



Wij zijn Gert en Elly van Middendorp en hebben Landwinkel Vanelly op ons melkveebedrijf in Barneveld. Vanelly vindt duurzaamheid belangrijk. Wij produceren al jaren zuivelproducten (van eigen koeienmelk) op zonne-energie. De overtuiging is dat de natuur zoveel goeds geeft dat je er zelf niet te veel aan toe moet voegen. Daarnaast kiest Vanelly bewust voor glas als verpakking voor onze vloeibare zuivelproducten. Een glazen fles geeft geen smaak af aan het product én kan opnieuw gevuld worden.



Boeren Yoghurt

Bevat voedingsstoffen zoals eiwit, calcium en vitamine B12 en B2. Eten en drinken van zuivelproducten hangt samen met een lager risico op darmkanker en het verkleinen van de kans op diabetes type 2.

Ambachtelijk gemaakt en romig van smaak. Deze yoghurt won de 1^e prijs op de regionale kaaskeuring in 2018.

Boeren volle melk

Bevat eiwit, vet en koolhydraten, is een bron van vitamines B2, B12 en calcium en mineralen als fosfor, kalium, magnesium en zink.

Gezonde koeien zorgen voor lekkere melk. Het is voor ons daarom van belang dat de koeien in een gezonde leefomgeving opgroeien en onderdeel zijn van het lokale voedselsysteem. De koeien lopen vanaf het voorjaar tot in de herfst in de wei. Dat zorgt voor de lekkere (gras)melk!

Boerenkarnemelk

Bevat levende melkzuurbacteriën en minder dan 1% vet. Bron van calcium en vitamine B12 en B6.

De karnemelk van Vanelly is echt gekarnd (dus niet aangezuurd). Dit zorgt voor de heerlijke romige smaak.

Roomboter

Puur natuurproduct. Bron van vitamine A, D en E. Bevat verzadigd vet.

Kaas

Rijk aan vitamine A, vitamine B12 en mineralen als calcium, fosfor, magnesium en zink. Bron van vitamine B2 en selenium. Kaas bevat eiwit en vet, geen koolhydraten.

Van enkel verse rauwe melk gemaakt. Er wordt alleen melk, stremsel, een zuurbacterie en een klein beetje zout voor smaak en houdbaarheid in verwerkt. Daarna begint het rijpproces in onze kaaskelder op de meest natuurlijke manier: koelte van de bodem en vochtig genoeg.





Wij zijn Art Wolleswinkel en Birgit Hanskamp. Samen verzorgen we de koeien, de kalfjes en het grasland op ons melkveebedrijf en maken we zelf de heerlijkste Kefir. We genieten van ons vak en vinden het fijn dat onze kinderen opgroeien op de boerderij tussen de dieren en in de natuur. Onze familie boert al enkele eeuwen in Renswoude.

We vinden het belangrijk op een zo natuurlijk mogelijke manier te boeren. De koeien lopen een groot deel van het jaar in de wei, en krijgen jaarrond voornamelijk kruidenrijk gras gevoerd van eigen land. Voer dat we bijkopen is GMO-vrij en geteeld in Europa. Daarnaast proberen we met natuurlijke en gezonde mest het bodemleven te stimuleren en de kringloop op ons bedrijf te sluiten door zo min mogelijk voer en kunstmest aan te kopen.

Kefir en kefir hangop

Bron van belangrijke voedingsstoffen: veel eiwit, calcium, magnesium fosfor en vitamines B1, B2, B6, B8, B12, C, D en K.

Aerderoort Kefir is een onbewerkte, probiotisch en niet-gepasteuriseerde zuiveldrink. Ze bestaat uit rauwe melk waar een kefir-cultuur (melkzuurbacteriën en gisten die zorgen voor fermentatie) aan is toegevoegd. Het bevat ongeveer 30 soorten melkzuurbacteriën en gisten, waardoor het een veel krachtiger bron van probiotica is dan andere gefermenteerde zuivelproducten zoals yoghurt. Kefir remt de groei van verschillende schadelijke bacteriën zoals salmonella en E.coli. Het helpt tegen darmaandoeningen, eczeem en bevordert herstel na een antibioticakuur.

Melkzuurbacteriën zetten de in melk aanwezige lactose (melksuiker) grotendeels om in melkzuur. Zo krijgt de kefir een frizure smaak en is het ook voor veel mensen met een **lactose-allergie** goed verteerbaar. De gisten produceren een kleine hoeveelheid CO₂, wat een licht tintelende smaak geeft. De smaak van ons product wordt mede bepaald door onze koeien en een zo natuurlijk mogelijke bedrijfsvoering.





Mijn naam is Otto Vloedgraven. Ik ben in aanraking gekomen met hoogstamfruit doordat mijn ouders hoogstambomen aanplantten en die moesten vervolgens gesnoeid worden. Als tiener besloot ik dat op me te nemen. Dat was het begin van een lange carrière in het hoogstamfruit.

