

# Limousin rundvlees van de Bioboerderij



Ons 3 sterren Beter Leven Rundvlees is van Limousin runderen afkomstig van een geselecteerde Bioboerderij in Denekamp. De runderen grazen hier zo lang mogelijk in de weides en de kalfjes blijven minimaal 7 maanden bij hun moeder. Ook worden ze op natuurlijke wijze geboren!

Wij halen dit rundvlees bij de familie Tijhuis in Denekamp. De boer houdt zijn runderen op biologische wijze. Zo krijgen ze bijvoorbeeld geen onnodige antibiotica of andere geneesmiddelen. Dit rundvlees heeft mede om die reden dan ook 3 sterren gekregen van het Beter Leven Keurmerk!

France limousin rundvlees heeft een uitgebalanceerde smaak. Echt zoals het hoort; een ouderwetse, pure vleessmaak!



Heeft u naar aanleiding van deze folder nog vragen? U bent van harte welkom in één van onze Keurslagerijen. We leggen graag meer uit over onze werkwijze en staan altijd open voor tips en ideeën, zodat we met elkaar toewerken naar een wereld met respect voor mens, dier en milieu.

# KEURSLAGER JELLEMA

*De 1e slagerij in Nederland  
met het Beter Leven Keurmerk*



**Jellema, keurslager**

Van Echtenstraat 4, Klazienaveen  
Tel. 0591-312624  
[www.jellema.keurslager.nl](http://www.jellema.keurslager.nl)

Valkenveld 46, Emmen  
Tel. 0591-632142



**Jellema, keurslager**

Van Echtenstraat 4, Klazienaveen  
Tel. 0591-312624  
[www.jellema.keurslager.nl](http://www.jellema.keurslager.nl)

Valkenveld 46, Emmen  
Tel. 0591-632142



# Mogen wij ons aan u voorstellen...

Wij zijn Keurslager Jellema, met een ambachtelijke slagerij in zowel Klazienaveen als Emmen. Iedere dag zijn we bezig met onze passie voor dit mooie vak, maar dat is niet het enige... Wij zijn ook de eerste slagerij in Nederland die van de Dierenbescherming het Beter Leven Keurmerk heeft gekregen!

Wellicht denkt u; De eerste? Het Beter Leven Keurmerk is toch niets nieuws? Dat klopt! Maar wij zijn écht de eerste slagerij in Nederland met dit keurmerk.

We leggen u er graag meer over uit!

*Gerrit & Paul Klement*

Keurslager Jellema



## Het Wroetvarken

Wij vinden dat varkens moeten wroeten! Daarom hebben we gekozen voor het Wroetvarken. Deze varkens worden gehouden op een dikke laag strooisel. Hier kunnen ze naar hartenlust rusten, spelen en natuurlijk wroeten. Met elkaar, want varkens zijn groepsdieren.

Doordat Wroetvarkens ontspannen kunnen opgroeien met elkaar is het bijvoorbeeld ook niet nodig om hun staarten te couperen. Bovendien krijgen ze alleen medicijnen als ze ziek zijn, dus geen preventieve antibiotica.

De smaak van het Wroetvarken is vol, de structuur mals en de mogelijkheden zijn eindeloos. Reden genoeg om te kiezen voor het Wroetvarken.



## Boerderijkip

Boerderijkippen zijn Hollandse Scharrelkippen die meer ruimte hebben om te leven, zowel in de stal als in de vrije uitloop. Door het plantaardige voer, het natuurlijke dag- en nachtritme en de stimulatie van het natuurlijk scharrelgedrag, krijg je gezonde kippen.

Het vlees van de Boerderijkip heeft een heerlijke rijke smaak en is voor vele gerechten te gebruiken. Boerderijkip is ook gegarandeerd antibioticavrij, ze krijgen alleen antibiotica als het echt nodig is. En die dieren worden dan niet meer gebruikt voor de consumptie. Wat de wel zo gezond is voor mens en dier.

