

Op onze boerderij Den Dikken Boom worden Lakenvelder koeien gefokt en stiertjes afgemest voor het westen van Nederland. We zijn aangesloten bij de Vereniging Lakenvelder Runderen, verantwoordelijk voor de promotie van het ras, de afzet van het vlees en de bewaking van de kwaliteit. Daarnaast zijn we kleinschalig gestart met de verkoop van vlees vanuit huis. Dit gebeurt uitsluitend op afspraak.

De Lakenvelder koe is een Oudhollands rundvee ras dat al eeuwen in Nederland voorkomt. In de Middeleeuwen werden Lakenvelders, door de bijzondere tekening op hun rug; het zogenaamde laken, al op schilderijen vastgelegd. Omdat ze vroeger vaak in bezit waren van de adel, werden ze ook wel Kasteel- of Parkrund genoemd. De Nederlandse Lakenvelder is zeldzaam. In de jaren '50-'70 dreigde de Lakenvelder zelfs uit te sterven. Op dit moment staan er nog maar 3000 Lakenvelder runderen ingeschreven bij het Nederlands stamboek.

De Lakenvelder koe heeft een bijzonder uiterlijk door het witte laken op de rug. Kenmerkend is dat het laken bepaalde afmetingen heeft en dat er verder geen wit in de vacht terugkomt. De koeien zijn zwart of rood van kleur en hebben een vriendelijk karakter. Een andere unieke eigenschap van het Lakenvelder rund is dat het dier in staat is te leven op een schraal rantsoen. Uit gras, hooi en een minimum aan graanproducten haalt de Lakenvelder alle benodigde voedingsstoffen om op een gezonde manier te groeien.

Het vlees van het Lakenvelder rund heeft een bijzondere kwaliteit en fijne structuur. De Lakenvelder is een traag groeiend ras, de koe kan op een natuurlijk tempo opgroeien wat de smaak ten goede komt. De kalveren zijn zo'n 4 tot 5 maanden bij de moeder en hebben de mogelijkheid onbeperkt te zogen. Daarnaast loopt en graast de kudde het grootste gedeelte van het jaar buiten wat de weerstand verhoogd. De Lakenvelder is vrijwel nooit ziek en heeft hierdoor weinig of geen medicijnen nodig. De combinatie van een langzaam groeiend ras, gezonde voeding en een natuurlijke manier van veehouden zorgt voor een (h)eerlijk stuk vlees!

De Lakenvelder is opgenomen in de Ark van de Smaak van de Slow Food beweging. Slow Food vindt dat voedsel lekker, puur en eerlijk moet zijn en wil met de Ark van de Smaak traditionele, ambachtelijke streekproducten voor het nageslacht behouden. De Ark van de Smaak bevat zo'n 1000 producten over de hele wereld, waarvan zestien uit Nederland. Het klinkt wellicht wat vreemd maar door het Lakenvelder vlees van onze boerderij te eten, kunt ook u bijdragen aan het in stand houden van dit unieke ras!

Z.O.Z:
prijslijst
lakenvelder
vlees

+/- 4 KG
€57,50

Lakenvelder vleespakket

Puur en (h)eerlijk!



Het pakket wordt voor u samengesteld met een aantal producten uit de onderstaande lijst. Er kan ook een kleiner pakket worden besteld van bijvoorbeeld €25. De samenstelling kan in overleg en is afhankelijk van de voorraad, het gewicht en de prijs van het soort vlees. Alles zolang de voorraad strekt.

Verpakt per 2 stuks vlees:

BIEFSTUK VAN DE HAAS	€ 36,75 / KG
KOGEL / HOLLANDSE BIEFSTUK	€ 23,00 / KG
ENTRECOTE	€ 23,00 / KG
RIB-EYE	€ 23,00 / KG

Verpakt per pond:

ROSBIEF	€ 19,25 / KG
BRAAD / STOOFLVEES	€ 16,00 / KG
ROERBAKFLVEES	€ 16,00 / KG
SUCADELAPPEN / ROLLADE	€ 17,25 / KG
BIEFLAPPEN	€ 17,25 / KG
GEHAKT	€ 8,75 / KG

Verpakt per 2 / 4 stuks vlees:

SCHNITZELS	€ 21,25 / KG
SAUCIJSJES	€ 11,00 / KG
LAKENVELDERBURGER	€ 12,75 / KG
TARTAAR	€ 12,75 / KG

Verpakt per 3-5 ons:

SCHENKEL / POULET / SOEPFLVEES	€ 10,25 / KG
--------------------------------	--------------

Speciale delen*:

TONG / OSSENSTAART	€ 11,50 / KG
LEVER / NIEREN / HART	€ 9,25 / KG

*De speciale delen gaan niet in het pakket, neem contact op voor de mogelijkheden.

Lakenveldervlees cadeaubonnen zijn verkrijgbaar voor elk gewenst bedrag vanaf €10.

Bestellingen en meer informatie:

Boerderij Den Dikken Boom, Familie Vonk Noordegraaf
Pieta: 0180 68 2558 / 06 455 461 91, info@dendikkenboom.nl
www.dendikkenboom.nl

Den
DIKKEN
Boom

Op de hoogte blijven:

Meld u aan voor onze nieuwsbrief via: brenda@dendikkenboom.nl
'Like' en blijf op de hoogte via: www.facebook.com/BoerderijDenDikkenBoom