

- Advertorial -



## (H)eerlijk vlees bij van Nature

**DELFT - van Nature, de natuurwinkel aan het Vrouwjuttonland 33 heeft haar ruime assortiment uitgebreid met (h)eerlijk vlees. Op zoek naar een kwalitatief hoogwaardig product, heeft eigenaresse Rina van der Stok de samenwerking met 'bioboer' Jan Duijndam verder geïntensiveerd. Lekker puur vlees, afkomstig van Hoeve Biesland in Delfgauw. Want wie wil genieten van vlees kiest voor biologisch. Echt (h)eerlijk vlees, van steak tot hamburger, dat op verantwoorde wijze is geproduceerd. Met zorg voor dieren en respect voor de natuur. Hoeve Biesland van Jan en Mieke Duijndam is een biologische melkveebedrijf die volledig in evenwicht is met de natuur: Het voer voor de koeien komt van eigen grond en de mest wordt over het land uitgereden. Een natuurlijke voedselkringloop met optimale kwaliteitscontrole en minimaal transport.**

dat er nauwelijks transport nodig is. Bovendien weet u precies waar het vlees vandaan komt en steunt u de lokale economie.

Goed vlees begint met het selecteren van een goed koeienras. Jan en Mieke Duijndam van Hoeve Biesland hebben gekozen voor de Montbeliarde, een robuust melkveeras van Franse origine. Montbeliarden zijn sterk en evenwichtig. Ze kunnen zich goed handhaven onder eenvoudige condities. Het zijn goed bespierde koeien, die borg staan voor kwalitatief hoogwaardig vlees.

### **Mals, smaakvol en gezond**

Een tweede voorwaarde voor mals, smaakvol en gezond vlees is goed voer. De koeien op Hoeve Biesland voeden zich met kruidenrijke grassen uit de Bieslandsepolder en granen van eigen grond. Ze groeien op natuurlijk tempo, met ruime bewegingsvrijheid.

Hoeve Biesland maakt deel uit van het pilotproject 'Boeren voor natuur' van onderzoeksinstituut Alterra uit Wageningen. Uitgangspunt hierbij is dat boeren een (deel)inkomen verdienen uit natuurbeheer. Het resultaat? Een streekgebied waar het goed toeven is voor koeien, weidevogels en recreanten.

### **Vlees uit de buurt**

Waarom koeien importeren uit Argentinië als ze twee kilometer verderop in de wei staan? Door te kiezen voor streekproducten zorgt u

### **Vers uit de vriezer**



Het biologische vlees van regiobioboerderij Hoeve Biesland vindt u in de vriezer van van Nature, Eet smakelijk!



**Op vrijdag 16 mei komt bioboer Jan Duijndam met paard en wagen (de 'Biesland Express') zijn biologische vlees brengen bij natuurwinkel VaNature. In de winkel zelf staan nog meer activiteiten op het programma (o.a. proeven bij de boer). Twee weekenden achter elkaar, 16/17 mei en 23/24 mei, kunt u dit (h)eerlijke vlees komen proeven bij van Nature. Voor kinderen is er een leuke kleurplaat en zij hebben altijd prijs! U bent van harte welkom!**

**Adres:**

**Van Nature**  
**natuurwinkel en eetcafé**  
**Vrouw Juttonland 33**  
**2611 LB Delft**  
**Tel: 015-2140777**  
**Mail: info@natuurwinkel-delft.nl**

### **Openingstijden:**

Maandag	10.00 - 19.00 uur
Dinsdag-donderdag	8.30 - 19.00 uur
Vrijdag	8.30 - 20.00 uur
Zaterdag	8.30 - 18.00 uur

### **Tip:**

tot 10.00 uur is het GRATIS parkeren aan de gracht.

