingbergerhoeve
fruit & ijs

	Naam van het bedrijf Wingerberghoeve Fruit & ijs
	Adres bedrijf Camerig 22
	Postcode en plaats 6294 NB Vijlen
	Contactpersoon Egon Loo
	Functie Eigenaar
	Telefoon +31(0)6-20749060
	E-mail egon@wingbergerhoeve.nl
	Website www.wingbergerhoeve.nl
	MVO / Duurzaamheid Maatschappelijk verantwoord ondernemen staat bij ons hoog in het vaandel. We wekken onze eigen stroom op en proberen afvalstromen zo goed mogelijk te scheiden. Daarnaast werken we met lokale leveranciers.



Het bedrijf

Bij de Wingbergerhoeve staat de alom bekende ijskraam. De Bourgondische leefwijze van de Limburger vindt hier zijn uitwerking. De ijsporties worden dan ook niet strak afgemeten maar zijn altijd ruim. Het ijs met vers fruit uit de regio is zeer zeker een aanrader. Het verse fruit wordt ook apart verkocht en daarnaast ook verwerkt in lekkere streekproducten al naar gelang wat het seizoen biedt. Een selectie van streekproducten is o.a. aardbeien-, pruimen-, frambozen- en kruisbessenjam. De jams bestaan uit vers fruit en 33% geleisuiker. Daarnaast wordt er van ons eigen fruit ook appel-peren stroop (in het Limburgs 'zeem') gemaakt. De stroop wordt nog steeds in oude koperen ketels gekookt en is gemaakt van puur fruit zonder enige toevoegingen. Ook wordt er appelsap gemaakt van de Elstar appels, deze maakt het sap sprankelend van smaak. De Wingbergerhoeve is makkelijk te bereiken met de auto en motor (er is een ruime parkeergelegenheid) en bevindt zich langs tal van wandel- en fietsroutes



	Naam van het bedrijf Zwamburg
	Adres bedrijf De Bockhofweg 10
	Postcode en plaats 6333 AZ Schimmert
	Contactpersoon Rob Hermans
	Functie Eigenaar
	Telefoon +31(0)6-42974744
	E-mail info@zwamburg.nl
	Website www.zwamburg.nl
	Social Media www.facebook.com/zwamburg, www.instagram.com/zwamburg
	MVO / Duurzaamheid Bij Zwamburg hanteren wij de principes van de Blauwe Economie, dat wil zeggen; lokale grondstoffen gebruiken om zo min mogelijk CO2 uit te stoten, maar ook zorgen dat er geen nieuwe reststromen ontstaan. Wij zorgen ervoor dat alle grondstoffen aan de natuur terug worden gegeven door middel van compost en verwerken snijafval tot andere producten.

Het bedrijf

Koffiedrab is een lokale reststroom die massaal wordt weggegooid maar nog ontzettend veel organische waarde heeft. De oesterzwam kan hieruit gezonde, smaakvolle en eiwitrijke paddenstoelen produceren. Zwamburg verwerkt de koffiedrab van lokale bedrijven tot een speciale voedingsbodem voor de teelt van Limburgse oesterzwammen. Op deze wijze verkorten wij voedselkilometers, creëren wij werkgelegenheid, komen wij tot afvalreductie en geven wij heel concreet invulling aan de circulaire economie. Door het vlees te vervangen of te mengen in bestaande producten worden deze niet alleen duurzamer maar ook gezonder en zal de smaak ook verbeteren door het umami (natuurlijke smaakversterker) gehalte van deze paddenstoel.

Product

Verse paddenstoelen, duurzame snacks (oesterzwam- kroketten en bitterballen), hybride producten (Mushroom- en Beefburger, oesterzwammen grillworst), ZWAMBOXX (kweekset), oesterzwammen ravioli, oesterzwammen tapenade, koffiezeepjes, rondleidingen en workshops.

Prijs

Voor prijsinformatie gelieve contact op te nemen.

Periode

Gedurende het hele jaar.

Personeel

6

Promotie

Sociale media, artikelen in magazines, meedoen met prijzen en awards, krantenartikelen.

Bestellen

Via de webshop, mail, telefonisch en Whatsapp.

Levering

Eigen logistiek.





***Brood &
banket***



 Naam van het bedrijf	Broodproducten Kristin
 Adres bedrijf	Gellikstraat 11
 Postcode en plaats	6215 JM Maastricht
 Contactpersoon	Kristin Rahardjo
 Functie	Eigenaar
 Telefoon	06-27524320
 E-mail	info@worstebroodje-maastricht.nl
 Website	www.worstebroodje-maastricht.nl
 MVO / Duurzaamheid	Natuurlijk probeer ik zoveel mogelijk met biologische producten te werken, bijvoorbeeld producten van een lokale boerderij. Ook kan ik door het kleinschalige karakter alles zo efficiënt mogelijk doen met zo min mogelijk afval en energiekosten.

 Het bedrijf	Kenmerkend voor mijn bedrijfje is de kleinschalige productie van ambachtelijke broden, broodproducten en bourgondisch gekruide worstenbroodjes, passend in de Limburgse culinaire cultuur.
 Product	Worstenbroodjes, kroketten, quiches, focaccia's in diverse smaken en formaten.
 Prijs	Worstenbroodje €2,10; Kroketten €2,10; Quiches €7,50 - €12,50; Focaccia €7,50 - €12,50 (prijzen zijn afhankelijk van het formaat).
 Periode	In principe is alles het hele jaar beschikbaar, echter voor een typisch seizoen product zoals worstenbroodjes, is het meestal van de herfst tot en met het voorjaar dat er genoeg bestellingen zijn.
 Promotie	Mond-tot-mond reclame
 Bestellen	Via internet of de detailhandel
 Levering	Hangt af van de bestelling, brengen of afhalen



	Naam van het bedrijf	Choosy & Delicious
	Adres bedrijf	Vilstraat 6
	Postcode en plaats	3511 Hasselt
	Contactpersoon	Viviane Vaes
	Functie	Zaakvoerder en eigenaar
	Telefoon	0032496126114
	E-mail	info@choosy-delicious.be
	Website	www.choosy-delicious.be
	Social Media	www.facebook.com/Choosy-and-Delicious
	MVO / Duurzaamheid	Onze grondstoffen zijn 100% natuurlijk en voor 80% biologisch. Wij werken regelmatig met jongeren die een sociale handicap hebben. Zo willen we ze kansen geven op de arbeidsmarkt.

 Het bedrijf	Choosy & Delicious produceert bakmix voor mensen met voedselallergieën, we spitsen ons vooral op het gluten- en lactosevrij verhaal en vaak ook nog suikerarm.
 Product	Wij hebben zelf onze bakmixen ontwikkeld. Hier is echt jaren onderzoek aan vooraf gegaan, wij gebruiken zoveel als mogelijk biologische grondstoffen. Deze worden zorgvuldig getest, geblend en verpakt in een clean room zodat er geen contaminatie kan ontstaan.
 Prijs	Onze grondstoffen zijn niet goedkoop, maar wel de meest gezonde variant.
 Periode	Gedurende het hele jaar met een houdbaarheid van minimaal 6 maanden.
 Personeel	2
 Promotie	Vooral via sociale media, beurzen en via boeren en burens
 Bestellen	Via boeren en burens of via de website www.choosy-delicious.be
 Levering	Via post, boeren en burens, beurzen en gezondheidswinkels



**DE
BISSCHOPS
MOLEN**

BAKKERIJ
& SMAAKLOKAAL

	Naam van het bedrijf	Grain Labs
	Adres bedrijf	Stenenburg 3
	Postcode en plaats	6211 HP Maastricht
	Contactpersoon	Frank van Eerd
	Functie	Eigenaar
	Telefoon	+31(0)43 - 327 0615
	E-mail	info@grainlabs.nl / webwinkel@bisschopsmolen.nl
	Website	www.bisschopsmolen.nl
	Social Media	www.facebook.com/GrainLabsNederland , www.instagram.com/grainlabs/ , www.instagram.com/debisschopsmolen/
	MVO / Duurzaamheid	Wij werken al 10 jaar samen met MVO Nederland en Erkent Streekproduct.



Het bedrijf

Gebruik je passie en je talent om de wereld een beetje mooier te maken en om de toekomst iets na te laten. Dit zijn voor ons de ingrediënten voor een gezond product, een gezond bedrijf en een gezonde economie. Bij de Bisschopsmolen verwerken we granen uit het Limburgse land tot de lekkerste producten. Beleef ons ambacht. Proef het beste brood en de smaakvolste vlaaien. Wij bakken voor jou. En voor Limburg natuurlijk.



Product

Wij maken van echte Limburgse granen diverse producten. Zie www.bisschopsmolen.nl en www.grainlabs.nl



Prijs

Wij doen aan het fair price principe. Wij onderhandelen niet met de telers, hierdoor blijft ons landschap behouden en wordt het zelfs verbeterd.



Periode

Gedurende het hele jaar.



Personeel

25



Bestellen

Kijk op www.bisschopsmolenwebshop.nl



Levering

Kijk op www.bisschopsmolenwebshop.nl



Speltteler Hubert Crijns.



Speltteler Huub Diederens.



Speltteler Guus Roebroek.



Speltteler Wynand Vogels.



Speltteler Charles Willems.



Molenaar Raaijmakers.



 **Naam van het bedrijf** Kollenberger Spelt

 **Adres bedrijf** Urmonderbaan 7

 **Postcode en plaats** 6167 RD Geleen

 **Contactpersoon** Wiro Nillesen

 **Functie** Ketenregiseur

 **Telefoon** +31(0)6-51597995

 **E-mail** info@kollenbergerspelt.nl

 **Website** www.kollenbergerspelt.nl

 **Social Media** www.instagram.com/kollenbergerspelt

 **MVO / Duurzaamheid** Gedeeltelijk biologisch. De pellerij werkt op zonne-energie en de spelt wordt gemalen door de Commandeursmolen op 40% waterkracht.



Het bedrijf

Kollenberger Spelt is een lokaal initiatief van 6 spelt telers in de buurt van de Kollenberg Sittard. Kollenberger Spelt wordt gemalen door de Commandeursmolen in Mechelen. Smakelijk en gezond brood van onze spelt kunt u bij 200 bakkers in Nederland kopen



Product

Het betreft 100% spelt, geteeld volgens de milieu keur methode



Periode

Gedurende het hele jaar



Bestellen

Via bakwinkeltje en Bisschopsmolen zijn klein verpakkingen bloem en meel te koop.



Levering

Via bakkerijen





tritordeum.
SITTARD

	Naam van het bedrijf	Limburgse Tritordeum
	Adres bedrijf	Toon Hermanssingel 68
	Postcode en plaats	6132 BZ Sittard
	Contactpersoon	Wiro Nelissen
	Functie	Ketenregisseur
	Telefoon	+31(0)6-24320333
	E-mail	wiro.nillesen@tritordeum.com
	Website	www.tritordeum.com
	MVO / Duurzaamheid	Tritordeum heeft in 2018 de duurzaamheids prijs gewonnen.



Het bedrijf

Tritordeum is een nieuw natuurlijk graan gewas. Een kruising tussen durum en wilde Chileense gerst. Tritordeum is ontwikkeld in Spanje als oplossing voor het veranderende klimaat. Tritordeum heeft 50% minder onverteerbare gluten en een hoger eiwit en vezel gehalte dan tarwe. Tritordeum is voor het eerst in 2020 succesvol geoogst in Limburg. Met Tritordeum kan heel mooi geel brood gebakken worden en ook om bier te brouwen is het zeer geschikt.



Product

Tritordeum is een ingrediënt voor brood, bier en pasta ect.



Periode

Gedurende het hele jaar.



Promotie

Sociale media



Bestellen

Het liefst via de bakkerijen.



Levering

als ingrediënt in zakken van 25 kilo.





 **Naam van het bedrijf** Pasta Pura

 **Adres bedrijf** Wethouder Sangersstraat 45A

 **Postcode en plaats** 6191 NA Beek

 **Contactpersoon** Ruud Souren

 **Functie** Directeur/Eigenaar

 **Telefoon** +31 (0) 622069227

 **E-mail** info@pastapure.nl

 **Website** www.pastapure.nl

 Het bedrijf	Producent van deegwaren met o.a. spelt en tritordeum
 Product	Deegwaren van alle geschikte graansoorten van lokale, nationale en internationale herkomst. Gevulde deegwaren zoals ravioli, cannelloni en sauzen.
 Periode	Gedurende het hele jaar.
 Bestellen	Rechtstreeks via groothandel.
 Levering	Eigen transport en via groothandel.





Dranken



	Naam van het bedrijf	Alfa Brouwerij
	Adres bedrijf	Thull 15
	Postcode en plaats	6365 AC Schinnen
	Contactpersoon	Eefje Willems
	Functie	Marketing
	Telefoon	+31(0)46-4432888
	E-mail	info@alfabier.nl
	Website	www.alfabier.nl
	Social Media	www.facebook.com/alfabier , www.instagram.com/alfabier , www.linkedin.com/company/alfa-bier/



MVO / Duurzaamheid

Harry Meens: "Onze missie is om zo min mogelijk CO2 uit te stoten per hectoliter, gebaseerd op onze schaalgrootte". De oprichting van onze brouwerij in 1870 kan worden gezien als een vorm van maatschappelijk verantwoord ondernemen. We waren als het ware onze tijd ver vooruit. Als van oorsprong boerenbedrijf konden we namelijk door de bierbrouwerij dagloners ook in de winter voorzien van arbeid en ze daardoor broodwinning garanderen. Maar ook op het gebied van het milieu hebben we door de jaren heen steeds nieuwe initiatieven genomen. Of het nu gaat om grondstoffen, zoals water of hop, of om CO2-vermindering of energiemaatregelen, we zijn eigenlijk al meer dan 150 jaar duurzaam onderweg!



Het bedrijf

Sinds 1870 brouwt de familie Meens op ambachtelijke, traditionele wijze haar Alfa Bieren. De onafhankelijke familiebrouwerij, gelegen tussen de groene heuvels van het Zuid-Limburgse buurtschap Thull in Schinnen, is haar traditie en receptuur altijd trouw gebleven. Alfa Edel Pils is recentelijk zelfs verkozen tot beste pils ter wereld!



Product

Bieren gebrouwen op traditionele en authentieke wijze, gebrouwen met natuurzuiver bronwater, gerstemout, Meens stamgist en de beste hopsoorten. Wij zullen nooit enige concessies doen aan smaak en kwaliteit.



Prijs

Eerlijke prijzen, waarin win-win situaties worden gecreëerd met samenwerkingspartners.



Periode

Gedurende het hele jaar.



Personeel

30



Promotie

Marketing en promotie (offline en online)



Bestellen

Online, telefonisch, e-mail en via onze samenwerkingspartners



Levering

Via samenwerkingspartners en rechtstreeks





	Naam van het bedrijf	B-kind
	Adres bedrijf	De Bockhofweg 10
	Postcode en plaats	6333 AZ Schimmert
	Contactpersoon	Sergio Toma
	Functie	Eigenaar
	Telefoon	06 239 213 94
	E-mail	info@b-kind.nl
	Website	www.b-kind.nl
	Social Media	https://www.facebook.com/bkind.honeyproducts/ , https://www.instagram.com/bkind.honeyproducts/
	MVO / Duurzaamheid	We streven er na om 100% gebruik te maken van lokale grondstoffen. We zijn al aardig op weg. Voor het bier gebruiken we al de Honing, gerst en hop uit Limburg.



Het bedrijf

B-Kind to nature. So nature is kind to us. Wij streven naar het werken met 100% lokale ingrediënten. Een mooi streven om zo een steentje bij te dragen aan de Zuid-Limburgse natuur. Onze honing komt dan ook van Limburgse bijen. Het zorg dragen voor natuur hoort hier ook bij, wij proberen dan ook al onze ingrediënten zo te oogsten dat er geen schade aan de natuur wordt toegebracht.



Product

Bier: Nectar, een fris zomerbier met honing gebrouwen met Limburgse grondstoffen. Gebrouwen in de watertoren in Schimmert. Voor actuele prijzen kunt u telefonisch of per mail contact opnemen.



Periode

Het hele jaar door kan worden geleverd. Er wordt op tijd geproduceerd en we zorgen dat we altijd kunnen leveren.



Personeel

Eenmanszaak



Promotie

Instagram, Facebook, Eigen website



Levering

Verpakt in dozen van 24 stuks. Het product kan worden opgehaald in Schimmert of worden bezorgd.





	Naam van het bedrijf	Belgian Craft Beer Company
	Adres bedrijf	Singelbeekstraat 7
	Postcode en plaats	3500 Hasselt
	Contactpersoon	Kris Dexters
	Functie	Brouwer
	Telefoon	+32(0)43-4507575
	E-mail	kris@biervanhogegoesting.be
	Website	www.biervanhogegoesting.be
	Social Media	www.facebook.com/Belgian-Craft-Beer-Company-1195058877313406, www.instagram.com/biervanhogegoesting/
	MVO / Duurzaamheid	100% Belgische Hop en Belgische mout



Het bedrijf

Belgian Craft Beer Company staat voor goesting in en passie voor bier. Onze craftbieren zijn pure producten van mout, Belgische hop, ongefilterd, hoge gisting, met een pure en volle smaak ... 't zijn bieren van hoge goesting! Santé!



Product

3 bieren Coccinelle tripel ale 8%/Grasshopper Belgian Bitter 6%/ Haspengouwse tripel 7% met vers geperste Jonagold appelsap)/ Hopjenever (3 belgische hoppen van de Coccinelle).



Periode

Gedurende het hele jaar



Levering

Per bak of via de drankenhandels/grootwarenhuis





ANNO 1878
Blanche Dael
MAASTRICHT

	Naam van het bedrijf	Blanche Dael
	Adres bedrijf	Aan de Brikkebouw 10
	Postcode en plaats	6211 XT Maastricht
	Contactpersoon	Leoni Meijer
	Telefoon	+31 43 321 3475
	E-mail	leoni@blanchedael.nl
	Website	www.blanchedael.nl
	Social Media	https://www.facebook.com/BlancheDael , https://www.instagram.com/blanchedael_maas-tricht/
	MVO / Duurzaamheid	Ondernemen is voor Blanche Dael een maatschappelijke activiteit. Dat uit zich in bewust werkgeverschap, in onze biologische afbrekbare koffieverpakkingen, in deelname aan lokale samenwerkingsverbanden en in het betalen van een eerlijke prijs aan boeren. Met onze eigen stichting Escuela Blanche Dael steunen we onderwijsprojecten in het koffieland Guatemala.



Het bedrijf

Blanche Dael is de ambachtelijke koffiebranderij en theepakkerij uit Maastricht. Al sinds 1878 branden wij dagelijks verse koffie en verpakken wij kwalitatieve thee. Dit doen we met trots voor de horeca, kantoren en thuis. Wij houden van koffie. En van thee. Van de geur, de smaak, de warmte. Van de zintuigen die het prikkelt en van de ontmoeting die het stimuleert. We streven naar het subtiele verschil van het beste. Smaken en aroma's die uitnodigen een tweede kopje te drinken.