Hoogstamfruitbomen zijn prachtig voor natuur en landschap en leveren ook lekker fruit. Maar meestal veel te veel voor de eigenaren. Daarom ben ik aan de slag gegaan met het verzamelen van hoogstamfruit uit verschillende boomgaarden. Dat fruit verwerk ik al meer dan 15 jaar tot vruchtensappen en andere verwerkingsproducten die ik lokaal afzet.



Vruchtensap

Vruchtensap bestaat voor 100% uit fruit. Suikers en zoetstoffen worden niet toegevoegd en het bevat alleen suikers die van nature aanwezig zijn in fruit.

Het hoogstamfruit verzamel ik o.a. in boomgaarden in de Betuwe, o.a. bij Lienden, Echteld, Tiel, het Binnenveld en het Gelders Landschap. Bij elk product probeer ik een zo mooi mogelijke mix van verschillende fruitrassen te gebruiken. Dit zorgt voor vruchtensappen met een rijke en volle smaak en een mooie balans in het zoet-zure en de frisheid.

Appelstroop

Puur natuurproduct van alleen appels en peren, zonder toevoegingen. In 100 gram pure appelstroop gaat 700 gram appels. Bevat fosfor, magnesium, kalium, en calcium, vitamines B1, B2 en B6 en koolhydraten.

De stroop wordt bij een ambachtelijke stroopmaker in België gemaakt. Ambachtelijk stroop maken gebeurt al eeuwen om appels en peren te conserveren.



Vallei Streek Groente Milligreens vertical farming



Groentetelers zijn schaars in de regio Vallei en Veluwe. Ook zijn veel stoppende boeren op zoek naar nieuwe mogelijkheden. Barrie van Geresteijn zag mogelijkheden voor een nieuw verdienmodel door het telen van groenten. Zo ontstond Vallei Streek Groente.

Momenteel zijn twee boeren aangesloten: Edwin en Henri. Zij zijn gestopt met hun melkveehouderij en gaan de uitdaging graag aan om verse groenten te telen. Het is echter niet helemaal nieuw voor hen. Ze hebben immers al jaren een eigen groentetuin. De groenten worden met zorg en aandacht voor de bodem verbouwd en worden niet bespoten.

Gefermenteerde Chioggia bietjes

Bevatten kalium en zijn rijk aan vezels. Gefermenteerde voeding bevat vaak hoge concentraties aan vitaminen, vooral B, C en K. Bij fermentatieproces wordt gebruik gemaakt van zout.

Fermenteren is al eeuwen een manier om voedsel en dranken te bewaren. Fermentatie is het afbreken van de grondstof van een product door micro-organismen (bacteriën, schimmels en gisten). Door warmte en vocht gaan de micro-organismen groeien. Tijdens de groei maken ze enzymen aan die ervoor zorgen dat de zuurgraad, smaak, geur, uiterlijk, verteerbaarheid en de houdbaarheid van het product verandert.

Ik ben Jaco Kuiper en had 15 jaar ervaring als ondernemer met meerdere internetbedrijven voordat ik in 2017 uit frustratie over ons voedselsysteem Milligreens oprichtte. Nu telen wij jaarrond hoogwaardige en ultra-lokale producten in onze monumentale indoor vertical farm in Achterveld. Wij zijn gespecialiseerd in het verbouwen van topkwaliteit microgroenten en cressen.



Microgroenten en cressen

Bevatten relatief veel vezels en voedingsstoffen en weinig calorieën. Bevatten relatief meer voedingsstoffen dan de volwassen plant.

Al onze producten worden geleverd in levende vorm voor maximale versheid, smaak, aroma en houdbaarheid. Gekweekt en geleverd in kartonnen bakjes die in combinatie met onze hennep groeimedium volledig composteerbaar zijn. Geen plastic, geen afval.



Wij zijn Roel en Toke van Dijk en we runnen een ambachtelijk agrarisch bedrijf in Rhenen. Bij ons is alles puur natuur en dat proef je. Geheel onafhankelijk produceren wij onze producten. Enkele jaren geleden besloten wij het roer om te gooien en te stoppen met schaalvergroting en productieverhogingen. We namen afscheid van onze grote afnemer en gingen anders boeren: kleinschalig, duurzaam en met liefde voor onze dieren. Wij richten ons bedrijf niet alleen op pure agrarische productie, maar nemen ook onze maatschappelijke verantwoordelijkheid. Op ons bedrijf werken jongeren die niet in een normale werksituatie passen.



Wij produceren vlees en zuivel zonder antibiotica of conserveringsmiddelen. Wij hebben 45 melkkoeien en 35 stuks jongvee, die in het voorjaar en de zomer zoveel mogelijk buiten lopen. Wij telen ons eigen ruwvoer (gras en maïs).

Pekelvlees (beleg)

Pekelvlees van runderborststuk bevat eiwit, zout en vooral onverzadigd vet. Het vlees wordt eerst in een zoutoplossing (pekkel) gelegd en vervolgens gegaard.

