



Broodje Natuurlijk

Natuurlijke landbouw – het is een hot topic in politiek, bij bedrijven en boeren. En dat is ook logisch: het is voor boeren niet eenvoudig om over te stappen naar een vorm van landbouw die met de natuur meewerkt in plaats van ertegenin. Ook al willen ze dat vaak wel. Future Up werkt aan het versterken van de biodiversiteit in de landbouw. We stellen je voor aan het Broodje Natuurlijk.

Broodje Natuurlijk is een concept van Future Up

Binnen dit concept ontwikkelen we aantrekkelijke en lekkere broodjes. Alle producten op het broodje zijn afkomstig van natuurlijke landbouw en dragen dus bij aan het versterken van de natuur. Ook geven ze een toekomst aan de boer. Elk broodje voldoet aan drie voorwaarden:

1. Supersmaakvol: door samen te werken met chef-koks garanderen we dat smaak altijd voorop staat
2. Natuurlijk: de hoofdingrediënten komen uit natuurlijke landbouw
3. Prijs: betaalbaar voor iedereen en een eerlijke prijs voor de boer

“Met Broodje Natuurlijk creëren we een afzetmarkt voor boeren die regeneratief en samen met de natuur te werk gaan én we laten zien hoe lekker puur natuur smaakt.”

Broodje grillworst van Cas en Josse

De grillworst op dit broodje komt van Cas en Josse, oprichters van 'Buitengewone varkens'. Dat is een samenwerking van boeren die hun varkens de ruimte geven en werken aan een landbouwsysteem dat beter past bij dier, boer en landschap. Koop dit broodje en helpt deze boeren om hun manier van werken vol te houden en verder uit te bouwen.

Ingrediënten

- Grillworst van Buitengewone varkens
- Desembroodje van de Veldkeuken met graan van Winny en Arjen Van Buuren
- Biologische zuurkool
- Biologische uienchutney van Landgoed Heerlijkheid Mariënwaerd
- Crispy en freshmix



Wie zijn boer Cas en Josse?

Cas en Josse werken onder de vlag van 'Buitengewone varkens', een samenwerking van boeren die het anders doen. Hun varkens krijgen de ruimte en leven in een omgeving die beter past bij hun natuurlijke gedrag. Cas en Josse werken samen aan een keten waarin kwaliteit, dierenwelzijn en een eerlijke prijs centraal staan. Dat vraagt een andere manier van produceren én consumenten die bewust kiezen. Met dit broodje verdienen boeren niet alleen aan hun vlees, maar ook aan hun manier van boeren.

Waarom kies je voor dit broodje?

1. Je ondersteunt boeren die het anders doen

Cas en Josse werken met aandacht voor dierenwelzijn en een eerlijke prijs voor hun product.

2. Je versterkt het landschap via de markt

Meer dan de helft van Nederland is landbouwgrond. Hoe boeren werken, bepaalt hoe ons land eruitziet. Met dit broodje kies je voor een landbouwsysteem dat rekening houdt met dier en omgeving.

3. Smaak staat voorop

Een stevige grillworst op een bedje van biologische zuurkool, zoete uienchutney en een fris garnituur. Gewoon een lekker broodje dus.

Broodje Natuurlijk is een initiatief van Future Up

Future Up helpt bedrijven toekomstbestendig ondernemen. Met Broodje Natuurlijk bouwen we aan een grotere markt voor natuurlijke landbouw. Niet met subsidies of mooie woorden, maar via de kassa. Hoe meer vraag, hoe meer boeren zich in kunnen zetten voor natuur en biodiversiteit. Vraag en aanbod vinden elkaar op www.boerennatuurlijk.nl, de vindplaats voor natuurlijke boeren.

Korte pitch voor personeel

Dit is het broodje grillworst van Cas en Josse. De grillworst komt van boeren die hun varkens de ruimte geven. Door dit broodje te kiezen help je mee om deze manier van boeren mogelijk te maken.

Tekst voor social media / nieuwsbrief / intranet

Nieuw op het menu: broodje grillworst van boer Cas en Josse. De grillworst komt van boeren die hun varkens de ruimte geven en werken aan een andere manier van varkens houden. Door dit broodje te kiezen help je mee om boeren te belonen die investeren in dier en landschap. Geserveerd op een zuurdesembroodje van de Veldkeuken, op een bedje van biologische zuurkool, met uienchutney en een frisse topping. Gewoon een goed broodje dat ergens over gaat.