Product

Koffie, thee, pinda's, zoetwaren, koffie en thee accessoires



Periode

Gedurende het hele jaar.



Levering

Webshop (postNL + Fietskoerier binnen Maastricht) en winkel (/consumenten/particulieren). Eigen chauffeurs (b2b)





 Naam van het bedrijf	Brouwerij Den Toetèlèr
 Adres bedrijf	Kleistraat 54
 Postcode en plaats	3730 Hoeselt
 Contactpersoon	Danny Dubois
 Functie	Eigenaar/meesterbrouwer
 Telefoon	+32(0)324-72802414 / 0478880296
 E-mail	danny@toeteler.be
 Website	www.toeteler.be
 Social Media	www.facebook.com/toeteler

**MVO / Duurzaamheid**

Tot nu toe brouwt Luc, die brouwmeester, al zijn bieren van A tot Z zelf met natuurlijke grondstoffen en ambachtelijke methodes. Onze bieren zijn van hoge gisting, ongefilterd en onpasteuriseerd. Er worden geen bewaarmiddelen of kleurstoffen gebruikt bij de bereiding van onze bieren. Brouwerij Den Toetêlêr is een artisanale brouwerij waar de technologie manueel onderhouden en opgebouwd wordt en het brouwproces manueel opgevolgd wordt en dit met oog voor het ecologische aspect, zo wekken wij het grootste deel van onze energie zelf op en dient het restproduct van het brouwen als diervoer.

**Prijs**

De prijs is afhankelijk van het soort bier en de verpakking (33cl. of 75cl.)

**Periode**

Gedurende het hele jaar (behalve voor speciale eenmalige brouwsels).

**Personeel**

Via onze website, facebookpagina, mond-tot-mond reclame, deelname aan speciale acties, bierbeurzen, pers, jaarlijks Toetêlfêes. Brouwerijbezoek, met degustatie, is eveneens mogelijk (zie onze website)

**Bestellen**

Telefonisch, email

**Levering**

Afhalen in brouwerij of leveren bij klanten



	Naam van het bedrijf	Brouwerij Jessenhofke
	Adres bedrijf	Simpernelstraat 17
	Postcode en plaats	3711 Kuringen
	Contactpersoon	Gert Jordens
	Functie	Eigenaar
	Telefoon	011255699
	E-mail	gert@jessenhofke.be
	Website	jessenhofke.be
	Social Media	www.facebook.com/brouwerijjessenhofke , www.instagram.com/jessenhofke www.twitter.com/jessenhofke
	MVO / Duurzaamheid	Naast de biologische productie is er ook aandacht voor ecologie door gebruik van papier met het FSC keurmerk, rijden we op CNG, hergebruiken we grondstoffen (cradle to cradle), samenwerkingen bij de productontwikkeling inbegrepen sociale economie.



Het bedrijf

Een van de weinige 100% Belgische biologische brouwerijen met focus op productontwikkeling voor derden en beleving op de plek zelf door middel van het organiseren van workshops bier brouwen. Ideale plek langs het Albertkanaal voor team buildings voor bedrijven maar ook voor groepen.



Product

Startend met de RGLR van 3.5%, over de MAYA, ARVUM, Bottelke & Breinstorm van 6%, de BRWN van 7%, de TRPL en de PMPRNL van 8%, de OLAF van 9% tot de quadrupels RSRV en WNTR van 10%. Voor elk moment van de dag dus een biertje beschikbaar.



Prijs

Prijs is afhankelijk van de locatie maar door gebruik van biologische ingrediënten situeren onze bieren zich iets boven het gemiddelde van wat in België beschikbaar is aan artisanale bieren.



Periode

Alle producten zijn het gehele jaar door verkrijgbaar in zowel 33cl en 75cl als op vat in 10L en 20L.



Promotie

Wij baten standen uit op bierfestivals en open deur dagen van klanten. Tijdens rondleidingen in de brouwerij zelf kunnen de bieren ontdekt worden.



Bestellen

Voor privé klanten verwijzen we door naar de verkooppuntenlijst op de website, uitzondering is verkoop bij rondleidingen.



Levering

Onze producten worden door distributeurs bij ons afgehaald en zijn dus via hun te bestellen.





	Naam van het bedrijf	Brouwerij Perron Bieren
	Adres bedrijf	Houterstraat 72
	Postcode en plaats	3620 Lanaken
	Contactpersoon	Jasper Dijkers
	Functie	Eigenaar en brouwer
	Telefoon	+32 468 20 82 86
	E-mail	info@perronbieren.be
	Website	www.perronbieren.be
	MVO / Duurzaamheid	Mout van mouterij Dingemans uit Stabroek, België. Hop van 't Hoppecruyt in Poperinge, België. De helft van de gebruikte hop wordt zelf geteeld in Lanaken. Statiegeldflessen. Heel veel ambacht.

**Het bedrijf**

Bierbrouwerij Perron Bieren brouwt met de hand op kleine schaal ambachtelijke bieren in eigen brouwinstallatie in Gellik, Lanaken. Bieren die bol staan van smaak. Zo kom je dat niet veel meer tegen.

**Product**

Vast assortiment bier: Saison, Blond, Tripel en Bruin. Ook bieren in opdracht.

**Prijs**

Voor particulieren tussen €1,70 en €1,85. Voor de horeca en handelaars gelden speciale tarieven.

**Periode**

Gedurende het hele jaar.

**Bestellen**

Telefoon, e-mail, sms, Whatsapp en aan de deur

**Levering**

Losse fles 33cl doos van 12, doos van 24, of vat 18 liter



	Naam van het bedrijf	Brouwerij de Fontein
	Adres bedrijf	Ondergenousweg 15
	Postcode en plaats	6171 GW Stein
	Contactpersoon	Lonneke Brouns
	Functie	Eigenaar
	Telefoon	046-4262858
	E-mail	reserveren@brouwerijdefontein.nl
	Website	www.brouwerijdefontein.nl
	Social Media	www.facebook.com/brouwerijdefontein , www.instagram.com/brouwerijdefontein

	MVO / Duurzaamheid	De Fontein kiest sterk voor werken met seizoenen en producten die in en bepaald jaargetijde voorhanden zijn. Uiteraard zijn daarnaast ook een aantal producten het hele jaar te verkrijgen. Ingrediënten komen waar kan van eigen bodem en ook de reststromen worden op eigen terrein weggewerkt. Bostel gaat naar een bakker voor bostelbrood en naar de eigen varkens. Het vlees van de varkens komt vervolgens weer op de kaart te staan in eigen horeca. Restbier wordt in de brouwerij uitgestookt tot bieralcohol waar vervolgens likeuren en bier gin van gemaakt wordt.
	Het bedrijf	Kleinschalige, ambachtelijke bierbrouwerij met veel aandacht voor werken met de seizoenen. Veel ingrediënten komen letterlijk uit eigen tuin. De brouwerij is omringd door een moestuin, kruidentuin, hopveld, hoogstamfruit en bijenkasten. Dit alles op eigen terrein.
	Product	Speciaal bieren, likeuren en gedestilleerd.
	Prijs	Van €2,00 tot €50,00, afhankelijk van het product.
	Periode	Een gedeelte van het assortiment is alleen beschikbaar in het seizoen waarin de ingrediënten groeien. Een ander deel geheel het jaar.
	Personeel	5
	Promotie	Mond-tot-mond is nog altijd de beste en sterkste methode voor ons. Uiteraard maken we ook gebruik van de sociale media kanalen.
	Bestellen	Via onze website, telefonisch, via mail
	Levering	Een aantal producten kunnen besteld en verzonden worden via de webshop. Veelal wordt gekozen voor afhalen in ons proeflokaal en proeven ter plekke op ons terras of bij de kachel. Voor openingstijden van het proeflokaal, zie onze website.





 Naam van het bedrijf	De Brouwschuur
 Adres bedrijf	Parralelweg 143
 Postcode en plaats	6001 HM Weert
 Contactpersoon	Erwin Strijbosch
 Functie	Eigenaar en brouwer
 Telefoon	+31 (0) 619 469 404
 E-mail	info@debrouwschuur.nl
 Website	www.weeterstadsbrouwerij.nl
 Social Media	www.facebook.com/debrouwschuur
 MVO / Duurzaamheid	Zuinig met energie, hergebruik van water, zoveel mogelijk lokaal en verantwoord inkopen en groene energie.



Het bedrijf

De huisbrouwerij van de Weerter Stadsbrouwerij is De Brouwschuur, maar dit is slechts één van de facetten van deze brouwerij. Brouwers kunnen hun bieren zelf brouwen bij de Weerter Stadsbrouwerij. Dat is uniek in Nederland. Her en der kunnen brouwers hun recepten laten maken. Ook meewerken behoort tot de mogelijkheden. Maar echt zelf de brouwer zijn en de volledige verantwoordelijkheid dragen over het eindproduct, dat kan alleen in de Weerter Stadsbrouwerij. Dit alles gebeurt onder toezicht van een brouwer van de Weerter Stadsbrouwerij volgens vaste richtlijnen voor schoonmaak en gebruik van apparatuur



Product

Wij brouwen speciaal bier op ambachtelijke manier.



Prijs

Rond de €2,20 per fles van 33cl.



Periode

Gedurende het hele jaar.



Personeel

5



Promotie

Mond-tot-mond reclame



Bestellen

Rechtstreeks, via de groothandel en webshop



Levering

Rechtstreeks en via de groothandel



	Naam van het bedrijf	Gerlachus Bierbrouwerij en Whiskystokerij
	Adres bedrijf	Burgemeester A Campostraat 17A
	Postcode en plaats	6336BN Hulsberg
	Contactpersoon	Thijs Has
	Functie	Brouw- en stookmeester
	Telefoon	045-7100520
	E-mail	info@gerlachus.com
	Website	www.gerlachus.com
	Social Media	www.facebook.com/gerlachus
	MVO / Duurzaamheid	Wij kopen onze grondstoffen in bij lokale handelaren en werken intensief samen met kleine producenten én afnemers om zo de lokale economie optimaal te laten profiteren. Veel van onze klanten zijn ook leverancier en omgekeerd zodat wij meer een samenwerkingsrelatie hebben dan een klant-leveranciers relatie.



Het bedrijf

De Gerlachus Bierbrouwerij en Whiskystokerij produceert diverse streekbieren en gedistilleerde dranken, zoals whisky, gin en likeuren op basis van Limburgse ingrediënten.



Product

Wiskie: een klassieke single malt op basis van 100% gerstemout en 3 jaar houtlagering in de mergkelders van Chateau Sint Gerlach en Neercanne. Zijn: een zachte gin op basis van gerstemout en suikers, aangesterkt met kruiden van Blanche Dael. Likeuren: op basis van koffie en thee uit Maastricht (Blanche Dael), Limburgse kruiden uit de "kroetwoësj", Limburgse citroenen (de enige in Nederland!) of biologische appel-perenstroop.



Prijs

Bieren: €2,50 Gedistilleerd: tussen €10,00 en €45,00



Periode

Gedurende het hele jaar.



Promotie

Via Facebook, de website en via diverse media zoals, tv, de krant en tijdschriften.



Bestellen

Directe verkoop in de brouwerij, via lokale slijters of de webshop.



Levering

Bezorging aan huis of gratis afhalen





	Naam van het bedrijf	Gulpener Brouwerij
	Adres bedrijf	Rijksweg 16
	Postcode en plaats	6271 AE Gulpen
	Contactpersoon	Jan-Paul Rutten
	Functie	Directeur
	Telefoon	+31(0)43-4507575
	E-mail	info@gulpener.nl
	Website	www.gulpener.nl
	Social Media	www.facebook.com/Gulpener, www.instagram.com/gulpener_bierbrouwerij



MVO / Duurzaamheid

Als Vrije Brouwer kozen wij er begin jaren 90 al voor om onze verantwoordelijkheid te nemen voor het milieu, onze medewerkers en onze omgeving. MVO en duurzaam ondernemen was, is en blijft de leidraad voor ons huidige en toekomstig beleid. We hebben een sterke band met onze omgeving en zijn graag van waarde voor de wereld om ons heen. Daarom brouwen we bier met water uit eigen bronnen, gebruiken we hop uit eigen hoptuin en komt onze gerst van boeren uit de regio. Dit alles houdt onze 'voetafdruk' laag en maakt Gulpener tegelijkertijd tot het enige echte bier van Nederlandse bodem. Vanaf 2020 brouwen we in het meest duurzame brouwhuis van Europa. Hoe kunnen we het als duurzame 'Vrije brouwer' nog beter doen? Kunnen we nóg eerlijker en smaakvoller bier maken, zonder het traditionele vakmanschap uit het oog te verliezen? Vragen die regelmatig leiden tot nieuwe avonturen, experimenten en, niet te vergeten, nieuwe smaken. Smaken waarmee we de échte biergenieter nog generaties lang hopen te verrassen.



Het bedrijf

Gulpener is een bijna 200 jaar oude familie brouwerij die met name gespecialiseerd is in het brouwen van speciaal bieren. Alle bieren worden gebrouwen met grondstoffen (hop en gerst) uit eigen regio. Waarom? Omdat dit goed is voor het milieu, voor de regio én haar inwoners. In 2020 heeft de brouwerij het meest duurzame brouwhuis van Europa in gebruik genomen. Duurzaamheid stroomt al meer dan 20 jaar door onze aderen en bierleidingen!



Product

Circa 16 verschillende bieren en sinds kort 3 smaken Kombucha onder het merk Batu. Batu Kombucha is een suikervrije gefermenteerde thee/volwassen frisdrank.



Prijs

Reguliere drank prijzen.



Periode

Gedurende het hele jaar.



Personeel

65



Promotie

Online/marketing/Gulpener Vrund community



Bestellen

webshop.gulpener.nl



Levering

Via horeca distributie kanalen of via retailers/slijters etc.





	Naam van het bedrijf	Innowastion Pieke Broodbier
	Adres bedrijf	Ransdalerstraat 28
	Postcode en plaats	6312 AH Ransdaal
	Contactpersoon	Laura Nieboer
	Functie	Oprichter
	Telefoon	+31(0)6-29767129
	E-mail	info@piekebroodbier.nl
	Website	www.piekedrinks.nl
	Social Media	www.facebook.com/piekebroodbier, www.instagram.com/piekebroodbier
	MVO / Duurzaamheid	Ons bedrijf bestaat op het idee om food 'afval' stromen te upcyclen en te verwerken tot nieuwe food producten. Pieke Broodbier is hier het eerste voorbeeld van.



Het bedrijf

"Wij geloven dat 'afval' niet bestaat. Hallo! Leuk dat je meer over ons te weten wil komen. Wij zijn startup Innowastion en onze missie is om reststromen een waarde te geven. Wij willen iedereen laten zien en inspireren welke mooie kansen er nog verschuilen in reststromen die we als 'afval' bestempelen. Wist je bijvoorbeeld dat we 1/3 van al het geproduceerde eten in de wereld weggooien? Zonde toch! Hier kunnen we namelijk nog hele lekkere nieuwe producten mee maken. Met deze ambitie zijn wij in 2018 begonnen. Hiervoor hebben we toen de Maastricht Student Entrepreneur Award gewonnen. Ons eerste product, Pieke Broodbier, is een mooie vertaling van onze missie. We hopen binnenkort meer producten met jullie te kunnen delen!"



Product

Pieke Broodbier is niet zomaar een bier. Het is een bier gemaakt met onverkocht brood. Brood is het meest verspilde voedingsproduct in Nederland en daar wilden wij iets mee doen. Weggooien vinden wij zonde dus hebben we het brood op een unieke manier een nieuwe waarde gegeven; namelijk verwerkt in bier. Het onverkochte brood vervangt een deel van het mout, waardoor we minder 'nieuwe' grondstoffen nodig hebben. De heerlijke hop in dit bier balanceert prachtig met de smaak van het brood. Probeer het vooral zelf eens en laat je verrassen door Pieke Broodbier!



Periode

Gedurende het hele jaar.



Promotie

Sociale media.



Bestellen

Via de website of email



Levering

Via de post, bezorging of afhalen



Kapelkeshof

wijn | golf | horeca



	Naam van het bedrijf	Kapelkeshof
	Adres bedrijf	Roomweg 85
	Postcode en plaats	5985 NS Grashoek
	Contactpersoon	Sara Beumers
	Functie	Eigenaar
	Telefoon	+31(0)77-3082677
	E-mail	info@kapelkeshof.nl
	Website	www.kapelkeshof.nl / www.dutchwinelovers.nl
	Social Media	www.facebook.com/Kapelkeshofgrashoek, https://www.instagram.com/kapelkeshof/
	MVO / Duurzaamheid	Wij zijn door gemeente Peel en Maas verkozen tot Cittaslow partner in het kader van duurzaam ondernemen.



Het bedrijf

Nederland wijnland? Jazeker! Kapelkeshof maakt sinds 2006 haar eigen wijnen. In de wijngaard, die aan de golfbaan grenst, worden moderne druivenrassen verbouwd. Twee witte: de Solaris en de Helios, en twee blauwe: de Cabernet Cortis en de Regent. De druivenrassen passen geheel in het bedrijfsconcept van Kapelkeshof: vernieuwend, duurzaam, toegankelijk en Bourgondisch... Naast de wijngaard en de golfbaan vind je bij Kapelkeshof ook een uitstekend restaurant met uniek terras. Waar niet alleen eigen wijn maar ook veelal producten uit de streek worden geserveerd. Kortom, bij Kapelkeshof kom je om van het goede leven te genieten.



Product

We hebben een divers aanbod aan wijn, van mousserende wijn tot droog wit, dessertwijn, maar ook rosé en gerijpte rode wijnen. Daarnaast hebben we een aantal producten samengesteld waarbij het niet alleen gaat om het product maar ook om de beleving en het verhaal. - Proef 't zelf box (proeverij voor thuis) - Wijnquiz (wijn in combi met onze eigen Nederlandse wijnquiz) - Wijnstok adoptie plan - Wijnproeverij bij ons op locatie



Prijs

De wijnen variëren van €10,00 tot 18,00. De pakketten en belevingsproducten variëren van €18,00 tot €58,00. De prijzen kunnen jaarlijks variëren.



Personeel

15



Promotie

Via mail, sociale media, website en streekwinkels.



Bestellen

Via de website, mail of telefonisch.



Levering

Kan middels verkoop op ons bedrijf of middels levering op locatie.



	Naam van het bedrijf	Karakterwijn
	Adres bedrijf	Ringovenstraat 10
	Postcode en plaats	5981 AL Panningen
	Contactpersoon	Hans Schers
	Functie	Directeur
	Telefoon	+31 (0) 77-3069508
	E-mail	info@karakterwijn.nl
	Website	www.karakterwijn.nl
	MVO / Duurzaamheid	Duurzaamheid is de meest cruciale kwestie binnen ons bedrijf, daar zoveel mogelijk biologisch wordt gewerkt.

