



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 oude kaas met granen van boer Marcel

Het brood van dit broodje begint op het land van boer Marcel. Met zijn stichting GraanGeluk teelt hij samen met andere boeren granen met aandacht voor een gezonde bodem en een levend landschap. Koop dit broodje en zorg ervoor dat zijn granen van Hollandse bodem een eerlijke prijs krijgen. Zo kan hij blijven investeren in zijn land en de natuur.

Ingrediënten

- Bierbol van Bakkerij Mekx (gemaakt van Veluwse granen van boer Marcel en bierborstel van Stadsbrouwerij Wageningen)
- Biologische oude kaas
- Gekookt bio eitje
- Oermosterd van De Hemel
- Walnoot en pompoenpitten van Veld4



Wie is boer Marcel?

Marcel teelt granen met aandacht voor bodem en biodiversiteit. Hij is initiatiefnemer van GraanGeluk dat landbouwgrond herstelt door oude graansoorten te telen op een natuurherstellende manier. Betrokken boeren werken op hun land met robuuste gewassen en natuurlijke processen. Zo bouwen zij stap voor stap aan een gezonde bodem en een landbouwsysteem dat op de lange termijn vol te houden is. Voor boeren zoals Marcel is een eerlijke markt essentieel. Met dit broodje verdienen boeren niet alleen aan hun oogst, maar ook aan hun manier van boeren.

Waarom kies je voor dit broodje?

1. Je ondersteunt een boer die werkt aan een gezonde bodem

Marcel teelt granen met aandacht voor bodemleven en biodiversiteit. Dat vraagt tijd én een markt die deze manier van boeren waardeert.

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 landbouw die natuur versterkt.

3. Smaak staat voorop

Goed brood, stevige oude kaas, een kakelvers eitje en knapperige zaden en pitten. 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 broodje is gemaakt van granen van boer Marcel. Door dit broodje te kiezen, kan hij blijven investeren in zijn land en een gezonde bodem.

Tekst voor social media / nieuwsbrief / intranet

Nieuw op het menu: broodje oude kaas met granen van boer Marcel. Het brood wordt gemaakt van granen van zijn land. Door dit broodje te kiezen, help je mee om boeren te belonen die investeren in een gezonde bodem en een levend landschap. Geserveerd op een bierbol met oude kaas, bio eitje, mosterd en walnoot en pompoenpitten.

Gewoon een goed broodje dat ergens over gaat.