



Moerkalfsvlees

Het moerkalfsvlees komt van kalveren die minstens acht maanden bij de moederkoe, de 'moer', blijven. De kalfjes drinken haar melk en lopen altijd los. 's Winters op het stro in de potstal en 's zomers op de veenweiden van Waterland. De exclusieve smaak van het Waterlands moerkalfsvlees is geen toeval!

Natuurbeheer... natuurlijk!

Grote aantallen weidevogels, levende boerensloten, prachtige oevers en kleurige weiden zijn de zichtbare resultaten van agrarisch natuurbeheer door de boeren van het Waterland Coöperatief. Boeren in Nederland worden meer en meer plattelandondernemers.

Daarom spreekt het voor zich dat zij zich inzetten voor een mooi en leefbaar platteland.

De smaak van vroeger

Het extensieve, natuurbewuste gebruik van de natuur, weides zorgt voor een gezonde en gevarieerde grasmat, de basis voor de kwaliteit van het vee dat bij ons rondloopt. De graslanden, die rijk zijn aan planten- en kruidensoorten, zijn bovendien heel aantrekkelijk voor weidevogels om te foerageren en te broeden, dat ziet (en dat hoort!) u op onze weiden.

De dieren op de boerderij krijgen dus een heel goede voeding en ze krijgen rustig de tijd om te groeien. Het vlees van het vee dat in Waterland opgroeit heeft dan ook, net als vroeger, een heerlijke smaak. De smaak van de natuur.

Voor meer informatie:

www.natuurvlees.nl | www.groenehoed.nl



Waterlandse
veehouders
gedreven
door natuur