 Het bedrijf	Productie van (h)eerlijke streekwijnen op basis van unieke wijnproductiemethoden.
 Product	Rode wijnen: Regent Barrique, Emendatio en Exaruit.
 Prijs	€15,00 - €35,00
 Periode	Gedurende het hele jaar.
 Personeel	2
 Promotie	Webshop en proeverijen.
 Bestellen	Via webshop.
 Levering	Verzenden en afhalen.





 **Naam van het bedrijf** Les Dames et du Vin

 **Adres bedrijf** Bergenhuizen 17a

 **Postcode en plaats** 625NJ Noorbeek

 **Contactpersoon** Ellen Huls

 **Functie** Eigenaar

 **Telefoon** +31(0)6-52637947

 **E-mail** eljmhuls@gmail.com



MVO / Duurzaamheid

In de wijngaard wordt zoveel als mogelijk duurzaam en circulair geteeld. Zo vangt de valk de muizen en wordt voor de bemesting paardenmest uit eigen stallen gebruikt. Ziektebestrijding vindt biologisch plaats en emissies worden zoveel als mogelijk beperkt. Zo worden de druiven met de hand geplukt en worden ook de meeste bewerkingen met de hand gedaan. Het perceel is omzoomd met een meidoornhaag, diverse (noten)bomen en een drietal pruimenbomen voor de biodiversiteit en heerlijke pruimenvlaai.



Het bedrijf

“Wijngaard Bergenhoezeberg is in het voorjaar van 2019 aangeplant op de zuidhelling van het Noordal, halverwege de helling Bergenhuizen. De zussen Ellen en Vera Huls, verenigd onder de naam Les Dames et du Vin, hebben dit perceel in 2010 gekocht om er jonge paarden op te laten grazen, als onderdeel van Opfokbedrijf Heuvelland, welke bovenop de berg gelegen is. De bijzondere voedingsbodem waar eerder de paarden zo van profiteerden, vormt nu het excellente terroir voor de wijnbouw. De combinatie van kalksteenbodem en de zonnige heuvel met 20% hellingspercentage maken het perceel uitermate geschikt voor de productie van rode wijn. De keuze viel op de Merlot-druif, een Franse klassieker met authentieke eigenschappen. Er zijn 700 stekken aangeplant en naar verwachting kan in 2022 de eerste fles Merlot van Nederlandse bodem (volle grond) geschonken worden. In de wijngaard wordt zoveel als mogelijk duurzaam en circulair geteeld”.



Product

Merlot, een Franse klassieker met authentieke eigenschappen. Terroir is erg bepalend bij de Merlot-druif. De verwachting is dat de combinatie van deze kalkrijke gronden met het Nederlandse klimaat een kruidige en sterk minerale wijn gaat geven.



Periode

Vanaf zomer 2022. (Ca. 700 flessen per jaar).



Bestellen

Via onze website.

 **Naam van het bedrijf** Stichting promotie Limburgse wijn

 **Adres bedrijf** Oude akersstraat 56

 **Postcode en plaats** 6268 NE Bemelen

 **Contactpersoon** Jules Odekerken

 **Functie** Voorzitter

 **Telefoon** +31(0)6-50661177

 **E-mail** secretariaat@routedesvins.nl

 **Website** www.routedesvins.nl

 **Social Media** www.facebook.com/routedesvins.nl

 **MVO / Duurzaamheid** Ja



Het bedrijf

De stichting Promotie Limburgse Wijnen is in april 2017 opgericht met als ideëel doel het bevorderen van de bekendheid van Limburgse wijn en de verkoop ervan. Dit doen wij middels het ontwikkelen van het wijntoerisme in Limburg. Doel: vergroten bekendheid van de Limburgse wijn en het stimuleren van het wijntoerisme. Activiteiten: wijngaard routes, publiekstijdschrift, boek, overzichtskaart, vakblad voor wijnbouw, wijnclub, wijnweek, trainingen horeca, ondersteuning horeca, ondersteuning toerisme en events, bijeenkomsten voor stakeholders, promotie op beurzen, proeverijen en markten. Diverse websites. Visie: Limburg als toeristisch wijnland te ontwikkelen met een lucratief divers aanbod aan producten en diensten die een aangename herinnering zijn aan een bezoek aan Limburg. Waar bewoners en bezoekers bij elkaar gebracht worden om elkaar te leren kennen en elkaar te waarderen.



Product

Limburgse wijnen.



Periode

Gedurende het hele jaar.



Promotie

VVV Zuid Limburg, Maastricht marketing, groothandel horeca, wijnhandelaren, wijnproducenten, wijngidsen, wijnbars, restaurants, verblijf accommodatie, KHZL, publiekstijdschriften en vakbladen, evenementenbureaus, belangenorganisaties zoals La Saison Culinaire etc.



 **Naam van het bedrijf** **Wijndomein Aldeneyck**

 **Adres bedrijf** Hamontweg 81

 **Postcode en plaats** 3680 Maaseik

 **Contactpersoon** Tine Linssen

 **Functie** Mede-eigenaar / verkoop / boekhouding

 **Telefoon** 00-3289-564102

 **E-mail** info@wijndomein-aldenyck.be

 **Website** www.wijndomein-aldenyck.be

 **Social Media** www.facebook.com/wijndomeinaldenyck

 **MVO / Duurzaamheid** In onze wijngaarden gaan we met de grootste zorg voor het milieu te werk. Biodiversiteit staat voorop. (On)kruiden zorgen voor een natuurlijke biotoop voor nuttige insecten. Monitoring door PCFruit door het vitimeteo-systeem (8 meetpunten in heel Vlaanderen) met betrekking tot gewasbescherming is cruciaal en 100% milieubewust.



Het bedrijf

In het hart van de Maasvallei in Limburg, in het pittoreske dorpje Aldeneik vlakbij de culturstad Maaseik, liggen de 10 hectaren grote wijngaarden van Wijndomein Aldeneyck. Op een zonoevergoten zuidoosterhelling langs de Maas, met een uitstekend terroir voor wijndruiven, rijk aan minerale kiezels en grind, verbouwen Karel en Tine Henckens-Linssen met veel passie de Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir, Chardonnay, Riesling en 3 mousserende wijnen. De prachtige Maasvallei is de levensader in dit warme en droge stukje Limburg. Het warme microklimaat en de unieke stenige bodem garanderen een minerale, elegante en fruitige smaak met een lange afdronk. Aldeneyck werd meermaals bekroond tot beste Belgische wijn.



Product

We verbouwen op 10 hectare wijngaarden de rassen: Pinot Blanc, Gris en Noir, Chardonnay, Riesling, Rosé en 3 mousserende wijnen.



Periode

Gedurende het hele jaar. We produceren jaarlijks ± 80.000 flessen wijn welke bijna allemaal gedurende het hele jaar beschikbaar zijn.



Personeel

8



Promotie

Rondleidingen en degustaties, wijnterras op ons wijndomein en ook in de vernieuwde proeverij. Wijnbeurzen: voor- en najaar degustaties bij onze groothandelaars. Wijnfeest elke 2de zondag van september (>2000 bezoekers). Restaurants zijn onze grootste ambassadeurs.



Bestellen

Via mail, telefoon en via ons netwerk van wijngroothandelaars.



Levering

Via een Netwerk van wijngroothandelaars en wijnwinkels.





 Naam van het bedrijf	Wijndomein Domaine Salamander
 Adres bedrijf	Eyserheide 2
 Postcode en plaats	6287NC
 Contactpersoon	John Cox
 Functie	Eigenaar
 Telefoon	+31 (0)612 62 89 52
 E-mail	info@domaine-salamander.nl
 Website	www.domaine-salamander.nl
 Social Media	https://www.facebook.com/Domaine-Salamander-1624735494416011/?ref=hl
 MVO / Duurzaamheid	Er wordt geen gebruik gemaakt van kunstmest.



Het bedrijf

Domaine Salamander dankt zijn naam aan het feit dat eigenaar John Cox zijn opleiding tot wijngaardenier/wijnmaker in het Franstalige Wallonië van België heeft ondergaan en dat op deze plek ten tijde van de aanplant van de druivenstokken in 2006 veel salamanders werden aangetroffen. Een teken dat het leven goed is op deze prachtige plateau plek nabij Gulpen, Zuid-Limburg. Het doorgeven van dat lekkere leven doet Salamander graag door middel van wijn.



Product

Ik maak wijnen van de gewurztraminer, siegerrebe, chardonnay, pinot gris, auxerrois, fruhburgunder, pinot noir. Ik doe aan traditionele wijnbouw en vinificatie.



Prijs

Prijzen voor de wijnen zijn vanaf 8 euro.



Periode

Gehele jaar door beschikbaar.



Personeel

1



Promotie

Mond-tot-mond reclame.





WIJNDOMEIN MERGELS



	Naam van het bedrijf	Wijndomein Mergelsberg
	Adres bedrijf	Vroelenstraat 5
	Postcode en plaats	6255 AL Noorbeek
	Contactpersoon	Peter en Marjon Mergelsberg
	Functie	Eigenaar
	Telefoon	+31(0)6-22572880
	E-mail	peter@mergelsberg.nl
	Website	www.mergelsberg.nl
	MVO / Duurzaamheid	Wijngaarden, vinificatie en botteling worden op ons domein in Noorbeek bio-dynamisch uitgevoerd.

 Het bedrijf	In Nederland Pinot Noir, Merlot en Cabernet Sauvignon druiven? Jazeker! Top kwalitatieve wijnen van onze wijngaarden in Noorbeek.
 Product	Pinot Noir, Merlot en Cabernet Sauvignon als rode wijn. Sauvignon Blanc en Semillon als witte wijn.
 Prijs	Witte wijn: €10,00 - €15,00 Rode wijn: €20,00 -€25,00
 Periode	Gedurende het hele jaar.
 Personeel	3
 Promotie	Mond-tot-mond.
 Bestellen	Via mail of website.
 Levering	Persoonlijk





	Naam van het bedrijf	Wijndomein Stokhem
	Adres bedrijf	Opfergeltstraat 2E
	Postcode en plaats	6363 BW Wijnandsrade
	Contactpersoon	Jeroen van der Eng
	Functie	Eigenaar
	Telefoon	+31(0)6-44603498
	E-mail	info@wijndomeinstokhem.nl
	Website	www.wijndomeinstokhem.nl
	Social Media	www.facebook.com/WijndomeinStokhem , www.instagram.com/wijndomein_stokhem
	MVO / Duurzaamheid	Er wordt zoveel mogelijk rekening gehouden met de omgeving en de natuur. Het lukt in Nederland niet dit druiven ras biologisch te telen.



Het bedrijf

De Wijngaard is gelegen op een van de steilste hellingen van Zuid-Limburg met een geweldig uitzicht over het Geuldal. Er staan uitsluitend Pinot Noir stokken aangeplant waarvan 3 verschillende wijnen gemaakt worden: rood, rosé en wit. De wijnmakerij is gelegen in Kasteel Wijnandsrade. De wijnen worden geserveerd in diverse restaurants in heel Nederland, met name in het hogere segment. De wijngaard is onderdeel van de Beschermd Oorsprongsbenaming Mergelland.



Product

Verschillende wijnen van één druivensoort. De Pinot Noir druif leent zich hier goed voor. Er wordt witte wijn, rode wijn en rosé van gemaakt.



Periode

Gedurende het hele jaar.



Personeel

1



Promotie

Sociale media, vakpers, landelijk georganiseerde open dagen.



Bestellen

Telefonisch of via de mail.



Levering

Het meeste wordt opgehaald. In overleg wordt er bezorgd.





THILESNA

	Naam van het bedrijf	Wijndomein Thilesna
	Adres bedrijf	Watermolenstraat 8
	Postcode en plaats	3650 Dilsen-Stokkem
	Contactpersoon	Johan Jacobs
	Functie	Wijnmaker - Wijnbrouwer
	Telefoon	+32 (0) 496 23 66 61
	E-mail	info@wijndomein-thilesna.be
	Website	www.wijndomein-thilesna.be
	Social Media	www.facebook.com/wijndomeinthilesna , www.instagram.com/wijndomeinthilesna
	MVO / Duurzaamheid	Wij streven er naar om kwalitatieve wijnen op de markt te brengen. Onze wijnen dragen het keurlabel van de Beschermd Geografische Aanduiding Maasland alsook de Beschermd Oorsprongsbenaming Maasvallei Limburg.



Het bedrijf

Wijndomein Thilesna is gelegen aan de Oude Maas in het historische dorpscentrum van Dilsen en omvat 1,5 hectare wijnstokken. Dilsen ligt in het uiterste oosten van België te midden van de Limburgse Maasvallei. Het is een van de droogste en zonnigste regio's van de Benelux en heeft met zijn terroir van kiezel en grind, dé ideale voorwaarden voor de creatie van wijnen met hun typisch Maaslandse mineralische aroma's. Bij de aanplant van de wijnstokken viel de keuze op de druivensoorten Pinot Auxerrois, Pinot Gris, Riesling en Pinot Noir. Deze soorten zijn uiterst geschikt voor een droge vinificatie van 'Karaktervolle Maaslandse' kwaliteitswijnen.



Product

Wij maken droge witte wijnen van de Pinot Auxerrois-, Pinot Gris- en Rieslingdruiven.



Periode

De nieuwe jaargangen worden steeds in september, een jaar na de oogst, op de markt gebracht. Ze zijn beschikbaar zolang de voorraad strekt.



Personeel

2



Promotie

Dit doen we via berichten op onze website, Facebook, Instagram en mond-tot-mondreclame.



Bestellen

Telefonisch of via mail.



Levering

Rechtstreeks aan de particulier door onze wijnwinkel op het domein zelf. Levering aan huis is ook mogelijk.





 Naam van het bedrijf	Wijngaard de Deelgaarderberg
 Adres bedrijf	Diergaarderstraat West 4
 Postcode en plaats	6105 CK Maria Hoop
 Contactpersoon	Jos Wilms
 Functie	Eigenaar
 Telefoon	31(0)475-302148 +31(0)6-54232732
 E-mail	informatie@wijngaarddedeelgaarderberg.nl
 Website	www.wijngaarddedeelgaarderberg.nl
 Social Media	www.facebook.com/deelgaarderberg
 MVO / Duurzaamheid	Wij telen duurzaam met zo veel mogelijk resistente rassen tegen meeldauw. Gewasbescherming met middelen die biologisch afbreekbaar zijn, de natuurlijke vijand in stand houden en alleen als het nodig is middels de modernste technieken. Grondstoffen worden zoveel mogelijk gerecycled.



Droogwaren



 Naam van het bedrijf	Bleus NV
 Adres bedrijf	Smisselbroekstraat 70
 Postcode en plaats	3830 Wellen
 Contactpersoon	Gert Bleus
 Functie	Verkoop
 Telefoon	049 4333605
 E-mail	info@loonsestroop.be
 Website	www.loonsestroop.be
 Social Media	www.facebook.com/loonsestroop
 MVO / Duurzaamheid	Verwerking van fruit voornamelijk uit eigen streek.

 Het bedrijf	Bleus NV is een familiebedrijf dat al zes generaties stroop produceert. In 2017 verhuisde het bedrijf van de oude stoomstroopfabriek in Borgloon naar een nieuwe fabriek in Wellen.
 Product	17 verschillende smaken stroop.
 Prijs	€3,15 per pot.
 Periode	Gedurende het hele jaar. (70% afhankelijk van seizoen)
 Personeel	2
 Promotie	Sociale media, mond-tot-mond reclame
 Bestellen	Via de webshop.
 Levering	Webshop en levering aan huis.



	Naam van het bedrijf	De Jambrouwerij
	Adres bedrijf	Valmeerstraat 123
	Postcode en plaats	3770 Riemst
	Contactpersoon	Maarten Simonis
	Functie	Eigenaar
	Telefoon	+32 (0) 470-852110
	E-mail	lekkerejams@dejambrouwerij.be
	Website	www.dejambrouwerij.be
	Social Media	www.facebook.com/dejambrouwerij, www.instagram.com/dejambrouwerij
	MVO / Duurzaamheid	Wij werken daar waar mogelijk met lokale grondstoffen en met een team van jongeren met een beperking.

 Het bedrijf	Productie van ambachtelijke streekproducten en delicatessen.
 Product	Ambachtelijk vervaardigde jams, dressings, advocaat, koffielikeur, chocoladepasta, barbecue-saus en speculaaskoekenmix.
 Prijs	Tussen 4,30 en 5,95 euro.
 Periode	Gedurende het hele jaar.
 Personeel	5
 Promotie	Website, sociale media, social media advertising.
 Bestellen	Consumenten bestellen via webwinkel, retail of via mail.
 Levering	Ophalen in eigen winkel, bezorging na bestellen in webwinkel en distributie aan retail.
 Extra informatie	Wij gebruiken meer fruit en minder suiker in onze jams. Geen conserveermiddelen of andere additieven.





	Naam van het bedrijf	Hombourgeois SRL
	Adres bedrijf	Rue de Rémersdael 98
	Postcode en plaats	4852 Hombourg
	Contactpersoon	Roy Eussen
	Telefoon	+32 8778 4350
	E-mail	info@hombourgeois.eu
	Website	www.hombourgeois.eu
	Social Media	https://www.facebook.com/Hombourgeois-103101166509556
	MVO / Duurzaamheid	Wij werken met lokale producten en letten op verspilling, scheiden afval en maken de gasten bewust van onze natuur en het milieu.

 Het bedrijf	Hombourgeois verzorgt (ont)spannende activiteiten en vergaderingen. Wij verzorgen o.a. workshop Limburgse vlaai bakken, rondleiding ambachtelijke stroop (die wij zelf maken), survival parcours, huifkartochten. Daarnaast verzorgen wij vergaderingen/teambuildings en hebben wij op het domein van de Molen van Medael luxe vakantiehuizen met een totaal van 120 bedden.
 Product	Wij maken stroop op ambachtelijke wijze in hout gestookte ovens, met enkel onbespoten hoogstam fruit. 100% biologisch en op ambachtelijke wijze.
 Prijs	Potjes stroop variëren tussen € 1,00 en € 4,50 (afhankelijk van hoeveelheid)
 Periode	Het gehele jaar beschikbaar
 Personeel	4
 Promotie	Via website en social media.
 Levering	Fysieke verkoop op locatie, geen webshop of verzending.





Imkerij
BEEingPure.nl

	Naam van het bedrijf	Imkerij BEEing Pure
	Adres bedrijf	Wiegersweg 1
	Postcode en plaats	6247 NB Gronsveld
	Contactpersoon	Kenny Essers
	Functie	Eigenaar
	Telefoon	+31(0)6-51376940
	E-mail	info@BEEingPure.nl
	Website	www.BEEingPure.nl
	Social Media	www.facebook.com/BEEingPure, www.instagram.com/beeingpure
	MVO / Duurzaamheid	Wij zijn een kleinschalige ambachtelijke imkerij met uiteraard een groen hart.

