



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

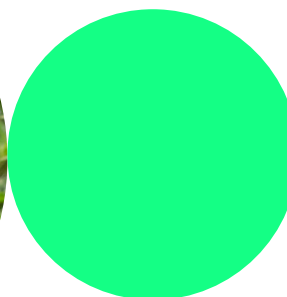
“Met Broodje Natuurlijk creëren we een afzetmarkt voor boeren die regeneratief en samen met de natuur te werk gaan én we laten zien hoe lekker puur natuur smaakt.”

Broodje lupinespread van boer André

De lupine in deze smeùige spread komt van het land van boer André van ekoboerderij de Lingehof. Hij teelt deze gezonde eiwitrijke boon al jaren op zijn biodynamische akkerbouwbedrijf in Randwijk. Kies dit broodje en help mee om meer plantaardige gewassen van Nederlandse bodem op het bord te krijgen. Wist je dat lupine ook nog eens zeer aantrekkelijk is voor hommels, bijen en andere insecten?

Ingrediënten

- Smeùige lupinespread van Lekker Lupine
- Veluwse Twister van Bakkerij Mekx (Veluwse Graangeluk granen en bierborstel van Stadsbrouwerij Wageningen)
- Gefermenteerde seizoensgroenten van Basic Theory (van bioregeneratieve boerderij de Biesterhof)
- Zaden en pitten van Veld4
- Cressen van Green Peez



Wie is boer André?

André is biodynamisch akkerbouwer en werkt op ekoboerderij de Lingehof. Sinds 2005 bouwt hij daar aan een landbouwbedrijf met ruimte voor bodem, natuur en gezonde gewassen. Al in 2008 begon André met het telen van lupine voor menselijke consumptie. Daarmee was hij één van de koplopers in Nederland. Via het initiatief Lekker Lupine werkt hij samen met andere akkerbouwers om de teelt van lupine in Nederland verder te ontwikkelen.

Waarom kies je voor dit broodje?

1. Je ondersteunt een boer die nieuwe eiwitgewassen teelt

André was één van de eerste boeren in Nederland die lupine ging telen voor menselijke consumptie. Lupine is niet alleen heel gezond, maar helpt ook de bodem en biodiversiteit.

2. Je helpt een Nederlandse eiwitketen en de biodiversiteit

Via Lekker Lupine werken boeren samen om meer plantaardige eiwitten van Nederlandse bodem te produceren.

3. Smaak staat voorop

De smeuije lupinespread, frisse gefermenteerde groenten en knapperige zaden maken dit gewoon een heel lekker broodje.

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 lupinespread van boer André. De lupine komt van zijn biodynamische akkerbouwbedrijf. Door dit broodje te kiezen help je mee om een nieuwe Nederlandse eiwitketen op te bouwen. Bovendien is lupine gezond en goed voor de bodem.

Tekst voor social media / nieuwsbrief / intranet

Nieuw op het menu: broodje lupinespread van boer André. De lupine komt van biodynamisch akkerbouwer André van ekoboerderij de Lingehof. Hij is één van de pioniers van lupineteelt in Nederland. Door dit broodje te kiezen help je mee om meer Nederlandse eiwitgewassen op het bord te krijgen. Geserveerd op een Veluwe Twister met gefermenteerde groenten, zaden, pitten en cressen.