



BROODJE GELDERSE VALLEI

Smaakvol bijdragen aan meer
lokaal en duurzaam voedsel!

WATIS BROODJE GELDERSE VALLEI?

Lokaal, duurzaam en supersmaakvol. Broodje Gelderse Vallei combineert heerlijke producten van lokale boeren die duurzaam werken. Met hart voor natuur, biodiversiteit en bodem. Zo staan wij in de Gelderse Vallei achter die boer die het net even anders doet.

Het broodje is er in drie varianten: lupine spread, oude kaas en Herefords gehaktbal.

Broodje Lupine Spread:

- Smeuïge Lupine spread van Lekker Lupine
- Op een Veluwe Twister van Bakkerij Meks: gemaakt van prachtige Veluwe Graangeluk granen en bierborstel van Stadsbrouwerij Wageningen
- Gefermenteerde seizoensgroenten van Basic Theory, van bioregeneratieve boerderij de Biesterhof
- Zaden en pitten van Veld4 en cressen van Green Peez

Broodje Oude kaas:

- Biologische oude kaas en een gekookt bio eitje
- Op de Bierbol van Bakkerij Meks: gemaakt van prachtige Veluwe granen en Wagenings bierborstel
- Mosterd van De Hemel
- Walnoot en pompoenpitten van Veld4

Broodje Herefords Bal:

- Heerlijke gehaktbal van de Eekhoeve, van Herefords runderen die grazen in de Vallei en op de Heuvelrug
- Op de Bierbol van Bakkerij Meks: gemaakt van prachtige Veluwe granen en Wagenings bierborstel
- Smeuïge Lupine spread van Lekker Lupine
- Ui chutney van Landgoed Heerlijkheid Mariënwaerd



Scan de QR-
code voor het
verhaal van
Broodje
Gelderse Vallei



WAAROM DIT BROODJE?

De landbouw in Nederland loopt tegen de grenzen van de natuur aan. Dat terwijl meer dan de helft van ons land bestaat uit landbouwgrond.

Een steeds grotere groep boeren laat zien dat het anders kan. Door het kopen van hun producten zorgen wij er samen voor dat deze grond herstelt.

MEEDOEN?

Doe mee met Broodje Gelderse Vallei en eet samen met ons de Gelderse Vallei mooier. Een unieke eetervaring in jouw regio. Neem contact op via g.teuling@mvonederland.nl

Broodje Gelderse Vallei is een initiatief van Regio Foodvalley en MVO Nederland, samen met lokale chefs, CHE, IW4, Unilever's Global Foods Innovation Centre 'Hive', Wageningen University & Research (WUR) en Ziekenhuis Gelderse Vallei.



BROODJE GELDERSE VALLEI

Smaakvol bijdragen aan meer
lokaal en duurzaam voedsel!

WAT IS BROODJE GELDERSE VALLEI?

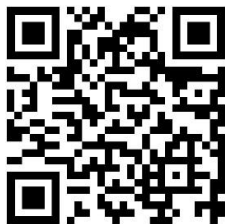
Lokaal, duurzaam en supersmaakvol. Broodje Gelderse Vallei combineert heerlijke producten van lokale boeren die duurzaam werken. Met hart voor natuur, biodiversiteit en bodem. Zo staan wij in de Gelderse Vallei achter die boer die het net even anders doet.

Het broodje is er in drie varianten: lupine spread, oude kaas en Herefords gehaktbal.



Broodje Lupine Spread:

- Smeuïge Lupine spread van Lekker Lupine
- Op een Veluwe Twister van Bakkerij Mekk: gemaakt van prachtige Veluwe Graangeluk granen en bierborstel van Stadsbrouwerij Wageningen
- Gefermenteerde seizoensgroenten van Basic Theory, van bioregeneratieve boerderij de Biesterhof
- Zaden en pitten van Veld4 en cressen van Green Peez



Scan de QR-
code voor het
verhaal van
Broodje
Gelderse Vallei



WAAROM DIT BROODJE?

De landbouw in Nederland loopt tegen de grenzen van de natuur aan. Dat terwijl meer dan de helft van ons land bestaat uit landbouwgrond.

Een steeds grotere groep boeren laat zien dat het anders kan. Door het kopen van hun producten zorgen wij er samen voor dat deze grond herstelt.