 Het bedrijf	Lokale imkerij die kwaliteitsproducten uit de bijenwereld op een verantwoorde manier aan de man brengt. Denk hier aan diverse honingsoorten en andere producten waar honing in verwerkt zit. (granola, chocolade bonbons, bier, mede etc.) Tevens vervullen wij ook een educatieve rol door onze rondleidingen en presentaties.
 Product	Diverse soorten honing (ca. 30), waskaarsen, granola, chocolade, bier, mede, koninginnengelei, propolis en honingzeep en nog veel meer.
 Prijs	Verschillende prijzen. Zie webshop.
 Periode	Het hele jaar door staan we iedere vrijdag op de weekmarkt in Maastricht en iedere zaterdag op de hoofdlocatie van de imkerij (Gronsveld).
 Personeel	1
 Promotie	Social media en mond-tot-mond reclame
 Bestellen	Mail, webshop en telefonisch
 Levering	Via de webshop of de weekmarkt





jamore

	Naam van het bedrijf	JAMORE
	Adres bedrijf	Redemptielaan 44
	Postcode en plaats	6213 JA Maastricht
	Contactpersoon	Nicole Gense
	Functie	Eigenaar
	Telefoon	+31(0)6-11223344
	E-mail	info@jamore.nl
	Website	www.jamore.nl
	Social Media	www.facebook.com/jamoremaastricht, https://www.instagram.com/jamore_jamandmore/

 MVO / Duurzaamheid	<p>Het fruit voor de JAMore producten is zoveel mogelijk lokaal en onbespoten. De jams van JAMore bevatten veel minder suikers en veel meer fruit dan gewone jams. Doordat wij alles zelf bereiden en kennis hebben van voeding is het mogelijk om op verzoek producten te maken, bijvoorbeeld jam zonder suiker. De producten van JAMore zitten in glazen potten en flessen. Deze mogen ingeleverd worden bij de verkooppunten.</p>
 Het bedrijf	<p>JAMore, een samenvoeging van jam and more, produceert jams, chutneys, dressings en fruitazijnen. De jams van JAMore bevatten veel meer fruit en veel minder suiker dan gewone jam: het zijn delicatessen jams. Het assortiment jams bestaat uit bijna 40 varianten. Alle JAMore producten worden ambachtelijk bereid en zijn 100% huisgemaakt. Ze bevatten geen geur-, kleur-, en smaakstoffen of conserveringsmiddelen en dat proef je!</p>
 Product	<p>Jam (ca 20 soorten), speciaal jam (ca 18 soorten), chutneys (ca 5 smaken), dressing, fruitazijnen, vruchtensaus en siroop.</p>
 Prijs	<p>Voor actuele prijzen zie website.</p>
 Periode	<p>Gedurende het hele jaar.</p>
 Personeel	<p>1</p>
 Promotie	<p>Sociale media en streekmarkten</p>
 Bestellen	<p>Via mail, website en sociale media</p>
 Levering	<p>Eigen levering en via verkooppunten (zie website)</p>





	Naam van het bedrijf	Koulen 12 Sjoap
	Adres bedrijf	Koulen 12
	Postcode en plaats	6343 CJ Klimmen
	Contactpersoon	Annemarie en Rik Steinschuld-Franssen
	Functie	Eigenaar
	Telefoon	06 40044988
	E-mail	koulen12sjoap@gmail.com
	Website	koulen12sjoap.jimdofree.com

**MVO / Duurzaamheid**

Wij maken uitsluitend gebruik van onbespoten hoogstamfruit uit de zeer nabije omgeving van onze stokerij. De fruitpulp die na het koken en uitpersen van het fruit overblijft, wordt aan de koeien van een lokale boer gevoerd. We gebruiken gerecyclede potjes voor onze stroop. We stoken op hout, afkomstig van eigen perceel, onder andere snoeihout van wilgen. Omdat we geheel op ambachtelijke wijze werken, is ons stoken seizoensgebonden. Ons fruit wordt binnen een week na het plukken / verzamelen verwerkt. We hebben dus geen opslag en stoken slechts in de periode dat het fruit rijp is. Doordat het beheren van fruitboomgaarden onderdeel is van het stroopstoken in ruimere zin, dragen we bij aan de instandhouding van het authentieke Zuid-Limburgse cultuurlandschap.

**Het bedrijf**

Wij maken op ambachtelijke wijze stroop van onbespoten hoogstamfruit uit eigen boomgaarden. Onze stroop wordt gemaakt van peren (60 %) en appels (40%). Verder wordt er niets toegevoegd. Hierdoor heeft onze stroop een enigszins zurige fruitsmaak. Onze stroop wordt in een koperen ketel, op een houtvuur gestookt. Samen met enkele andere traditionele stroopstokers zijn wij aangesloten bij het Slow Food Presidium Limburgse Stroop.

**Product**

Wij vervaardigen slechts één product: ambachtelijk vervaardigde, Limburgse stroop. Ieder stooksel is uniek doordat er gebruik wordt gemaakt van diverse appel- en perenrassen, die van oudsher in Zuid-Limburg voorkomen.

**Periode**

Zolang de voorraad strekt: meestal vanaf het stoken (begin september) tot juni.

**Personeel**

4

**Promotie**

Via mond-tot-mondreclame, een jaarlijkse open dag en middels onze website.

**Levering**

Verkoop aan huis; op vraag verzenden we via post.



 **Naam van het bedrijf** Proef Puur Limburg

 **Adres bedrijf** Westbroek 29

 **Postcode en plaats** 6243 CG Geulle

 **Contactpersoon** Hub Maar

 **Functie** Eigenaar

 **Telefoon** +31 (0) 683987997

 **E-mail** info@proefpuurlimburg.nl

 **Website** www.proefpuurlimburg.nl

 **MVO / Duurzaamheid** Het product is een natuurproduct.

 Het bedrijf	Hier vindt u al het lekkers dat Limburg u te bieden heeft.
 Product	Het verzorgen van bijenvolken en het afnemen van honing.
 Periode	Gedurende het hele jaar.
 Personeel	1
 Promotie	Persoonlijke benadering van de detailhandel en mond tot mond reclame voor de consumenten.
 Bestellen	Webshop en huisadres.
 Levering	Verpakt in glaswerk.





	Naam van het bedrijf	Puur Aroma - Margraten B.V.
	Adres bedrijf	Pasveld 4
	Postcode en plaats	6269 NJ Margraten
	Contactpersoon	Monique Radder
	Functie	Mede eigenaar
	Telefoon	+31621213654
	E-mail	monique@puur-aroma.com
	Website	www.puur-aroma.com
	Social Media	www.facebook.com/puur.aroma.7
	MVO / Duurzaamheid	Biologisch gecertificeerd. Dus synthetisch land- en tuinbouw gif en kunstmest zijn verboden.

 Het bedrijf	Productiebedrijf van biologisch gecertificeerde pot kruiden in een breed assortiment. Productiebedrijf van biologisch gecertificeerde gesneden kruiden en eetbare bloemen verpakt voor hoofdzakelijk de professionele horeca.
 Product	Breed assortiment biologisch gecertificeerde kruiden en eetbare bloemen.
 Periode	Gedurende het hele jaar.
 Personeel	6
 Promotie	Aanbod mail, webshop diverse verkooppunten door het hele land en website.
 Bestellen	Via e-mail.
 Levering	Via AGF leveranciers, of zelf afhalen.





	Naam van het bedrijf	PuurOlijf
	Adres bedrijf	Kerkstraak 16
	Postcode en plaats	6176 AR Spaubeek
	Contactpersoon	Lucie Kuypers
	Functie	Eigenaresse
	Telefoon	+31 (0) 620606902
	E-mail	info@puurolijf.nl
	Website	www.puurolijf.nl
	Social Media	www.facebook.com/PuurOlijf-565230536842703
	MVO / Duurzaamheid	Elk jaar koop ik exclusieve biologische olijfolie van kleine boeren/producenten en betaal ze een eerlijke prijs omdat ik het belangrijk vind dat deze kleine boeren blijven bestaan. Juist deze kleine producenten produceren mooie eerlijke olijfolie. Elke partij wordt persoonlijk door mij geproefd.



Het bedrijf

PuurOlijf verkoopt olijfolie, balsamico, dressings en truffel. Het begon met 25 liter olijfolie die ik bij een boer in Umbrië (Italië) kocht en meenam naar Spaubeek. Daar in de mooie omgeving ben ik verliefd geworden op de manier waarop de Italianen hun eten bereiden, hoe ze werken met pure producten en uren samen genieten van hun maaltijd. Deze beleving wil ik graag overdragen in Nederland middels mijn mooie assortiment. Aanvankelijk verkocht ik alleen olijfolie in cadeauverpakking. Maar aangezien iedereen zo enthousiast was over de smaak en kwaliteit bleven ze steeds vragen naar meer. Onze speciale olijfolie geperst met o.a. sinaasappel, limoen, citroen, rozemarijn, bakolijfolie en ook de mooie balsamico uit Modena zijn niet meer weg te denken uit onze keuken. Nu bijna 10 jaar later doen we nog steeds zaken met de kleine boer. Het zijn er inmiddels 7! Elk jaar ben ik bij de olijfoogst en proef ik elke partij olijfolie die ik inkoop. Verkooppunten vind je op de website.



Product

Exclusieve biologische olijfolie van kleine producenten uit Umbrië en de Marken. Balsamico uit Modena en Truffel uit Umbrië/De Marken.



Periode

Gedurende het gehele jaar.



Personeel

1



Promotie

Sociale media



Bestellen

Per mail of telefonisch



Levering

Eigen transport / via vervoerder





Ijs



	Naam van het bedrijf Ijsbaas
	Adres bedrijf Rijksweg 120
	Postcode en plaats 6269 AD Margraten
	Contactpersoon Sanne Welman, Bas Faarts
	Functie Mede-eigenaar
	Telefoon 06-40156339
	E-mail info@ijsbaas.com
	Website www.ijsbaas.com
	Social Media www.facebook.com/ijsbaas , https://www.instagram.com/ijsbaas/



MVO / Duurzaamheid

IJbaas wil door samen te werken met lokale ondernemers, economie en ecologie harmoniseren. Zo halen wij onze melk vers bij de boer (Melkveebedrijf Conjarts) in Margraten en komt het fruit hoofdzakelijk rechtstreeks uit het Heuvelland (lieft eigen gemeente). Natuurlijk kunnen wij onze ingrediënten niet alleen lokaal kopen (bijvoorbeeld: citroenen of cacao bonen). We kijken dan heel goed naar de oorsprong van het product en of het maatschappelijk verantwoord (bijv. fairtrade) is om het product in te kopen. Zo werken wij bijvoorbeeld nauw samen met Cacao Barry en kiezen we uitsluitend voor de allerbeste chocolade vanuit de Cacao Horizons filosofie. Onze hazelnoten komen bijvoorbeeld uit Midden-Limburg en de koffiebonen van Blanche Dael. Bij IJbaas houden wij ons bezig met korte ketens. De verbinding tussen boer en consument is ontzettend belangrijk. Wij kopen rechtstreeks in bij de boer en vervolgens verwerken bij het product aan de hand van een kringloop. We kijken heel goed of we de restproducten kunnen hergebruiken voor iets of dat het teruggaat in de landbouw. Bij IJbaas draait het om passie voor écht Italiaans ijs dat op pure en ambachtelijke wijze wordt gemaakt. Puur en ambachtelijk betekent voor onze ambachtelijk ijsbereider dat hij alles zelf maakt. Dit betekent ook dat er géén kunstmatige geur-, kleur- of smaakstoffen aan te pas komen, want echt goed ijs komt niet uit een potje. Bas probeert het ambacht voor ijs te combineren met de liefde voor banketbakken. Zo maakt Bas zijn eigen toppings, variegato's en garnituur voor door het ijs. Door op alle vlakken te streven naar hoogwaardige kwaliteit en de voortdurende drive om nieuwe smaken en verrassende combinaties te ontwikkelen, ontstaat authentieke topkwaliteit. Behoud en verdere verbetering van de kwaliteit in de recepturen gaan bij onze ambachtelijk ijsbereider ten alle tijde boven kwantiteit en de prijs. Alleen de beste, lokale ingrediënten vormen de basis van alle recepturen. *IJbaas heeft het Cittaslow keurmerk*



Het bedrijf

Bij IJbaas draait het om passie voor écht Italiaans ijs dat op pure en ambachtelijke wijze wordt gemaakt. Puur en ambachtelijk betekent voor onze ambachtelijk ijsbereider dat hij alles zelf maakt. Dit betekent dat er géén kunstmatige geur-, kleur- of smaakstoffen aan ons ijs worden toegevoegd. "waarom moeilijk doen als het ook lokaal kan" is ons motto. Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen en kwaliteit gaan ten alle tijden boven alles. Door samen te werken met lokale ondernemers willen wij ecologie en economie harmoniseren.



Product

IJbaas heeft een uitgebreid en gevarieerd assortiment aan authentiek Italiaans ijs, zowel room- als sorbetsmaken. Onze sorbetsmaken zijn 100% lactosevrij en bevatten géén dierlijke producten (veganistisch). Het hoofdingrediënt van onze roomijsmaken is de melk die binnen een straal van 1 kilometer wordt gehaald.



Prijs

Literbakken variërend van 9,95 euro en speciale smaken 12,50 euro 2,5 liter bakken 19,95 euro



Periode

Onze producten zijn het gehele jaar verkrijgbaar.



Personeel

2 fulltime + een aantal weekend krachten



Promotie

Social media kanalen (Facebook, LinkedIn, Instagram), online promoties, offline reclame



Levering

Afhalen of thuisbezorgen





Overig



	Naam van het bedrijf	Bioland-Hof Gut Paulinenwäldchen
	Adres bedrijf	Zum Blauen Stein 26-34
	Postcode en plaats	52070 Aachen
	Contactpersoon	Sandra Melcher
	Functie	Marketing
	Telefoon	+49241916069
	E-mail	info@bioland-gauchel.de
	Website	www.bioland-gauchel.de
	Social Media	https://www.facebook.com/bioland.Gauchel , https://www.instagram.com/gut.paulinen-waeldchen/
	MVO / Duurzaamheid	Wir sind Bioland-zertifiziert und achten auf Regionalität.

 Het bedrijf	Der Bioland-Hof der Familie Gauchel liegt nördlich von Aachen. Schwerpunkt sind das eigene Rind- und Schweinefleisch, Kartoffeln und Gemüse für den Bioladen und die Biokiste (Liefersdienst) sowie Veranstaltungen.
 Product	Wir bauen 40-50 verschiedene Gemüsesorten im Jahr nach den Bioland-Richtlinien an. Unsere Rinder leben im Herdenverband, im Sommer auf der Weide, im Winter im Offenstall. Unsere Schweine leben in Kleingruppen im Offenstall. Auch die Tiere werden nach Bioland-Richtlinien gehalten.
 Prijs	Mittel- bis hochpreisig.
 Periode	Die Produkte sind das ganze Jahr verfügbar, aber natürlich abhängig von der Saison. (Im Sommer gibt es sehr viel eigenes Gemüse, im Winter entsprechend weniger. In dieser Zeit kaufen wir mehr Gemüse von anderen Produzenten hinzu.)
 Personeel	60
 Promotie	Printanzeigen, Onlineanzeigen, Facebook, Instagram.
 Bestellen	Bestellungen zur Lieferung sind über unseren Online-Shop möglich.
 Levering	Wir liefern teilweise bereits mit Elektroautos.





Reintjes
Bloemen

	Naam van het bedrijf	Reintjes Bloemen
	Adres bedrijf	Lorbaan 3
	Postcode en plaats	5814 AE Veulen
	Contactpersoon	Twan Reintjes
	Functie	Directeur
	Telefoon	+31(0)478-581197
	E-mail	shop@reintjesbloemen.nl
	Website	www.reintjesbloemen.nl
	Social Media	www.facebook.com/Reintjesbloemen, www.instagram.com/reintjesbloemen
	MVO / Duurzaamheid	Ziektebestrijding zoveel mogelijk met natuurlijke vijanden (biologische bestrijding).

 Het bedrijf	Jaarrond productie van diverse kleuren snijrozen. Verkoop van dit verse product via eigen winkel en bloemenautomaat. Vanaf mei tot december ook verkoop van snijhortensia uit eigen kwekerij. Verder nog productie van zomerbloemen in diverse buitenteelten.
 Product	Diverse kleuren rozen hoofdzakelijk geselecteerd op een lang vaasleven.
 Prijs	Diverse prijsklassen.
 Periode	Gedurende het hele jaar.
 Personeel	7
 Promotie	Facebook en Instagram
 Bestellen	Telefonisch en via webshop
 Levering	Via winkel, bloemenautomaat en webshop.





	Naam van het bedrijf	Schaapskooi Mergelland
	Adres bedrijf	Julianastraat 41B
	Postcode en plaats	6286 AH Epen
	Contactpersoon	Janine Lardinois
	Functie	Mede-eigenaar
	Telefoon	+31(0)6-86827282
	E-mail	info@schaapskooimergelland.nl
	Website	www.schaapskooimergelland.nl
	Social Media	www.facebook.com/schaapskooimergelland, www.instagram.com/schaapskooimergelland
	MVO / Duurzaamheid	We zijn ambassadeurs van Cittaslow. Ons lamsvlees heeft de naam Geuldallam.



Het bedrijf

Schaapskooi Mergelland creëert natuurwaarden in natuurgebieden en stedelijk groen. Dit doen wij door het realiseren van een duurzaam begrazingsbedrijf met schapen, ingebed in maatschappelijke belangen als mens, milieu en dierenwelzijn. Vanuit de Schaapskooi in Eperheide bij Epen (Zuid Limburg) runnen herder en landschapsbeheerder Ger Lardinois en zijn dochter Janine hun schapen- en landschapsbeheerbedrijf. In de Schaapskooi huizen in de wintermaanden (januari tot maart) ruim 1.000 ooiën die daar hun lammetjes krijgen. Gedurende de overige maanden van het jaar worden de schapen ingezet voor het beheer van (natuur)terreinen en van stedelijk groen. Schaapskooi Mergelland richt zich op een natuurlijk en actief landschapsbeheer van natuurterreinen en half natuurlijke landschappen (waaronder kalkgraslanden), maar ook op het beheer van bijvoorbeeld stedelijke groen.



Product

Het Geuldallam groeit op in de mooie ecologische natuurgebieden in Limburg waar al meer dan vijftien jaar geen pesticide en kunstmest meer gebruikt is. De dieren worden gebruikt als natuurlijke landbeheerders die ook door het continue rondtrekken zorgen voor het positief verspreiden van zaden en sporen, zodat vergane flora weer terug tot leven komt. Eén zijn met zijn natuur is wat je terug proeft in het product.



Periode

Gedurende het hele jaar.



Personeel

8



Promotie

Groothandel via horeca. Zelf promoten we via sociale media en bij bezoek aan onze winkel.



Bestellen

Via mail of telefoon.



