

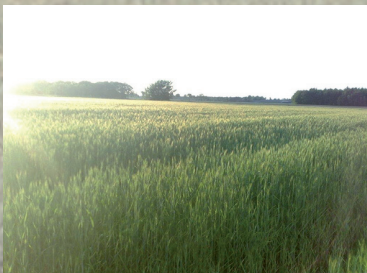
KEMPISCH LANDVARKEN

Het Kempisch landvarken is afkomstig van het prachtige landschap van de Brabantse Kempen. Daar mag dit varken rondscharrelen en in alle rust opgroeien. Het Kempisch landvarken levert een heerlijk stukje vlees verwerkt in heerlijke streekproducten. Heerlijk vers en Kempisch.



De boeren op het Kempische platteland zijn trots op hun streek en willen dit graag laten zien en proeven door met hun biologische producten zo dicht mogelijk bij de natuur te blijven, wat de pure smaak ten goede komt.

Het Kempisch landvarken is een op kleinschalige biologische boerderijen gehouden varken dat zijn voeding voornamelijk uit de regio krijgt.



Het biologische voer is vrij van genetische modificaties, en bestrijdingsmiddelen, en bovendien wordt op de akkers alleen gebruik gemaakt van natuurlijke bemesting.

BIOLOGISCH VLEES

Een van de aangesloten biologische boerderijen is van de familie Baijens uit Hoogeloon, zij werken zoveel mogelijk met natuurlijke ingrediënten wat de varkens fit en gezond houdt. Het vlees is vrij van antibiotica.

De varkens worden gehouden in stallen met veel stro en een flinke uitloop in de buitenlucht zodat ze vrij kunnen bewegen en dus ook hun natuurlijke gedrag kunnen tonen wat uiteindelijk ten goede komt aan de stevigheid en smaak van het vlees.

Op de website www.kempischlandvarken.nl kunt u zien hoe de varkens gehouden worden, en hoe het voer voor de varkens verbouwd wordt.

Dit wordt gecontroleerd door Skal.



PRODUCTEN

Er worden diverse heerlijke producten van onze varkens gemaakt zoals het bekende Kempische worstenbroodje of de heerlijke gedroogde ham die we Ambroosham noemen maar ook worstjes en nog veel meer lekkere streekproducten.



Onze producten zijn herkenbaar met ons logo en worden op ambachtelijke wijze geproduceerd met de superieure kwaliteit van het Kempische landvarken.

Omdat het Kempisch landvarken biologisch en dus ook diervriendelijk gehouden wordt hebben we drie sterren van de dierenbescherming gekregen.