MEEDOEN?

Doe mee met Broodje Gelderse Vallei en eet samen met ons de Gelderse Vallei mooier. Een unieke eetervaring in jouw regio. Neem contact op via g.teuling@mvonederland.nl

Broodje Gelderse Vallei is een initiatief van Regio Foodvalley en MVO Nederland, samen met lokale chefs, CHE, IW4, Unilever's Global Foods Innovation Centre 'Hive', Wageningen University & Research (WUR) en Ziekenhuis Gelderse Vallei.



BROODJE GELDERSE VALLEI

Smaakvol bijdragen aan meer
lokaal en duurzaam voedsel!

WATIS BROODJE GELDERSE VALLEI?

Lokaal, duurzaam en supersmaakvol. Broodje Gelderse Vallei combineert heerlijke producten van lokale boeren die duurzaam werken. Met hart voor natuur, biodiversiteit en bodem. Zo staan wij in de Gelderse Vallei achter die boer die het net even anders doet.

Het broodje is er in drie varianten: lupine spread, oude kaas en Herefords gehaktbal.



Broodje Oude kaas:

- Biologische oude kaas en een gekookt bio eitje
- Op de Bierbol van Bakkerij Mekx: gemaakt van prachtige Veluwe granen en Wagenings bierborstel
- Mosterd van De Hemel
- Walnoot en pompoenpitten van Veld4



Scan de QR-
code voor het
verhaal van
Broodje
Gelderse Vallei



WAAROM DIT BROODJE?

De landbouw in Nederland loopt tegen de grenzen van de natuur aan. Dat terwijl meer dan de helft van ons land bestaat uit landbouwgrond.

Een steeds grotere groep boeren laat zien dat het anders kan. Door het kopen van hun producten zorgen wij er samen voor dat deze grond herstelt.

MEEDOEN?

Doe mee met Broodje Gelderse Vallei en eet samen met ons de Gelderse Vallei mooier. Een unieke eetervaring in jouw regio. Neem contact op via g.teuling@mvonederland.nl

Broodje Gelderse Vallei is een initiatief van Regio Foodvalley en MVO Nederland, samen met lokale chefs, CHE, IW4, Unilever's Global Foods Innovation Centre 'Hive', Wageningen University & Research (WUR) en Ziekenhuis Gelderse Vallei.



BROODJE GELDERSE VALLEI

Smaakvol bijdragen aan meer
lokaal en duurzaam voedsel!

WATIS BROODJE GELDERSE VALLEI?

Lokaal, duurzaam en supersmaakvol. Broodje Gelderse Vallei combineert heerlijke producten van lokale boeren die duurzaam werken. Met hart voor natuur, biodiversiteit en bodem. Zo staan wij in de Gelderse Vallei achter die boer die het net even anders doet.

Het broodje is er in drie varianten: lupine spread, oude kaas en Herefords gehaktbal.



Broodje Herefords Bal:

- Heerlijke gehaktbal van de Eekhoeve, van Herefords runderen die grazen in de Vallei en op de Heuvelrug
- Op de Bierbol van Bakkerij Mekx: gemaakt van prachtige Veluwe granen en Wagenings bierborstel
- Smeuïge Lupine spread van Lekker Lupine
- Ui chutney van Landgoed Heerlijkheid Mariënwaerd



Scan de QR-
code voor het
verhaal van
Broodje
Gelderse Vallei



WAAROM DIT BROODJE?

De landbouw in Nederland loopt tegen de grenzen van de natuur aan. Dat terwijl meer dan de helft van ons land bestaat uit landbouwgrond.

Een steeds grotere groep boeren laat zien dat het anders kan. Door het kopen van hun producten zorgen wij er samen voor dat deze grond herstelt.

MEEDOEN!

Doe mee met Broodje Gelderse Vallei en eet samen met ons de Gelderse Vallei mooier. Een unieke eetervaring in jouw regio. Neem contact op via g.teuling@mvonederland.nl

Broodje Gelderse Vallei is een initiatief van Regio Foodvalley en MVO Nederland, samen met lokale chefs, CHE, IW4, Unilever's Global Foods Innovation Centre 'Hive', Wageningen University & Research (WUR) en Ziekenhuis Gelderse Vallei.