Levering

Eigen winkel.





Wilde Planten Kwekerij

	Naam van het bedrijf	Wilde planten kwekerij
	Adres bedrijf	Pastoor Kikkenweg 28
	Postcode en plaats	6267 NK Cadier en Keer
	Contactpersoon	Yvonne Velthuis
	Functie	Eigenaresse
	Telefoon	+31(0)43-4072864
	E-mail	yvonnevelthuis@hetnet.nl
	Website	www.wildeplantenkwekerij.nl
	MVO / Duurzaamheid	Er wordt ecologisch verantwoord gewerkt. Geen gebruik van kunstmatige meststoffen en/of bestrijdingsmiddelen. De natuur is mijn inspiratiebron en ik ga uit van natuurbehoud en natuurlijk beheer. Doel: behoud van bijzondere en kwetsbare flora. Daarnaast mensen motiveren om gezond uit de natuur te eten.



Het bedrijf

Kwekerij van meer dan 250 inheemse soorten planten. Planten die goed zijn voor vlinders en bijen, medicinaal werkzaam zijn en eetbare planten. Vanuit idealisme ontstaan en veel inspiratie gevonden in de Permacultuur. Nodig om onszelf en onze unieke flora te beschermen. Voor aanleg van uw natuurlijke tuin. Kleinschalig en advies op maat.



Product

Er zijn plantensoorten bij die beschermd zijn, kwetsbaar en/of die op de rode lijst staan van bedreigde planten. Om een aantal voorbeelden te noemen: grasklokje, bergsteentijm, bosaardbei, hartgespan en eenbes.



Prijs

Alle planten kosten €2,50 per stuk.



Periode

De kwekerij is open vanaf 1 april tot 1 december. Gedurende de gehele winter zijn en blijven er planten op voorraad en te koop. Maar in maart begin ik met de kweek voor het nieuwe seizoen. De planten die dan worden gezaaid, worden omstreeks half april en in de maand mei aan de voorraad toegevoegd). Wilt U buiten de openingstijden komen, maak dan telefonisch een afspraak.



Personeel

1



Promotie

Mond-tot-mond reclame. De kwekerij bestaat sinds 2001 en heeft veel trouwe klanten en een goede naam. Ik verkoop ook planten via Buurderij Maastricht : Boerenburen.nl.



Bestellen

Via mail.



Levering

In papieren tas, kartonnen doosje of men neemt een eigen kratje mee.





Vis



	Naam van het bedrijf	Forellenkwekerij Krijtland
	Adres bedrijf	Mamelis 14A
	Postcode en plaats	6295 NB
	Contactpersoon	Philip Hermans
	Functie	Eigenaar
	Telefoon	043-3061453
	E-mail	vaals@agrotuinendier.org
	Website	www.forellenkwekerijkrijtland.nl
	MVO / Duurzaamheid	Onze vis wordt zonder enige inbreng van antibiotica of ander producten groot gebracht.



Het bedrijf

Kwekerij voor forel en andere salmoniden. Opkweek van ei tot consumptievis. Tevens roken wij onze eigen vis op ambachtelijke wijze. Deze vis is in onze winkel in Lemiers te koop en via de website te bestellen.



Product

Wij bieden alle vis, forel, zalmforel enz dagvers aan. Tevens kunt U deze vissoorten ook allemaal gerookt in onze winkel verkrijgen. Gefileerd of ongefileerd, bijna alles is mogelijk.



Prijs

Actuele prijzen zijn terug te vinden op onze website



Periode

Onze producten zijn het gehele jaar verkrijgbaar.



Personeel

1



Promotie

Eigenlijk alleen via de website en reclame op onze locatie.



Levering

Al onze producten worden gevacumeerd geleverd. Op verzoek kan dit ook anders.





***Vlees, wild
& gevogelte***



	Naam van het bedrijf	Boerderijwinkel Fromberg
	Adres bedrijf	Panhuis 12
	Postcode en plaats	6305 AR Schin op Geul
	Contactpersoon	Anke Heijthuisen
	Functie	Eigenaresse, boerin, inkoper, verkoper.
	Telefoon	+31 (0) 657 330 030
	E-mail	info@boerenmarktfromberg.nl
	Website	www.boerderijwinkelfromberg.nl www.boerenmarktfromberg.nl
	Social Media	www.facebook.com/boerderijwinkelfromberg



Het bedrijf

Boerderijwinkel Fromberg is gevestigd in een oude boerderij (uit 1895) waar kleinschalig schapen (12 zoogooien met een ram) en kippen (vleeskuikens en leghennen) worden gehouden. Zowel de leghennen (50 stuks) als de vleeskuikens, die van april t/m oktober vetgemest worden in groepen van 60 stuks/maand, hebben een vrije uitloop naar buiten. De boerderij is dus, misschien wel uniek in Nederland, een "Vrije uitloop Braadhaantjes" mesterij. Boerderijwinkel Fromberg koopt verder vleesrunderen en scharrelvarkens in van landbouwbedrijf Van Kan. Dit is een vleesveebedrijf met runderen (2 Blonde d'Aquitaine zoogkuddes en een dekstier), en scharrelvarkens. Alle dieren (kippen, lammeren, runderen en varkens) worden bij een slachthuis in de buurt geslacht. Na het slachten worden de karkassen weer naar de boerderij gehaald, waar het verdere slagerijproces plaatsvindt. Op de slachtdatum, na het rijpingsproces kunnen klanten vers vlees afhalen. Wat niet besteld is wordt direct, vacuüm verpakt, zonder conserveringsmiddelen of andere toevoegingen, ingevroren. Vanuit de diepvries wordt het in de boerderijwinkel verkocht. Verder verkoopt Boerderijwinkel Fromberg heerlijke ambachtelijke zuivelproducten van Zuivelboerderij Mergelland uit Reijmerstok, groenten en fruit en diverse streekproducten uit Midden- en Zuid Limburg. Bezoek ook eens www.boerenmarktfromberg.nl voor méér informatie over de virtuele boerenmarkt voor Midden- en Zuid-Limburg, die het thuisbezorgprogramma van de boerderijwinkel regelt.



Product

Lamsvlees, kippenvlees (af en toe soepkippen) en eieren. Daarnaast tevens rundvlees en varkensvlees van Landbouwbedrijf Van Kan, zuivel van Zuivelboerderij Mergelland, groenten en fruit, diervoeders (een klein boerenbondje, zoals vroeger op de boerderij) en diverse streekproducten, hoofdzakelijk uit Midden- en Zuid Limburg.





 Naam van het bedrijf	Boerderijwinkel Grooten VOF
 Adres bedrijf	Tienbaan 3
 Postcode en plaats	6351 AH Bochtoltz
 Contactpersoon	Resi Grooten
 Telefoon	06-29448832
 E-mail	resi-grooten@live.nl
 Social Media	https://www.facebook.com/gewoongenieten , instagram.nl/boerderijwinkel_grootenvof
 MVO / Duurzaamheid	Tuurlijk daar zijn we voortdurend mee bezig. We hebben het 2* keurmerk van de dieren bescherming en op onze stallen hebben we de MDV keuring (maatlat duurzame veehouderij) en sinds een jaar hebben we ook een Klimaatladder keurmerk. Dit is vrij nieuw maar zal zeker de toekomst worden.



Het bedrijf

Boerderijwinkel Grooten is ontstaan door dat er grote vraag was van burgers uit de buurt naar puur en eerlijk rundvlees met de transparantie waar het vandaan komt.



Product

De rassen van onze dieren zijn Blonde d'Aquitaine en Limousine. Dit zijn beide mooie vleesrassen die op natuurlijke wijze kunnen kalveren. Dit is weer een vereiste van de dierenbescherming.



Periode

Het hele jaar door met een uitgebreid assortiment rondom de feestdagen en in de zomer met BBQ assortiment.



Personeel

Op de boerderij 3 en de winkel 1.



Promotie

Weekblaadje en social media.



Levering

Verkoop van uit de boerderij winkel.





DE SJOETEFARM
boegrandische wildenaken

	Naam van het bedrijf	De Sjoete Farm
	Adres bedrijf	Dekeshorst 10
	Postcode en plaats	5988 NX Helden
	Contactpersoon	Sabrina Bos
	Functie	Eigenaar
	Telefoon	+31 (0) 655 344 780
	E-mail	info@desjoetefarm.nl
	Website	www.desjoetefarm.nl
	Social Media	www.facebook.com/desjoetefarm , www.instagram.com/desjoetefarm
	MVO / Duurzaamheid	Wij besteden aandacht aan duurzaamheid. Het ras kalkoenen dat wij gebruiken is een langzaam groeiend ras, welke ook is goedgekeurd door het beter leven keurmerk. Ook hebben wij een korte keten.



Het bedrijf

De Sjoete Farm is een unieke kalkoenhouderij. Wij zijn de enige kalkoenhouderij in Nederland waar de kalkoenen kunnen rondscharrelen in een kruidenwei. Wij hebben het hele concept volledig in eigen beheer. Vanaf het één dag oude kuikentje dat bij ons komt, tot het eindproduct dat de consument kan kopen bij de slager of horeca.



Product

Wij hebben inmiddels een heel breed assortiment aan kalkoenvlees, zoals o.a. filet, saté, grote mannendrumsticks, gehakt, braadworst en gesneden vleeswaren.



Periode

Gedurende het hele jaar.



Promotie

Wij gebruiken sociale media en benaderen zelf potentiële klanten.



Bestellen

De producten kunnen telefonisch of per mail besteld worden.



Levering

Producten worden geleverd naar wens van de klant.





 Naam van het bedrijf	Escargotskwekerij 't Slakkenhuys
 Adres bedrijf	Meijlsedijk 57
 Postcode en plaats	6035 RJ Ospel
 Contactpersoon	Wim Kessels
 Functie	Bedrijfsleider / eigenaar
 Telefoon	+31(0)6-23497944
 E-mail	info@tslakkenhuys.nl
 Website	www.tslakkenhuys.nl/
 MVO / Duurzaamheid	Hoewel we ons bedrijf niet biologisch kunnen laten certificeren, wordt het hele vermeerderings- en kweekproces binnen de biologische richtlijnen uitgevoerd.



Het bedrijf

Escargotskwekerij 't Slakkenhuys kweekt consumptieslakken op ambachtelijke wijze onder natuurlijke omstandigheden. De kweek vindt plaats in tunnelkassen waar de slakken hun eigen groenkost bij elkaar kunnen schrapen. Hun dieet wordt aangevuld met een uitgebalanceerde biologische mix van granen en kalk. De slakken, van de soort *Helix Aspersa Maxima* (Gros Gris), worden zorgvuldig geselecteerd om te voldoen aan de wensen van de consument.



Product

Voor horeca en consument hebben we kant en klare, gegaarde escargots op bouillon in diverse porties. Daarnaast zijn er escargots in slakkenhuisjes met kruidenboter of escargots in Croquilles met kruidenboter. Dan zijn er nog de overheerlijke escargotskroketteren (geproduceerd i.s.m. sterrenrestaurant Valuas uit Venlo). Ook levende, geschoonde, slakken kunnen afgenomen worden.



Periode

Het gehele jaar door leverbaar (vers geproduceerd van september t/m mei).



Promotie

Website, nieuwsbrief en Facebook.



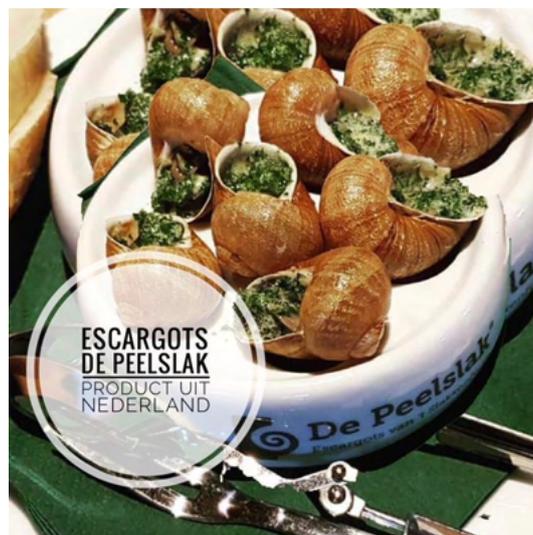
Bestellen

Telefonisch, via mail of website.



Levering

Rechtstreeks (afhaal, bezorgd en verzonden).





	Naam van het bedrijf	Herefords Slagerij BV
	Adres bedrijf	Donk 1A
	Postcode en plaats	5995 PL Kessel
	Contactpersoon	Giel Hermans
	Functie	Directeur, Eigenaar
	Telefoon	077 4629325
	E-mail	info@herefords.nl
	Website	www.herefords.nl
	Social Media	www.facebook.com/herefordsNL/
	MVO / Duurzaamheid	Onze hereford runderen worden op een extensieve manier gehouden met respect voor natuur en landschap

 Het bedrijf	Wij zijn een ambachtelijke slagerij waar we de hereford runderen van natuur beheer Limburg verwerken en verkopen, deze runderen worden in oa natuurgebieden grootgebracht
 Product	wij verkopen alle vleessnitten die aan een rund zitten,
 Periode	Jaarrond (100 runderen per jaar)
 Personeel	4
 Promotie	Relatiebeheer
 Bestellen	Telefonisch, per email
 Levering	Wij produceren klantspecifiek





	Naam van het bedrijf	Hoeve Galoupe Wagyu
	Adres bedrijf	Pesaken 13
	Postcode en plaats	6271 PA Gulpen
	Contactpersoon	Theo van der Burg
	Functie	Boer/ondernemer
	Telefoon	+31(0)6-51232641
	E-mail	theo-monica@hetnet.nl
	Website	www.hoevegaloupe.nl
	Social Media	www.facebook.com/Wagyuboerderij
	MVO / Duurzaamheid	Onze koeien worden in familieverband gehouden, waarbij ze in de zomer 9 maanden buiten zijn en fris gras eten en in de winter ongeveer 3 maanden binnen staan in ruime comfortabele stallen. Het voer wat ze eten komt óf van onze boerderij óf uit de omgeving.

 Het bedrijf	Wij produceren wagyu vlees, wat wereldwijd gezien wordt als het meest exclusieve stukje vlees.
 Product	Wij verkopen het Wagyu rund in hele of halve karkassen, om de kostprijs zo laag mogelijk te houden.
 Prijs	Op aanvraag.
 Periode	Gedurende het hele jaar.
 Promotie	Website en sociale media.
 Levering	Horeca, groothandel en boerderijverkoop.
 Extra informatie	Wij bieden zeer smakelijk, zacht en sappig vlees, dat een ongekende mondsensatie geeft. Géén toevoegingen en past door de zachte vetten in een modern dieet. Direct leverbaar vanaf de boerderij. Daardoor geen gesleep in containers over de hele wereld. Ook niet onbelangrijk: het versterkt de lokale economie! Als we willen dat er in Zuid-Limburg koeien in de wei blijven, dan is het van het grootste belang om het vlees zo regionaal mogelijk te vermarkten.



	Naam van het bedrijf	Jenniskens Kalkoen
	Adres bedrijf	Puttenweg 108
	Postcode en plaats	5813 BD Ysselsteyn
	Contactpersoon	Twan Jenniskens
	Functie	Eigenaar/directeur
	Telefoon	+31(0)6-40007952
	E-mail	twan@jenniskenskalkoen.nl
	Website	www.peelkalkoen.nl / www.kalkoenvakerdoen.nl
	Social Media	facebook.com/Kalkoenbedrijf-Jenniskens
	MVO / Duurzaamheid	Wij produceren volgens de richtlijnen van de Dierenbescherming Beter Leven 1 ster.



Het bedrijf

In het Noord-Limburgse Ysselsteyn hebben wij een kalkoenbedrijf. Samen met ons gezin en medewerkers produceren wij hier volgens de richtlijnen van de dierenbescherming Beter Leven 1 ster. De producten hiervan vinden hun weg naar onder andere de Nederlandse supermarkten. Verder zijn wij vorig jaar begonnen onze eigen kalkoenen te vermarkten onder de naam Peelkalkoen. Tot op heden doen we deze alleen als kerstkalkoen. Maar we willen meer!



Product

Kerstkalkoen en kalkoenproducten onder de naam Slanke Bourgondiër.



Prijs

Nader te bepalen.



Periode

Gedurende het hele jaar, maar kerstkalkoen alleen rond kerst en eventueel met Pasen. De kalkoenproducten zijn het hele jaar door te krijgen op bestelling.



Personeel

2 ZZP'ers en het gezin



Promotie

Via de website



Levering

De kerstkalkoen is een seizoenproduct en ook dus alleen voor kerst en eventueel met Pasen te verkrijgen.



Extra informatie

Als de zorgklanten voor ons product kiezen, kiezen ze voor een exclusief lekker stukje vlees dat ook nog eens vol goede vitaminen zit. Het is mager en eiwitrijk. Dus eigenlijk alles wat je wilt hebben om gezond te blijven. Je kunt er zeer veel mee variëren, onder andere omdat dit dier rood en witvlees aan zich heeft. Daarnaast heb je met kalkoen ook nog eens een unieke beleving omdat je eens een keer wat anders op je bord hebt!



	Naam van het bedrijf	Kuusj, De Varkenshoederij
	Adres bedrijf	Hilleslagerweg 47A
	Postcode en plaats	6281AD Mechelen
	Contactpersoon	Amy Heuts
	Telefoon	06 18957056
	E-mail	Info@devarkenshoederij.nl
	Website	https://devarkenshoederij.nl/
	Social Media	https://www.facebook.com/devarkenshoederij , https://www.instagram.com/varkenshoederijkuusj/
	MVO / Duurzaamheid	Absoluut! Wij vinden duurzaamheid en korte ketens ontzettend belangrijk. Door alles in eigen beheer te hebben zijn er bijna geen tussenschakels meer nodig. Ook werken wij mee aan 'herstellende landbouw' en planten wij verschillende bloemen en struikgewassen aan. Zo proberen we steeds meer stapjes vooruit te zetten en blijven we hieraan werken.



Het bedrijf

In 2016 zijn wij van start gegaan met het verwezenlijken van onze droom, 'De Varkenshoederij'. Want Kuusje (varkens op z'n Limburgs) horen te leven in natuurlijke vrijheid. Naast het feit dat ze zo een gelukkig leven leiden ontstaat er vlees van zeer hoge kwaliteit. Inmiddels hebben wij de mogelijkheid om alles van 'zaadje tot karbonaatje' in eigen beheer te doen. Afgelopen jaren gunde wij heel wat kuusjkes een leven in vrijheid, plantte anderhalve hectare nieuwe natuur aan en hebben wij al heel wat klanten tevreden kunnen stellen met (h)eerlijk kuusjvlees.



Product

Onze varkens leven in natuurlijke vrijheid en dat proef je vervolgens ook terug in het vlees. Wij streven ervoor om alles zo puur en natuurlijk mogelijk te houden. Zo ook ons eindproduct.