Voor ons vlees fokken wij 150 vleeskoeien per jaar op: kruising kalveren van melkkoeien en limousine, beide rassen geven heerlijk mals vlees. Ze lopen los in een potstal en krijgen veel ruimte. Het strooisel bestaat uit turfstrooisel. Ze krijgen aardappels, stro en brokken te eten. Zo ontstaat eerlijk, lekker en mals vlees: Het Binnenveldvlees.

Beenham

Uitmundende kwaliteit varkensvlees zonder toevoegingen en een laag vetpercentage. Vanwege de unieke bedrijfsvoering is het bedrijf in 2010 genomineerd voor de Gezondheidsaward.

Wij verkopen heerlijk varkensvlees van het Vallei Varken in Putten. Initiatiefnemer van Vallei Varken is Gerald Deetman, een varkenshouder met ruime aandacht voor dierenwelzijn. Met een duidelijke visie op het houden van super gezonde dieren zonder het gebruik van medicijnen. Deze varkens zijn gegarandeerd nooit met antibiotica behandeld. Dat kan hij verzekeren, want de dieren hebben een elektronische dierherkenning (chip), waarmee hij iedere individuele behandeling registreert.

Wij zijn Chris en Marjanne Borren. We hebben een biologisch legpluimveebedrijf in Voorthuizen. We verkopen eieren, kippen- en haantjesvlees, honing en producten van onze eigen eieren zoals pasta en lemoncurd. Ook hebben we een vergaderlocatie. Daarnaast hebben we een fruitboomgaard en kippenuitlopen met notenbomen.



De stallen zijn naar de wensen van de kip ingericht, met veel daglicht. Door de mestdroging met warme stallucht komt minder ammoniak vrij in het milieu. Ook het stalklimaat verbetert, omdat er geen ammoniak lucht in de stal hangt. De kale delen van de uitloop buiten worden regelmatig opnieuw ingezaaid en afgeschermd. Dit geeft rust aan de grond, maakt her-groei van gewassen mogelijk, wat resulteert in een gezonde bodem.

Bleieren

Rijk aan vitamine B12, vitamine D en mineralen als fosfor en selenium. Bron van vitamine A, vitamine B2, foliumzuur en mineralen zoals ijzer en zink. Bevat cholesterol.

Onze eieren worden door blijde kippen gelegd en noemen we dus Bleieren. In de stallen en buiten in de ruime uitlopen hebben de hennen alle ruimte om zich natuurlijk te gedragen. De kippen kunnen scharrelen, eten, drinken, rusten en eieren leggen. We houden dubbeldoelkippen, waardoor we ook vlees kunnen verkopen.

Honing

Honing is een natuurlijk suikerproduct: een mengeling van glucose en fructose. Bevat een kleine hoeveelheid spoorelementen, mineralen, vitaminen en eiwit.

Sinds het voorjaar van 2013 heeft imkerij De Valksche Bijenhof meerdere bijenvolken op het land van de Lankerenhof geplaatst. Bijen hebben het moeilijk door het gebruik van chemische middelen. De Lankerenhof heeft daarom aan de imker van de Valksche Bijenhof aangeboden om bijenvolken op haar land te huisvesten.



Ik ben Joris en in 2015 ben ik mijn eigen bakkerij gestart. Sinds 2019 zitten wij in de voormalige officierspaardenstal op de Mauritskazerne in Ede. In de bakkerij draait alles om natuurlijke smaakontwikkeling. De broden worden met de hand gevormd en gebakken op een stenenvloer. Broodliefhebbers verdienen het best mogelijke brood dat de aarde, de akkerbouwer, de molenaar en de bakker gezamenlijk kunnen maken.



Omdat ik de natuur vertrouw en haar het werk wil laten doen gebruik ik geen bakkersgist en broodmiddel-verbeteraars. In plaats daarvan geef ik de degen alle tijd om zich op een natuurlijke manier te ontwikkelen. Dat doe ik met twee traditionele Franse bakmethodes: Zuurdesem en Poolish.

Zuurdesembrood

Zuurdesem bevat minder koolhydraten, minder snelle suikers en dus een gelijkmatigere en lagere bloedsuikerspiegel. Het neutraliseert de werking van gluten in de darmen en breekt fytinezuur af. Dat is weer goed voor de opname van mineralen in je lichaam.

Aan brood voegen we wel 40% zuurdesem per kilo meel toe. We gebruiken de best mogelijke ingrediënten: Op steen gemalen meel, grondwater en Keltisch zeezout. Zowel rogge, spelt, emmer als tarwe. De melkzuurbacteriën en lagere zuurtegraad geven een volle smaak, knapperige korst, lange houdbaarheid, goede spijsvertering en optimale opname van de voedingsstoffen.

Granola

Bevat vezels, onverzadigd vet, eiwitten, mineralen ijzer, magnesium, mangaan, fosfor, silicium, en vitamines E, K, B1, B2, B6 en B12.

Uit eigen bakkerij. Ingrediënten: boekweit, havervlokken, gierst, lijnzaad, kokos, cranberry, hazelnoot, pompoempitten, zonnebloempitten, klein beetje honing, olijfolie.

