

ONTDEK ONS VLEES

Boerderij Kreeel en Slagerij 't Pleintje werken samen

KREELSE KOE



KREELSE KOE

Kwestie van smaak en liefhebberij

Gebundelde passie voor eten, drinken en koeien: Boerderij Kreel en slagerij 't Pleintje maken samen puur en duurzaam rundvlees. Met respect en aandacht voor de omgeving en het prachtige landschap waar de koeien opgroeien. De Kreelse koe: mals rundvlees geschikt voor het bereiden van heerlijke gerechten voor iedereen die wil genieten van puur, eerlijk en ambachtelijk rundvlees. De Kreelse koe, een streekproduct uit het Gelderse Ede.



De Kreelse koe

Boerderij Kreel, een vleesvee- en akkerbouwbedrijf, ligt aan de rand van de Ginkelse heide, naast de Kreelse plas. Een gebied met heide, bossen en poelen met een rijke flora en fauna. Houtwallen omringen de weilanden en de akkers.

De Kreelse kalfjes komen op een leeftijd van twaalf weken naar de boerderij. Deze kalfjes zijn kruisingen tussen een melkkoe (Hollands rund) en een vleesstier (Belgisch witblauwe) om de beste kwaliteiten te combineren: gemakkelijke geboortes, rustige koeien en goede groeieigenschappen. Boerderij Kreel kiest alleen voor vrouwelijke kalveren, omdat die het beste vlees leveren.

De koeien hebben op boerderij Kreel een goed leven. In de zomer grazen ze in de weilanden en in de winter leven de koeien in de stal op een dikke laag stro met veel frisse lucht.

Boer Herman Pieter, oftewel Hp Prangsmas, heeft een enorme passie voor lekker eten en drinken: "Ik zorg goed voor mijn omgeving en voor mijn koeien, die bij ons de tijd krijgen om te groeien. Het vlees is puur genieten".

Elke weide is omringd door bloemrijke akkerranden wat goed is voor de bloemen, bijen, vogels en andere

flora en fauna. De voeding voor de koeien komt van eigen land. 's Zomers krijgen de Kreelse koeien gras en in de winter hooi, kuilgras en grasbrok.

Kwaliteitsvlees

Het Belgische witblauwe rund heeft een aantal goede eigenschappen, die zorgen voor de beste kwaliteit vlees. Door het Belgisch witblauwe rund te kruisen met een Hollandse melkkoe krijgt het vlees een fijn randje vet. Verder zorgen de voeding, weide en kruidenmengsels voor de pure smaak van het vlees van de Kreelse koe. En dat proef je!

Slager Berry van Kruistum: "Ik vind het vlees van de Kreelse koeien een aanwinst voor onze slagerij en catering. Het regionale vlees van de Kreelse koeien vertelt een verhaal aan onze klanten. Verder ondersteunt de Kreelse koe de uitgangspunten van onze slagerij en catering, namelijk: Ambacht, beleven & genieten. Benieuwd naar het pure, eerlijke en ambachtelijke rundvlees? Vanaf nu is dit bij ons verkrijgbaar!"

Meer weten?

Ga naar de website!