Prijs

Door alles in eigen beheer te doen is het mogelijk om onze producten in een rendabele prijsklasse aan te bieden. Het is erg lastig om een specifieke prijs aan te geven, omdat de wens wat de klant ook sterk verschilt. De een kiest voor een kilostuk en de ander wilt enkel 2 lapjes. Bijna alles is mogelijk.



Periode

Het Kuusj vlees is het hele jaar door beschikbaar!



Personeel

Naast Varkenshoedster Amy en Varkenshoeder Joshua helpen momenteel nog 3 andere toppers mee in ons bedrijf.



Promotie

Wij houden onze klanten graag op de hoogte via social media zoals facebook en instagram. Ook delen wij onze verhalen middels een nieuwsbrief. Door ons een mailtje te sturen kan iedereen zich hiervoor aanmelden. Hiernaast houden we af en toe een weidestijn en nemen we onze klanten binnenkort graag mee doormiddel van een rondleiding over ons bedrijf.



Levering

Wanneer de bestelling is geplaatst mag de klant kiezen voor afhalen op onze afhaallocatie in Mechelen of GRATIS (boven €50,-) levering aan huis!





 **Naam van het bedrijf** Landgoed Heerdeberg

 **Adres bedrijf** Pater Kustersweg 20

 **Postcode en plaats** 6267 NL Cadier en Keer

 **Contactpersoon** Sanne en Coenraad Reinders

 **Functie** Eigenaar

 **Telefoon** 043-32110052

 **E-mail** info@heerdeberg.nl

 **Website** www.heerdeberg.nl

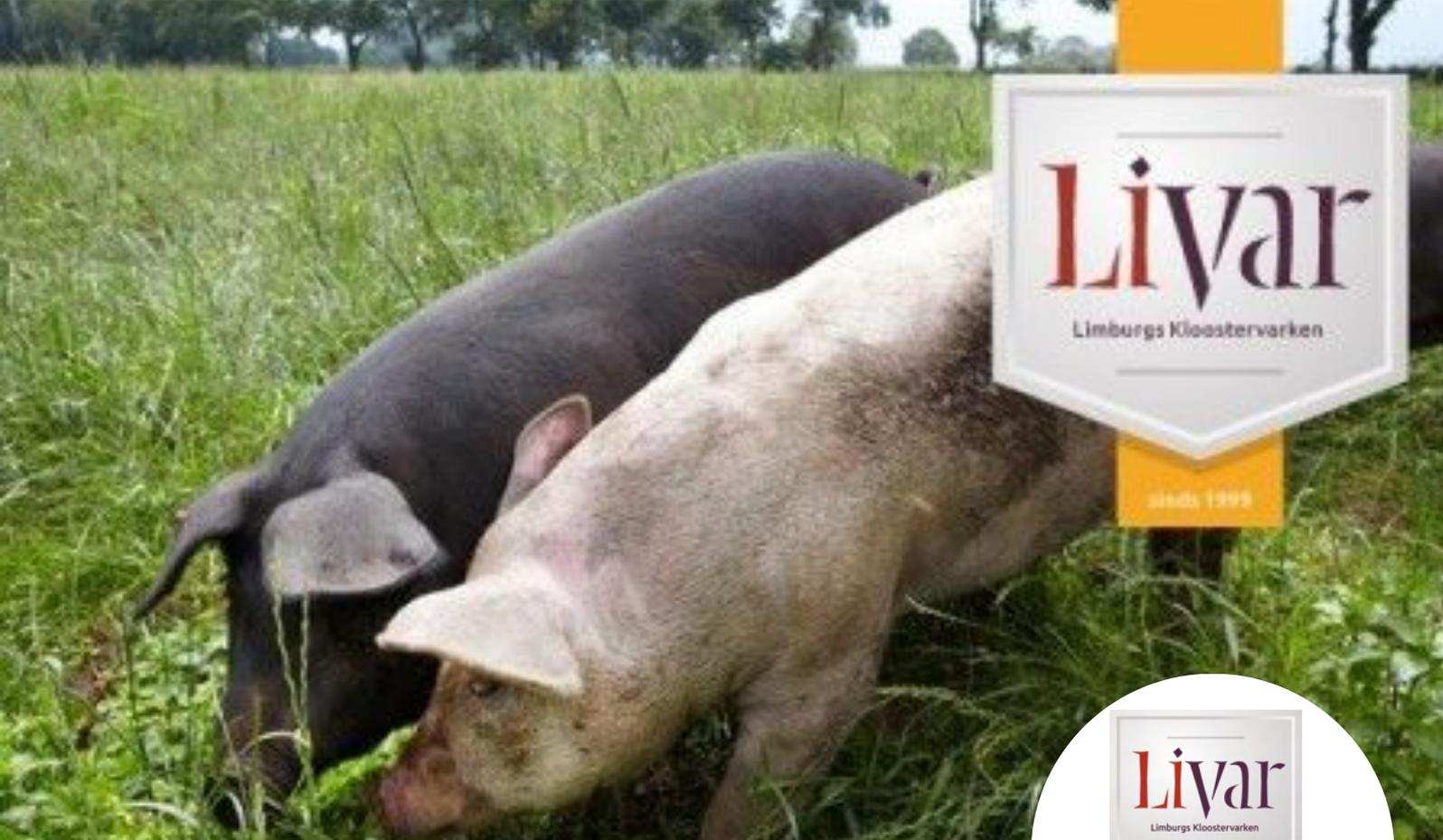
 **Social Media** www.facebook.com/heerdeberg



MVO / Duurzaamheid

Dat klopt helemaal! Wij zijn boer, slager en kok ineen. We zijn volledig circulair en verwerken al onze producten zelf. Wij koken en leven op het ritme van de seizoenen. Wij kennen de voedselketen en houden haar gezond en transparant. Onze dieren hebben recht op een waardig en gelukkig leven en verblijven het hele jaar buiten zonder stallen met natuurlijke schuilplekken. Wij zorgen ervoor dat onze gasten in ons restaurant eerlijke gerechten krijgen en een geheel biologisch dynamisch diner.





	Naam van het bedrijf	Livar
	Adres bedrijf	Rontgenweg 19
	Postcode en plaats	6101 XD Echt
	Contactpersoon	Frank de Rond
	Functie	Algemeen Directeur
	Telefoon	+31(0)885-482783
	E-mail	info@livar.nl
	Website	www.livar.nl
	Social Media	www.facebook.com/LivarBV
	MVO / Duurzaamheid	Wij hebben een zeer hoog niveau van dierenwelzijn en geven veel invulling aan het voer door gebruik te maken van granen uit de regio.

 Het bedrijf	Wij zijn een concept van varkensvlees. Wij zijn een erkend regionaal streekproduct. Zeer hoog niveau van dierenwelzijn; 3 sterren beter leven. Zeer smaakvol.
 Product	Alles wat aan soorten vlees aan een varken zit is bij ons te verkrijgen als vers vlees. Daarnaast hebben wij een assortiment van vleeswaren van onze varkens. Denk aan diverse soorten ham, gedroogd en gekookt, droge worsten en producten zoals bloedworst, balkenbrij en rookworst, welke zeer gewild zijn.
 Prijs	Op aanvraag.
 Periode	Gedurende het hele jaar.
 Personeel	25
 Promotie	Via publiciteit, beurzen en sociale media.
 Bestellen	Via onze website.
 Levering	Dit ligt aan de wens van de klant. De horeca wil het ingepakt en gevacumeerd, slagers hebben andere wensen.





Eerlijk heerlijk varkensvlees
BOERRUUD
Zo uit Oirlo!

 **Naam van het bedrijf** MTS van Dijck-Ewals / Boerruud

 **Adres bedrijf** Gunhoekweg 15

 **Postcode en plaats** 5808 AP Oirlo

 **Contactpersoon** Ruud van Dijck

 **Functie** Eigenaar

 **Telefoon** +31 (0) 613192431

 **E-mail** info@boerruud.nl

 **Website** www.boerruud.nl

 **Social Media** www.facebook.com/boerruud



MVO / Duurzaamheid

1 ster Beter Leven. Het voer is afkomstig van lokale levensmiddelenfabrikanten en bevat een hoog percentage omega 3 en 6 vetzuren, in samenwerking met DSM. Wij houden varkens met intacte staarten. Dat doen we in studieclubverband, niet op grote schaal. We hebben wél de intentie om bij succes meer varkens met intacte staarten te gaan houden. Mest wordt duurzaam verwerkt tot water en kunstmest. Daardoor hebben we 55 procent minder transportbeweging op onze locatie. De dikke fractie, die bij de mestverwerking ontstaat, wordt gebruikt voor groene stroom en gasproductie. Zonnepanelen zorgen ervoor dat energieneutraal geproduceerd wordt.



Het bedrijf

BoerRuud is een (h)echt familiebedrijf met een flinke dosis gezond boerenverstand. Onze bedrijfsvoering richt zich met name op het blijvend ontwikkelen van een lange termijnvisie op het gebied van varkenshouderij, duurzaamheid en gezondheid. Voor mens en dier! De vraag die we ons stellen is: "Hoe kunnen we met ons bedrijf bijdragen aan de uitdagingen van de toekomst?" Onze drijfveer is de verbinding zoeken met regionaal intrinsiek gemotiveerde partijen die met ons de keten willen verduurzamen. Hiermee denken we een grotere en generatie-overschrijdende gezamenlijke winst te behalen. BoerRuud staat voor regionaal varken, gevoed door de regio. We onderscheiden ons door optimaal gebruik te maken van lokale reststromen met meerwaarde. We werken met varkens met intacte staarten, al jarenlang antibiotica- en sojavrij. Om te blijven werken aan circulair vlees werken we samen met partijen als DSM. We durven anders te denken dan de massa en zorgen voor korte schakels, van fabrikant tot klant. We zijn continu op zoek naar het beste voor mens, dier en omgeving!



Product

Alle onderdelen van het varken: van mager hamlapje tot bloedworst.



Prijs

Doordat we met lokaal en regionaal intrinsiek gemotiveerde partijen samenwerken en de krachten bundelen, is de keten minder lang en meer efficiënt. Zo kunnen we flink verduurzamen met een minimale stijging van de consumentenprijs.



Periode

Gedurende het hele jaar.



Promotie

Mogelijke campagne om de weg naar de zorg te vinden, de consument steeds bewuster te maken en hiermee gedrag te kunnen beïnvloeden. Door bewuste keuzes te maken en te kiezen voor een eerlijk, duurzaam en gezond stukje vlees.



Bestellen

Telefonisch, per e-mail of via Whatsapp.



Levering

Afhankelijk van de interesse kijken wij met onze ketenpartners hoe we dat ingevuld krijgen. Hier nemen we uiteraard ook de wensen van de afnemer in mee.



Extra informatie

We maken al jarenlang gerichte keuzes om de kwaliteit van ons vlees te verbeteren. Varkensvlees van BoerRuud is een heel bewuste keuze. We willen de zorgklanten laten zien dat we werken met een korte en transparante keten en duurzaam circulair produceren. Door te laten zien waar BoerRuud voor staat willen we bij de zorgklant herkenbaarheid oproepen. Je kiest voor een regionaal kwaliteitsproduct en een écht Limburgs gevoel. Deze ultieme kringloop wordt nog kracht bijgezet door de extra omega 3 en 6 vetzuren in het vlees.



	Naam van het bedrijf	Natuurvallei
	Adres bedrijf	Hilleslagerweg 116
	Postcode en plaats	6281AH Mechelen
	Contactpersoon	René Rademaker
	Functie	Eigenaar
	Telefoon	0434552665
	E-mail	info@natuurvallei.nl
	Website	www.natuurvallei.nl
	Social Media	www.facebook.com/natuurvallei.nl , www.instagram.com/natuurvallei.nl



MVO / Duurzaamheid

Een bewuste keuze voor moderne agrarische productie in combinatie met natuur- en landschapsbeheer. Dat vraagt kennis en inzet temidden van de vele maatschappelijke uitdagingen die de kritische consument van de landbouw verwacht. Wij streven naar de win-win situatie voor natuur inclusieve landbouw, dankzij de combinatie van gewenste natuurdoelen en de productie van duurzaam rundvlees. Onze Hereford en Blonde d'Aquitaine koeien grazen in het Zuid-Limburgse Heuvelland rondom Mechelen en Vijlen. Hier hebben ze o.a. schraalland en kruidenrijk grasland ter beschikking. Natuurdoelen en vleesproductie gaan hand in hand.



Het bedrijf

H)eerlijk rundvlees uit het Zuid-Limburgse Heuvelland Hét pure streekproduct vol smaak, passie en kwaliteit. Rundvleespakketten van natuurlijk grazende koeien. Met een eerlijke, extensieve en traceerbaar duurzame afkomst. Onze blije zoogkoeien zijn als kalfje natuurlijk gezoogd door hun moeder. Vrij grazend in de rijke natuur van het prachtige Zuid-Limburgse Heuvelland. Na een goed leven, rondom onze natuur inclusieve Hoeve Schaffersberg in Hilleslagen, geven wij jou de kans te genieten van de rijke puurheid van Natuurvallei rundvlees!



Product

Weet wat je eet! Vroeger was het heel normaal om samen met anderen een koe te kopen en deze te laten slachten. Je wist daarmee precies wat je at en waar het vlees vandaan kwam. In die tijd was deze manier van vlees eten smakelijk en vertrouwd, maar minder noodzakelijk dan tegenwoordig. Want weet jij nog waar het vlees op je bord vandaan komt? Hoe het dier geleefd heeft? De vele berichten in de media en vleesschandalen maken dat het vertrouwen behoorlijk op de proef wordt gesteld. Waarschijnlijk dat ook jij daarom op zoek gaat naar traceerbaar vlees van blije koeien, die een goed en duurzaam leven hebben gehad. In onze "slowfood" rundvleespakketten zit een standaard evenredige verdeling van het vlees, dus (h)eerlijk verdeeld. Niet alleen gehakt, biefstuk of ossenhaas, maar een mooie variatie van alle soorten vlees. Precies in de verhouding zoals die bij de slacht beschikbaar komt. Bij jouw vleespakket ontvang je het diernummer, de Voedsel Keten Informatie en desgewenst een foto en alle historische diergegevens. Verantwoord vlees van een koe die een goed leven heeft gehad. Dat proef je meteen: smaakvol, mager en mals vlees!



Prijs

Een standaard Natuurvallei.nl rundvleespakket van 10 kg kost €130,00 incl. BTW (onder voorbehoud van prijswijzigingen)



Periode

Het gehele jaar door beschikbaar, afhankelijk van slachtdata. Dus reserveer op tijd, want OP=OP.



Personeel

2



Promotie

Via diverse kanalen (website, sociale media, lokaal)



Bestellen

Online via de Landbouwwinkel.nl webshop, Telefonisch of via Whatsapp (+31 43 455 2665), Per email of Bezoek Natuurvallei.nl (op afspraak) en neem je pakket gelijk mee.



Levering

Rechtstreeks





	Naam van het bedrijf	Ons Boerenerf
	Adres bedrijf	Banendijk 5
	Postcode en plaats	6034 SV Nederweert-eind
	Contactpersoon	Aad en Arjan van Leeuwen
	Functie	Eigenaars
	Telefoon	+31(0)6-46290632
	E-mail	info@onsboerenerf.com
	Website	www.onsboerenerf.com
	Social Media	www.facebook.com/onsboerenerf
	Het bedrijf	Verrassen en inspireren, dat is wat wij op Ons Boerenerf willen bereiken. Enerzijds willen we positief verrassen met ons verhaal over duurzaam ondernemerschap in de varkenshouderij. Anderzijds willen we collega-varkenshouders en het bedrijfsleven inspireren tot samenwerken. Kennis is macht, maar kennis delen is kracht. Wij gaan voor die kracht. Bent u nieuwsgierig naar onze varkens, horeca- of vergademogelijkheden? Dan nodigen wij u van harte uit op Ons Boerenerf!
	Product	Wekelijks wisselende vleespakketten, ideaal voor bijvoorbeeld de barbecue. Van spareribs tot filetlapjes, van saté tot hamburgers en curryworsten. Al het heerlijk van het varken, online te bestellen en op zaterdag bij ons af te halen.



	Naam van het bedrijf	Partizanenvlees
	Adres bedrijf	Pratwinkel 17
	Postcode en plaats	5991 NP Baarlo
	Contactpersoon	Sandra Peeters
	Functie	Mede-eigenaar
	Telefoon	+31 (0) 77-4774087
	E-mail	partizanenvlees@outlook.com
	Website	www.partizanenvlees.nl
	MVO / Duurzaamheid	Wij hebben scharrelvarkens die zoveel mogelijk lokaal voer krijgen. We zijn eerlijk, compleet traceerbaar en gekeurd door de NVWA.

 Het bedrijf	Eerlijk en puur vlees van varkens die lekker buiten hebben lopen scharrelen. Onze varkens krijgen tijd om te groeien en zijn antibiotica vrij.
 Product	Diverse vleespakketten.
 Periode	Gedurende het hele jaar.
 Promotie	Via facebook/website en mond-tot-mond reclame.
 Bestellen	Via de website.
 Levering	Afhalen.





	Naam van het bedrijf	Slagerij Kusters
	Adres bedrijf	Rijksweg 73
	Postcode en plaats	6269 AB Margraten
	Contactpersoon	Maikel Henket
	Functie	Administratief medewerker
	Telefoon	0434581364
	E-mail	info@slagerijkusters.nl
	Website	www.slagerijkusters.nl
	Social Media	www.facebook.com/VleeshandelKustersBV , www.instagram.com/slagerijkusters



MVO / Duurzaamheid

Wij zijn zeer selectief met betrekking tot onze leveranciers. Zo weten wij waar ons vlees vandaan komt, onder welke omstandigheden de dieren leven en welk voer ze eten. Diervriendelijke omgang en een bewuste, duurzame manier om met de leefomgeving om te gaan staan bij ons hoog in het vaandel. Daarnaast komen de runderen van eigen stal, slachten wij eigen lammetjes en werken wij met lokaal wild dat wordt aangeleverd door een gecertificeerd jager.



Het bedrijf

Voor wie ons (nog) niet kent: Slagerij Kusters is een begrip in Zuid-Limburg. Onze slagerij is gevestigd aan de Rijksweg 73 te Margraten. Al decennia lang zijn wij een ambachtelijk familiebedrijf met een eigen slachthuis, worstmakerij en keuken. Wij verkopen hier ons eigen Blanc Bleu Belge rundvlees, waarvan de runderen door ons zelf geslacht zijn en maken dit verkoop klaar voor particulieren en horeca bedrijven. Doordat wij alles in eigen beheer hebben, kunnen wij u van vlees voorzien van echte kwaliteit met de smaak van vroeger, zoals het ooit bedoeld was.



