

# VAN DE HEYDEHOEVE

*Voor de ambachtelijke slager die weer specialist wilt zijn met varkensvlees  
..... het “van de HeydeHoeve” varkensvlees concept.*

Met gepaste trots presenteren wij als officieel dealer het “van de HeydeHoeve” varkensvlees concept. In november 2012 werd dit varkensvlees door een zeer deskundige vakjury uitgeroepen tot **het lekkerste varkensvlees van Nederlandse bodem**. Als basis voor dit varkensvlees dient het sterke Duroc varken, enkel vrouwelijk dieren die zijn gevrijwaard van het gebruik van antibiotica. Met gebruikmaking van een met zorg samengestelde voersamenstelling, milieu & diervriendelijke huisvesting en transport, ontstaat (h)eerlijk culinair varkensvlees.



## **Voordelen van het “van de HeydeHoeve” varkensvlees concept**

Het varkensvlees wordt gekenmerkt door vrij stevig vlees, wat allereerst minder verkleuring en uitdroging genereert. Qua smaakbeleving is dit varkensvlees van absolute wereldklasse! Door de liefde voor het boerenvak en het respect voor het dierenwelzijn wordt varkensvlees gecreëerd dat de consument in staat stelt “om lekker thuis te eten”. Dit wordt nog verstrekt door de aanwezigheid van een gezonde hoeveelheid intramusculair vet. Dit vet (in slagerstermen ook wel aangeduid met gemarmerd vlees) wordt na het eten snel verbrand in het lichaam. Bij het bakken & braden van het varkensvlees is het zelfs mogelijk dit in het eigen vet te laten doen of eventueel met toevoeging van een minimale hoeveelheid boter of olie. Hierdoor ontstaat een stuk culinair varkensvlees in haar meest pure vorm! Geef uw varkensvleesomzet weer de allure die het verdient met ons exclusieve varkensvlees concept voor de puur ambachtelijk slager!

## **Maatschappelijk verantwoord ondernemen**

Wij als Schep van Ginkel Utrecht dragen het maatschappelijk verantwoord ondernemen een warm hart toe hetgeen ook in het “van de HeydeHoeve” varkensvlees concept, tot uiting komt. De bij een coöperatie behorende groep van aangesloten boerderijen produceert stroom uit afvalstoffen, wat naast energie voor het eigen bedrijf, ongeveer 6.000 huishoudens van energie voorziet. Met de Nederlandse herkomst van het Duroc varken, garandeert “van de HeydeHoeve” een duurzame kwaliteit en minder CO2 belasting voor de aarde.

Schep van Ginkel Utrecht staat volledig achter het “van de HeydeHoeve” varkensvlees! U als ambachtelijk vleesspecialist toch ook?

[www.heydehoeve.nl](http://www.heydehoeve.nl)