Product

Het assortiment van Slagerij Kusters is allesomvattend. Sinds 1979 werken wij uitsluitend met de Blanc Bleu Belge runderen, oftewel het Belgisch Witblauwe ras. Deze dieren nemen op het vlak van bespiering mooie vormen aan en heten dan ook wel dikbilrunderen. Het vlees van deze runderen heeft een uitstekende kwaliteit en een natuurlijke smaak. De natuurlijke smaak van het vlees is het resultaat van een evenwichtige voeding. Kortom, een gezond stukje vlees. Op het Pasveld (het gebied tussen Margraten en Ingber) grazen de Blanc Bleu Belge runderen van slagerij Kusters. Ze kunnen het hele jaar van binnen naar buiten en krijgen uitsluitend plantaardig voedsel van eigen grond. De dieren staan, als ze niet buiten zijn, steeds in groepjes van 5 bij elkaar op stal. Ze groeien met elkaar op en uiteindelijk gaan ze in hetzelfde groepje naar het eigen slachthuis op enkele meters van de weilanden. Zodoende zorgt Kusters ervoor dat stress wordt uitgesloten. Diervriendelijkheid heeft tot en met de slacht de hoogste prioriteit. Door de dieren een stressvrij leven te laten leven, wordt een uitzonderlijke malsheid van het vlees gegarandeerd. De weiden en de stallen ademen een ouderwetse rust uit en die rust vinden wij ook na de slacht belangrijk. Het meeste vlees in Nederland is "te vers" vinden wij bij Slagerij Kusters. Bij ons krijgt het vlees na de slacht nog eens 21 dagen rust. Hierdoor wordt het van nature malse vlees van de Blanc Bleu Belge runderen nog malser en smaakvoller. Slagerij Kusters is uniek in zijn soort. Verzorgen, voeden, slachten, uitbenen en portioneren gebeurt nog binnen één bedrijf. Kortom, een volledig gesloten circuit dat alleen mogelijk is in een kleinschalig bedrijf. Bij ons kan elke stap nog nauwlettend gevolgd en gecontroleerd worden, hetgeen resulteert in een puur, eerlijk en ambachtelijk streekproduct.



Prijs

Prijs/kwaliteit is mooi in verhouding.



Periode

Gedurende het hele jaar.



Personeel

54



Promotie

Wij adverteren via de VIA weekkrant, Facebook, Instagram, de Etalage en de Riestepot.



Bestellen

Telefonisch, per mail, in de winkel of via de webshop.



Levering

Bezorging is naar wens mogelijk.



	Naam van het bedrijf	Slagerij Nuijts
	Adres bedrijf	Onderstraat 11
	Postcode en plaats	6255 ND Noorbeek
	Contactpersoon	Daniël Nuijts
	Functie	Eigenaar
	Telefoon	06-130 868 46
	E-mail	info@slagerijnuijts.nl
	Website	www.slagerijnuijts.nl
	Social Media	www.facebook.com/nuijts-deculinaireverswinkel



MVO / Duurzaamheid

Verpakking is een belangrijk issue in ons bedrijf. De juiste verpakking aanbieden die het product verdient maar ook met zo min mogelijk milieu belastende materialen. De diverse afvalstromen worden gescheiden in categorieën. Wie zijn uw bestaande klanten en samenwerkingsverbanden? Naast de consument leveren we onze producten ook aan diverse restaurants, hotels en streekproductenwinkels. Wenst een klant een product op maat dan is dat geen probleem.



Het bedrijf

Slagerij Nuijts is een slagerij met een lange traditie van ambachtelijk vakmanschap. Het familiebedrijf is gestart in 1937 en niet alleen een begrip voor de plaatselijke bevolking geworden, maar zeker ook voor gasten die tijdelijk in het zuiden van Limburg verblijven. Verswinkel Onze ambitie is het leveren van kwaliteit. Wij hechten veel waarde aan traditie, maar gaan wel met de tijd mee. De basis van onze producten vormt de verwerking van topkwaliteit rundvlees uit eigen omgeving, mals en sappig, dat snel en gemakkelijk te bereiden is. Livar varkensvlees, Limburgs lamsvlees, Gildehoen kip en in de winterperiode regionaal wild behoren natuurlijk tot het assortiment. De paté's, rauwe hammen en andere vleeswaren uit eigen keuken zijn een feestje op het bord. Het assortiment groente, fruit en diverse wijnen uit het dorp maken het boodschappenlijstje compleet.



Product

De basis van onze producten vormt de verwerking van topkwaliteit rundvlees uit eigen omgeving, mals en sappig, dat snel en gemakkelijk te bereiden is. Livar varkensvlees, Limburgs lamsvlees, Gildehoen kip en in de winterperiode regionaal wild behoren natuurlijk tot het assortiment. In onze winkel hebben wij ons assortiment aangepast aan de veranderende eetgewoonten van de hedendaagse consument. Naast ons vertrouwde aanbod kwaliteitsvlees en vleeswaren, vindt U in onze gemoderniseerde winkel een ruim assortiment maaltijden, snacks, salades en traiteurspecialiteiten.



Periode

De meeste producten zijn het gehele jaar beschikbaar.



Personeel

3 vaste personeelsleden, en 4 studenten.



Promotie

Via Facebook en onze website



Levering

Via onze winkel.





Slaque
ESCAROOTSKWEEKERIJ

	Naam van het bedrijf	Slaque
	Adres bedrijf	Nieuwenhofweg 5
	Postcode en plaats	5962 NS Melderslo
	Contactpersoon	Ans Gielen
	Functie	Mede-eigenaar
	Telefoon	+31(0)6-38221455
	E-mail	info@slaque.nl
	Website	www.slaque.nl/
	Social Media	www.facebook.com/Slaque-1449834805058084



MVO / Duurzaamheid

Slaque staat voor duurzaam en maatschappelijk verantwoord ondernemen. De slakken worden op natuurlijke wijze gekweekt en de belasting voor het milieu is minimaal. De slakken krijgen de tijd te groeien en worden gevoed met diverse soorten eigen gekweekte groente en kruiden. Chemische middelen en medicijnen worden niet gebruikt. We kweken in een gesloten systeem zonder afvoer van reststoffen. Verwarming en verlichting alleen op natuurlijke wijze. Bij de bereiding worden geen smaakstoffen of conserveringsmiddelen gebruikt.



Het bedrijf

Slaque kweekt op natuurlijke en zoveel mogelijk biologische wijze escargots voor consumptie. Onze kleinschalige en ambachtelijke kwekerij bevindt zich in het Limburgse Melderslo. Wij hebben de ambitie een eerlijke, smakelijke slak te kweken die als borrelhapje of amuse kan worden gegeten, maar ook als verrassend voor- of hoofdgerecht. De slak is rijk aan eiwit en mineralen en arm aan vet en koolhydraten en past daarmee goed in een gezond eetpatroon. Daarnaast is het kweken van slakken niet belastend voor het milieu en is het (voedsel)rendement hoog.



Product

We kweken de Algerijnse Segrijnslak in de rassen Gros Gris en Petit Gris. Deze slakken kunnen levend geleverd worden, vers bereid of geconserveerd: in groentebouillon in glazen bokaal of uit de diepvries.



Prijs

Voor particulieren: €7,50 per 12 slakken. Voor 24 slakken: € 12,50. Horecaprijzen in overleg afhankelijk van afname en bereidingswijze.



Periode

Slakken zijn het gehele jaar verkrijgbaar. Verse slakken van september tot en met november.



Promotie

Sociale media, direct marketing, netwerken, mond-tot-mond reclame.



Bestellen

Via Whatsapp of telefoon



Levering

Vers, in glazen bokaal of diepvries





Naam van het bedrijf

Vleesbedrijf Jan Aerdt



Adres bedrijf

Muldersweg 14



Postcode en plaats

5914 MX Velden



Contactpersoon

Jan Aerdt



Functie

Eigenaar



Telefoon

06-53954388



E-mail

info@vleesvanjan.nl



Website

www.vleesvanjan.nl



Social Media

www.facebook.com/jan.aerdt



MVO / Duurzaamheid

Voor het Beter Leven keurmerk zijn wij verplicht om 60 procent van het voer van eigen bodem te halen, met minimaal gebruik van gewasbeschermingsmiddelen en andere meststoffen. Biodiversiteit, bloemrijke akkerranden en gebruik van potstalmest dragen hier aan bij. Wanneer je zorgt voor een gezonde bodem, kun je ook goede gezonde gewassen telen.



Het bedrijf

Ik ben Jan Aerdt en ik houd in Schandelo zo'n 195 Limousine stieren volgens het Beter Leven 2 sterren concept. Alle dieren staan in ruime potstallen op stro. Voor dit vee is 25 hectare cultuurgrond en 12.5 hectare natuurgrond beschikbaar. Op deze akkers telen we de voedergewassen voor de stieren: snijmais, voederbieten, wintertarwe, luzerne, en kruidenrijk grasland. Ik heb het bedrijf overgenomen van mijn ouders en ben begonnen met het verkopen van vleespakketten. Al snel volgde uitbreiding met catering. Die catering is tegenwoordig vooral gericht op barbecueparty's op locatie. Zowel bedrijven, verenigingen als particulieren behoren tot de klantenkring. Om sterk te staan in de afzet van het vee heb ik me aangesloten bij de keten Bief Select. Als vierde bedrijf in Nederland werd ik in 2013 gecertificeerd voor het Beter leven 2 sterren keurmerk. De ketengedachte - samen sterk - spreekt me erg aan. Ik zie het verkorten van die keten en het zaken doen met lokale ondernemers als een must om de omgeving van dienst te kunnen zijn. Daarbij volg ik graag mijn eigen koers.



Product

Barbecuepakketten, cateringbuffetten en gourmetpakketten. Rundvlees en rundvleespakketten Beter Leven II



Prijs

Complete barbecue pakketten vanaf € 15.50 per persoon. Voor de samenstelling: zie onze website.



Periode

Barbecue van mei tot en met september. Daarna in de herfst buffetten en in december gourmetten. Dus het hele jaar door. Rundvlees jaarrond leverbaar, op bestelling.



Personeel

Ik werk met enkele losse krachten die in het weekend helpen bij het bezorgen en grillen op grotere barbecue-partijen.



Promotie

Via website, sponsoring verenigingsleven, advertenties in dorpsbladen en Facebook.



Levering

Ik heb twee eigen koelbussen, dus wij bezorgen alle spullen gekoeld aan huis. Barbecue s natuurlijk ook op zaterdag en zondag.



Extra informatie

Wij werken met verse producten van lokale ondernemers: producten met een gezicht.





Zuivel



	Naam van het bedrijf	Bergerhof Melkvee
	Adres bedrijf	Rijksweg 1
	Postcode en plaats	5941 AA Velden
	Contactpersoon	Katrien Lommen
	Functie	Boerin / Kaasmaker
	Telefoon	+31 (0) 625060711
	E-mail	info@bergerhofvelden.nl
	Website	www.bergerhofvelden.nl
	Social Media	www.facebook.com/bergerhofkaas , www.instagram.com/bergerhofvelden
	MVO / Duurzaamheid	Wij produceren de melk onder het keurmerk On the way to Planet Proof van FrieslandCampina. Verpakkingen zijn van glas of papier. In uiterste noodzaak zijn de verpakkingen van plastic.

 Het bedrijf	Melkveebedrijf met kaasmakerij en zuivel. Boerderijwinkel.
 Product	Echte boerenkaas, volle kwark, volle yoghurt, vanillevla en chocoladevla. In het seizoen chocolademelk of karnemelk.
 Prijs	Conform markt.
 Periode	Gedurende het hele jaar.
 Personeel	1
 Promotie	Facebook en Instagram.
 Bestellen	www.bergerhofvelden.nl/webshop
 Levering	Verkoop in onze boerderijwinkel of via derden





	Naam van het bedrijf	Eijssen Dairy B.V.
	Adres bedrijf	Schotlandlaan 12
	Postcode en plaats	6199 AL Maastricht-Airport
	Contactpersoon	Familie Eijssen
	Functie	Eigenaar
	Telefoon	045-2080010
	E-mail	chantal@eijsseindairy.nl
	Website	www.eijsseindairy.nl
	MVO / Duurzaamheid	Eijssen Dairy is in het bezit van alle benodigde certificaten, waaronder IFSFood, SKAL Bio, Weidegang en HACCP. Daarnaast wordt er gestreefd naar een zo klein mogelijke ecologische voetafdruk en wordt getracht alle producten zo dicht mogelijk bij huis in te kopen.



Het bedrijf

Eijssen Dairy is een familiebedrijf met jarenlange ervaring in de zuivelverwerking. Eijssen Dairy beheerst de gehele keten, van koe in de wei tot het eindproduct in de verpakking. Eijssen Dairy heeft zich gespecialiseerd in het maken van overheerlijke wereldyoghurt en andere zure zuivelproducten. In alle producten worden alleen natuurlijke ingrediënten gebruikt. Eijssen Dairy is een flexibele zuivelverwerker met een scala aan yoghurtproducten. De wens van de klant is onze uitdaging. Daarbij wordt steeds gestreefd naar een zo goed mogelijke balans tussen smaak, kwaliteit, respect voor dieren en de wereld om ons heen. Wij hebben zowel een eigen melkveebedrijf als een zuivelverwerkingsfabriek. De koeien worden tweemaal daags gemolken in een melkcarrousel. De melk van de eigen koeien wordt vier keer per week naar de fabriek vervoerd. De eigen melk bedraagt ongeveer 25 procent van de verwerkte melk, die nodig is om de overheerlijke wereldyoghurts te produceren. De overige melk wordt aangekocht via een vaste melkleverancier.



Product

Momenteel levert Eijssen Dairy de volgende yoghurtvariaties aan verschillende retailers: Griekse, Turkse, Bulgaarse en IJslandse yoghurt. Van verschillende soorten melk (gangbaar, biologisch, weide etc.) Met verschillende vetpercentages (0 - 3,5, 8, 10 procent etc.) In verschillende maten (BIB, 10 kg, 1 kg, 500gr, 250 gr, 150 gr etc.) In verschillende soorten smaken (naturel, aardbei, bosvruchten, honing etc.) Onder verschillende merknamen, zowel private label als eigen merk (bijv. Katharos).



Prijs

Afhankelijk van recept, verpakking, logistiek, hoeveelheid etc. De prijs wordt op basis van de vraag bepaald.



Periode

Gedurende het hele jaar.



Personeel

Productiemedewerkers, expeditie medewerkers, administratief medewerkers en technische dienst.



Promotie

www.eijssendairy.nl



Levering

Het liefst leveren wij via de groothandel. Er kan echter ook afgehaald worden. Bestellingen kunnen geplaatst worden via e-mail.



Extra informatie

Wij leveren overheerlijke yoghurtproducten die ook nog eens gezond zijn, suikervrij en met uitsluitend natuurlijke ingrediënten, waarbij het recept aangepast kan worden op de doelgroep. Zo zal voor de ouderenzorg wellicht eiwitrijke yoghurt voor de spieren van meerwaarde zijn terwijl voor patiënten die moeten aansterken of bijkomen een yoghurt met een hoog vetpercentage een goede aanvulling is. Producten die al geleverd worden zijn per direct beschikbaar. Producten met speciaal recept dienen in onderling overleg afgestemd te worden. Direct leverbaar zijn : Griekse en/of Turkse naturel yoghurt in verschillende formaten (10 kg/ 5kg/ 1kg/ 150gr), verpakt in plastic emmers en/of cups. Met verschillende vetpercentages - 0, 2, 8 of 10 procent - én/of eiwit-percentages.



	Naam van het bedrijf	Eyserhalte
	Adres bedrijf	Wittermerweg 2
	Postcode en plaats	6187 AB Eys
	Contactpersoon	André Leclerq
	Functie	Eigenaar
	Telefoon	+31(0)43-451 22 90
	E-mail	andre@eyserhalte.nl
	Website	www.eyserhalte.nl
	MVO / Duurzaamheid	Veel lokaal geteelde producten worden door ons verwerkt tot delicatessen. We zijn ook ambassadeur van CittaSlow.



Het bedrijf

Beschrijving van het bedrijf Midden in de heuvels van Zuid-Limburg, tussen Eys en Wittem, staat de Eyserhalte; een bloeiende delicatessenzaak met een ruim assortiment groenten en fruit. Wie de Eyserhalte bezoekt weet al snel dat alles hier draait om smaakbeleving. Een ongeëvenaarde beleving van eerlijke culinaire producten in Limburg is dan ook waar de Eyserhalte voor staat.



Product

Ruim AGF assortiment, huis gemaakte delicatessen, rauwmelkse kazen, hoogwaardige vleeswaren, lokale en Italiaanse wijnen, delicatessen om een compleet assortiment te bieden aan consument, hoogstamboomgaard waar we biologisch fruit telen, Truffelteelt (1e Nederlandse herfst truffelgaard van Iha).



Prijs

Prijs kwaliteit klopt, boven gemiddelde kwaliteit met een verhaal.



Periode

Seizoensproducten en gedurende het hele jaar.



Personeel

18



Promotie

Sociale media, nieuwsbrief, free publicity en mond-tot-mond reclame.



Bestellen

Webshop en via mail: bestelling@eyserhalte.nl



Levering

Afhalen in onze winkel en webshop





 **Naam van het bedrijf** Geitekaasmakerij De Bokkesprong

 **Adres bedrijf** Veulenseweg 61

 **Postcode en plaats** 5814 AB Veulen

 **Contactpersoon** Rein Koning

 **Functie** Mede-eigenaar

 **Telefoon** +31(0)47-8583713

 **E-mail** info@bokkesprong.com

 **Website** www.bokkesprong.com



MVO / Duurzaamheid

Door de vervaardiging van geitenkaas uit melk van geiten uit eigen kudde, draagt het gesloten-keten-concept van de Bokkesprong wezenlijk bij aan een verantwoorde omgang met productiemiddelen en milieu. We leveren ons assortiment centraal aan, aan de Horeca-groothandelsbedrijven. Daarmee heeft de Bokkesprong op een verantwoorde wijze landelijke dekking. Ruwvoer wordt gewonnen van eigen percelen en betrokken binnen de regio. Productiereststromen worden hoogwaardig benut: stromest biedt een goede organische stofvoorziening voor telers in de regio. Kaaswei wordt gebruikt in de visteelt. In de energiebehoefte wordt voorzien door zonnepanelen.



Het bedrijf

De Bokkesprong vervaardigt een onderscheidend assortiment geitenkaas van hoge kwaliteit en niet zonder reden. Dit kleinschalig agrarische bedrijf kiest niet voor massaproductie maar doet haar uiterste best een gastronomisch interessante diversiteit aan te bieden waarbij alles staat of valt bij een unieke smaak. Kenmerken van dit assortiment vloeien voort uit een ambachtelijke en natuurzuivere werkwijze. De voorwaarden die daaraan ten grondslag liggen vormen een complex samenhangend geheel.



Product

Onderscheidend product met een unieke smaak.



Prijs

Op aanvraag.



Periode

Gedurende het hele jaar



Personeel

3



Promotie

De Horecagroothandel besteedt op de door hun gebruikelijke manieren aandacht aan ons assortiment geitenkaas. Daarnaast zijn er proeverijen. Veel informatie biedt onze website www.bokkesprong.com



Bestellen

Bestellingen kunnen telefonisch of per mail geplaatst worden.



Levering

Particulieren zijn welkom in onze boerderijwinkel. Zakelijke klanten bieden wij de mogelijkheid hun order af te halen of in onze wekelijkse uitleverroute te worden opgenomen. De producten worden gekoeld aangeleverd.





	Naam van het bedrijf	Geitengeluk
	Adres bedrijf	Vrij 5
	Postcode en plaats	5853 EJ Siebengewald
	Contactpersoon	Lisanne van de Mast
	Functie	Eigenaar
	Telefoon	+31(0)6-45919766
	E-mail	lisanne@geitengeluk.nl
	Website	www.geitengeluk.nl
	Social Media	www.facebook.com/geitengeluk, www.instagram.com/geitengeluk



MVO / Duurzaamheid

We hebben bewust geen keurmerken, maar werken volgens onze eigen principes. Zo vinden we het belangrijk dat de dieren niet in een kudde van honderden dieren hoeven leven en meer ruimte tot hun beschikking hebben, hun hoorns mogen behouden, de lammeren bij hun moeders mogen blijven lopen, we al onze eigen bokken zelf grootbrengen en afzetten, we zoveel mogelijk voer van eigen land (of dichtbij) halen, we geen kunstmest gebruiken, we enkel de melk produceren die we nodig hebben (er gaat dus niks naar de fabriek), de reststromen van de kaasproductie naar onze eigen varkens gaan en vervolgens in de vorm van vlees weer beschikbaar gesteld wordt aan de consument.



Het bedrijf

Op kaas-en zuivelboerderij Geitengeluk wordt met veel liefde en passie gewerkt aan de mooiste geitenzuivelproducten. We gebruiken hiervoor uitsluitend melk van onze eigen geitenkudde, die Lianne zelf verwerkt. De geiten beschikken over meer ruimte, mogen hun hoorns behouden en leven in een familiekudder wat inhoudt dat alle lammeren (ook de bokjes) bij hun moeders mogen blijven lopen. De kudde graast buiten in ons zeer kruidenrijke weide. Dat maakt onze zuivel uniek!



Product

We verwerken veel melk in verse zuivel zoals verse kaas, kwark, yoghurt en labneh. Overige melk gaat in de half harde kazen volgens Goudsrecept. Dit van jong tot oud en veel verschillende kruidenkazen.



Periode

Gedurende het hele jaar.



Personeel

1



Promotie

Sociale media en buurtkrantjes.



Bestellen

Telefonisch of via de mail.



Levering

Wij leveren zelf of d.m.v een koeriersbedrijf.



	Naam van het bedrijf	Het Loeigoed
	Adres bedrijf	Bosschenhuizen 17
	Postcode en plaats	6369 BK Simpelveld
	Contactpersoon	Kristel Vanhommerig-Dullens
	Functie	Eigenaar
	Telefoon	+31(0)6-20974927
	E-mail	hetloeigoed@outlook.com
	Website	www.hetloeigoed.nl
	Social Media	www.facebook.com/hetloeigoed, www.instagram.com/hetloeigoed
	MVO / Duurzaamheid	Veldleeuwerik, duurzaam grondwaterbeheer, Focus Planet melkvee.

 Het bedrijf	Melkvee- en akkerbouwbedrijf met arrangementen zoals koe knuffelen, excursies en schoolklasbezoeken. Ook verkoop aan huis van aardappelen en verse melk. En hopelijk binnenkort het verwerken van onze verse melk.
 Product	Melk, aardappelen, met de koe naar de zorginstelling.
 Prijs	Marktafhankelijk aardappelen en melk.
 Periode	Gedurende het hele jaar.
 Personeel	3
 Promotie	Facebook, Instagram en lokaal blad
 Bestellen	Telefonisch, Whatsapp en binnenkort via de website.
 Levering	Met een verhaal.





	Naam van het bedrijf	Janssen Ei Ysselsteyn
	Adres bedrijf	Ysselsteynseweg 80
	Postcode en plaats	5813 BM Ysselsteyn
	Contactpersoon	Peter Janssen
	Functie	DGA
	Telefoon	+31(0)6-52110937
	E-mail	peter@janssenei.nl
	Website	www.blei-eieren.nl
	Social Media	www.facebook.com/Janssen-Ei-109453030746178 , www.linkedin.com/company/blei-eieren/
	MVO / Duurzaamheid	Wij hebben onze eerste Planet Proof stal in gebruik. Hierbij is er aandacht voor mens, dier en klimaat.

 Het bedrijf	Janssen Ei is een legkippenbedrijf waarbij we onze eigen afzet realiseren. Ons ei merk Blei staat voor duurzaamheid, rechtstreeks leveren vanaf de boerderij, eieren verrijkt met Omega 3 vetzuren en persoonlijk contact en dus een goede service.
 Product	We leveren alle soorten eieren (scharrel, vrije uitloop en biologisch) volgens het Planet Proof keurmerk. Deze eieren leveren we in verschillende verpakkingen. Ook vloeibare en gekookte eieren zitten in ons assortiment.
 Prijs	Verschilt per ei soort en verpakking.
 Periode	Gedurende het hele jaar.
 Personeel	10
 Promotie	Contact leggen via sociale media
 Bestellen	Via de website.
 Levering	Eigen logistiek en grotere partijen zullen via logistieke partners lopen.



 Naam van het bedrijf	Op de Roland VOF
 Adres bedrijf	Roland 5
 Postcode en plaats	5811 BA Castenray
 Contactpersoon	Jens Vullings
 Functie	Mede-eigenaar
 Telefoon	+31(0)6-18897162
 E-mail	opderoland@gmail.com
 Social Media	www.facebook.com/opderoland
 MVO / Duurzaamheid	Keurmerken: KAT - Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen e.V., IKB EI, SKAL, 3 sterren logo 'Beter Leven' van de Dierenbescherming en On the way to PlanetProof.

 Het bedrijf	Familiebedrijf dat op een duurzame innovatieve manier biologische eieren produceert met respect voor dier en omgeving.
 Product	Bruine biologische eieren (S/M/L/XL).
 Prijs	€0,18 - €0,30 per biologisch ei. Afhankelijk van continuïteit, leveringsgrootte etc.
 Periode	Gedurende het hele jaar.
 Promotie	Facebook pagina, uitstraling bedrijf (bloemenstrook in de wei). In de toekomst mogelijk verdere reclame uitingen.
 Levering	Kleine hoeveelheden afhalen. Grote hoeveelheden vanaf 360 stuks eventueel leveren op locatie in overleg. Bestellen middels app of mail.
 Extra informatie	Eieren zijn voedzaam en gezond. Ze bevatten 8 van de 9 essentiële aminozuren die ons lichaam niet zelf aan kan maken. Eieren zijn puur natuur met een eigen verpakking (de schaal) en zijn constant van kwaliteit. Dit gezond product wordt gemaakt door de biologische hennen waar optimale zorg voor wordt gedragen. Ze hebben het grootste gedeelte van de dag de beschikking over een overdekte uitloop en een uitloop naar buiten.



	Naam van het bedrijf	Puur-L
	Adres bedrijf	Guldendreef 22
	Postcode en plaats	6075 GW Herkenbosch
	Contactpersoon	Leon Frenken
	Functie	Eigenaar
	Telefoon	+31 (0) 621420240
	E-mail	lekker@puur-l.nl
	Social Media	www.facebook.com/PuurLeon
	MVO / Duurzaamheid	Puur-L staat voor 100% natuurlijke producten die zoveel mogelijk gemaakt worden met ingrediënten uit de regio.

 Het bedrijf	Kleinschalige productie van ambachtelijke producten o.a. verschillende rauwmelkse zachte witschimmelkazen, ambachtelijk gerookte kipfilet, koud gerookte zalm en gerookt zeezout
 Product	Verschillende rauwmelkse zachte witschimmelkazen, ambachtelijk gerookte kipfilet, koud gerookte zalm en gerookt zeezout.
 Prijs	Middenklasse prijs niveau.
 Periode	Het hele jaar door maar dan wel seizoensgebonden
 Personeel	1
 Promotie	Social media, nieuwsbrieven en lokale dorpsblaadjes.
 Bestellen	Social media, en via onze website





	Naam van het bedrijf	Stassen Kaas
	Adres bedrijf	Breusterstraat 27 (Ursulinenconvent)
	Postcode en plaats	6245 EH Eijsden
	Contactpersoon	Fred Stassen
	Functie	Eigenaar
	Telefoon	+31(0)6-51634039
	E-mail	fresta62@gmail.com
	Website	www.sjevraoje.com www.plusj.com
	Social Media	www.facebook.com/sjevraoje
	MVO / Duurzaamheid	We werken uitsluitend met biologisch gecertificeerde melkveehouders.



Het bedrijf

Op zoek naar de smaak van vroeger, naar natuurlijk en gezond voedsel van lokale grondstoffen, maakt Fred Stassen kazen van rauwe melk. Werken met rauwe melk stelt hogere eisen aan vakmanschap en hygiëne. Maar het levert wel kazen op vol van smaak en met behoud van alle natuurlijke enzymen. Kazen die niet steeds hetzelfde smaken, omdat de smaak beïnvloed wordt door het voer, de seizoenen en het kleinschalige productieproces. De geitenkaas is een echte Zuid-Limburgse sensatie. Jonge of oudere kaas, je proeft er de Limburgse bodem met zijn kruidige kalk- graslanden in. Proef en je krijgt er gewoonweg "Sjevraoje" van. De koemelkkaas is van de melk van de Simmentaler koe; een in de Alpen veel voorkomend ras. De Simmentaler koe verblijft veelal in de bergen en stamt direct af van oer rassen. Omdat ze in een ruigere omgeving leven, is hun spijsverteringskanaal eraan gewend dat te eten wat er groeit in het seizoen. Dat zijn buiten gras niet alleen kruiden, maar ook onkruid. Dat proef je per seizoen terug in de melk. De boer zorgt zoveel mogelijk door eigen grasland voor zijn eigen voer en hij werkt al ongeveer acht jaar onder Biologisch certificaat.



Product

Rauwmelkse kazen van geitenmelk en koemelk.



Periode

Gedurende het hele jaar.



Personeel

1



Promotie

In tijdschriften, artikelen en via Facebook.



Bestellen

Telefonisch, via internet of de mail.



Levering

Eigen bezorging.



	Naam van het bedrijf	VOF Custers-Keursten
	Adres bedrijf	Boddenbroek 4
	Postcode en plaats	5808 AK Oirlo
	Contactpersoon	Jacqueline Custers
	Functie	Medevennoot
	Telefoon	+31 (0) 610680234
	E-mail	info@melkveebedrijfusters.nl
	Website	www.melkveebedrijfusters.nl
	MVO / Duurzaamheid	Op ons bedrijf wekken we onze eigen energie op. De zonnepanelen op het dak van de stal voorzien ons in méér dan onze eigen energiebehoefte.

Het bedrijf

Op onze boerderij zorgen wij voor 180 melkkoeien en 110 kalveren. Als bedrijf werken we samen met HAS Hogeschool en Citaverde College. Tevens verzorgen we, op verzoek, excursies en rondleidingen. We geven op een transparante manier uitleg over ons boerenleven. In 2018 zijn we gestart met eigen zuivelverwerking. We willen consumenten verrassen met lekkere, onderscheidende toetjes en zuiveltussendoortjes, zoals rijstdessert volgens oma's recept en boerenkwark naturel of met fruit. Kortom: smaakvolle en voedzame zuivelproducten! Met als basis natuurlijk de volle melk van onze koeien: vers uit de koeltank getapt en direct verwerkt in onze moderne zuivelkeuken.

Product

In onze moderne zuivelkeuken maken we van onze volle boerderijmelk Rijstdessert: Rijstepap en Boerenkwark naturel of met fruit. Het blauwe bessenfruit welke we toevoegen aan onze Boerenkwark komt van blauwe bessenteler Handje Gezond uit America (gemeente Horst a/d Maas): een 100% regionaal, smaakvol én gezond zuiveltoetje / tussendoortje! Om ons Rijstdessert en Rijstepap nóg meer Limburgse beleving mee te geven hebben we Pruimencompote in ons assortiment. Een eigen gemaakte compote van Franse pruimen in een heerlijke frisse pruimensaus welke traditioneel in Zuid-Nederland wordt gegeten met Rijstdessert of Rijstepap.

Prijs

Variërend van €2,50 tot €3,25 per verpakking (500ml /1000 ml).

Periode

Gedurende het hele jaar.

Personeel

0,3 FTE

Promotie

Productdemonstraties, sociale media, acquisitie i.s.m. De Veldweide en Zuivel van Nu.

Levering

Levering geschiedt volgens wens van de klant.

Extra informatie

Onze Boerenkwark, Rijstdessert en Rijstepap zijn vol en romig van smaak en bevatten minder suikers dan gangbare zoete desserts. Bovendien voldoen onze zuiveltoetjes aan de normen volgens onder andere 'de eiwitkaart' van Voeding in de Zorg. Bovenal leidt de smaak van onze zuivel terug naar vroeger: Rijstdessert en Rijstepap volgens oma's recept. En in combinatie met Pruimencompote (goed voor de vezels!) staat het garant voor 100% genieten. Dus behalve lekker ook belevend eten: herinneringen aan vroeger!





	Naam van het bedrijf	Zuivel van Nu B.V.
	Adres bedrijf	Schandelo 110
	Postcode en plaats	5941 NH Velden
	Contactpersoon	Ineke Haast
	Functie	Algemeen directeur
	Telefoon	+31(0)6-48915994 (Ineke), +31(0)6-22379088 (Fons Kersten, vennoot)
	E-mail	info@zuivelvanu.nl
	Website	www.zuivelvanu.nl
	Social Media	www.facebook.com/Zuivelvanu



MVO / Duurzaamheid

In samenwerking met het Limburgs Landschap onderhouden we circa 45 hectare natuur met onze dieren. Een belangrijke samenwerking die zorgt voor goede inpassing van ons bedrijf in het landschap van Noord-Limburg. Tevens worden onze dieren gehouden in een geheel nieuwe stal (2015) die voldoet aan de Maatlat Duurzame Veehouderij. Dit houdt in dat onze dieren ten alle tijden zelf kunnen kiezen waar ze naartoe gaan in de stal, ze noemen dit ook wel Vrij koe verkeer. Ook bepaalt de koe zelf wanneer ze gemolken wordt in een van de zes melkrobots. De brede diepstrooiselboxen die gevuld zijn met gedroogde mest zorgt voor extra koe comfort en maakt dankzij de bijzondere vulling de natuurlijke cirkel rond. Onze verse zuivelproducten worden zo min mogelijk bewerkt en geproduceerd volgens strenge hygiënenormen. Dankzij ons kwaliteitssysteem zijn we COKZ-gecertificeerd. Een belangrijk duurzaam aspect is dat we gebruik maken van emballage bij onze B2B klanten.



Het bedrijf

Het oorspronkelijke melkveebedrijf 'De Brem Holsteins' te Velden is per 1 januari 2020 een samenwerking aangegaan met melkveebedrijf 'Hoeve Rosa' in Sevenum. Door de ontwikkeling van Greenport Venlo is er voor het melkveebedrijf 'Hoeve Rosa' geen plek meer in Sevenum. Beide bedrijven gaan door onder de gezamenlijke naam 'Brosa VOF - Farming with a smile'. Op de locatie van De Brem Holsteins in Velden ontstaat een boerderij met 400 melkkoeien, 250 stuks jongvee en 300 hectare land in gebruik, waarvan 45 hectare natuurbeheer. Deze boerderij is tevens de plek waar de verse zuivelproducten van Zuivel van Nu geproduceerd worden.



Product

Zuiveldranken, boerenyoghurt, boerenhangop en diverse ijssoorten.



Prijs

We bieden de consument verpakkingen aan van 250 ml, 500 ml en 1 liter. Prijs op aanvraag.



Periode

De zuivelproducten zijn het gedurende het hele jaar verkrijgbaar.



Personeel

Er zijn 5 mensen werkzaam in de zuivelproductie.



Promotie

We zijn voornamelijk actief op diverse sociale mediakanalen. Ook dragen we bij aan lokale evenementen. Tot op heden is actief werven van klanten nog niet noodzakelijk geweest, doordat de mond-tot-mond reclame ons voldoende klanten heeft opgeleverd.



Levering

Dagelijks worden de verse zuivelproducten bij de klanten afgeleverd met een gekoelde bus. Op deze manier kunnen we een optimale kwaliteit en houdbaarheid garanderen. De bestellingen kunnen gemaïld worden naar inkoop@zuivelvannu.nl of via een appje naar (06)-48195994. Door het aanbieden van beide opties willen we het bestellen voor de klant zo eenvoudig mogelijk maken.



Extra informatie

Dankzij een portie boerenverstand en een berg enthousiasme geven Mark en Ineke de producten van Zuivel van Nu een geheel eigen gezicht. De verse zuivelproducten worden met veel liefde geproduceerd en dat proef je. De zuivelproducten zijn zo min mogelijk bewerkt en bevatten alleen natuurlijke ingrediënten. Klein verpakking, grootverpakking of een product op maat. We produceren precies datgene waar je naar op zoek bent. Ons doel: een zo breed mogelijk publiek in onze samenleving de kans geven om kennis te maken van verse zuivelproducten dankzij de acceptabele prijs.



	Naam van het bedrijf	Zuivelboerderij Avezaat
	Adres bedrijf	Houtsberg 23
	Postcode en plaats	6091 NA Leveroy
	Contactpersoon	Linda Avezaat
	Functie	Eigenaar
	Telefoon	+31 (0) 623302350
	E-mail	zuivelboerderijavezaat@hotmail.com
	Social Media	www.facebook.com/zuivelboerderijavezaat
	MVO / Duurzaamheid	Wij weiden onze koeien van maart tot en met november en gebruiken zo min mogelijk kunstmatige stoffen in onze producten.



Het bedrijf

Wij zijn een familiebedrijf die sinds 2017 een gedeelte van onze eigen melk, van onze 45 eigen koeien, verwerken tot pudding, yoghurt, karnemelk, boter en verschillende soorten rauwmelkse boerenkaas. Dit, en de verkoop ervan, doen we aan huis en via verkooppunten.



Product

Wij maken van de volle melk al onze producten. Hierbij voegen we een complete mix toe voor de pudding. Voor de yoghurt voegen we zuursel toe met probiotica. Bij onze karnemelk voegen we zuursel toe. Bij de rauwmelkse kazen voegen we zuursel en stremsel toe en bij de kruidenvarianten de desbetreffende kruiden die gedroogd zijn en certificaten hebben.



Periode

Gedurende het hele jaar.



Promotie

Via Facebook, mondeling of mail.



Bestellen

Het liefst via de mail.



Levering

Met gekoeld transport.



STREEKPRODUCTEN LIMBURG.NL

Live vanaf
23 juni

