

Trots op Limburg!

BROODJE LIMBURG

*Spelt van Kollenberger
Spelt uit Sittard*

*Bierbostel uit Gulpen
van Gulpener Bier*

*Tritordeum uit
schinnen van
Wynand Vogels*



*Honing uit
Maastricht van
Imkerij BEEing Pure*

*Lupine en uien uit
Maastricht van
De Poshoof*

*Oesterzwammen
uit Ospel van Verkoijen*

Kijk voor het recept
op grainlabs.nl

Mogelijk gemaakt door:

GrainLabs



rvslb.nl

Trots op Limburg!

BROODJE LIMBURG

Stel je voor: een broodje dat niet alleen je honger stilt, maar ook een positieve impact heeft op onze toekomst. Het Broodje Limburg is veel meer dan een lekkere lunch. Het is een concept dat het hart van Limburgs Voedselsysteem verduurzaamt en opnieuw uitvindt. Dit innovatieve idee komt voort uit een samenwerking met MVO Nederland, en werd door twee gepassioneerde scholieren, Stijn Hendriks en Ilse van Eerd, gepresenteerd als onderdeel van hun profielwerkstuk aan het Stella Maris College. Hun missie? Jongeren bewuster, gezonder en duurzamer laten eten.

Lokaal, Duurzaam en Regeneratief

Dit broodje is niet alleen voedzaam, het is een bron van vezels en eiwitten, en wordt gemaakt van pure Limburgse ingrediënten. Van het Tritordeum tot de Spelt van de Kollenberg, van de bierbostel van Gulpener tot het lupinemeel van De Poshoof – elke hap ondersteunt lokale telers en het Limburgse landschap. Het concept draait om korte ketens en duurzame productie: ingrediënten die regeneratief zijn, in harmonie met de natuur, en geproduceerd met respect voor de bodem. Ilse en Stijn hebben hun broodje nóg duurzamer gemaakt met een bijzondere lupinespread. De basis is gemaakt van lupinebonen van De Poshoof met honing van Imkerij BEEing Pure, afgewerkt met rode uien van De Poshoof en oesterzwammen van Verkooijen uit Ospel. Elk ingrediënt is een stukje Limburgse trots en een ode aan de natuur van onze regio.

Samen Vooruit

Het uiteindelijke doel van Broodje Limburg is om het Voedselsysteem van Limburg duurzamer, opener en gezonder te maken. De hoop is om dit heerlijke broodje uiteindelijk te vinden in schoolkantines door heel Limburg, zodat ook jongeren leren hoe lekker en gezond lokaal eten kan zijn. Het Regionaal Voedselsysteem Limburg (RVS-LB) staat achter Ilse en Stijn en biedt hun de nodige ondersteuning om het concept verder te ontwikkelen en te verbinden.

Steun de Boeren, Steun de Aarde

Het Broodje Limburg is meer dan een maaltijd; het is een beweging. Een manier om de Limburgse boeren te steunen, het landschap te behouden en tegelijkertijd gezond te eten. Door te kiezen voor lokale, regeneratieve ingrediënten, wordt de bodem verzorgd, blijft het landschap levendig en wordt de economie in de regio ondersteund. En met korte ketens blijft het broodje niet alleen lekker, maar ook betaalbaar. Dus, waar wacht je nog op? Geniet van een heerlijke lunch, die niet alleen jouw gezondheid ten goede komt, maar ook die van onze planeet.

**BROODJE LIMBURG:
DUURZAAM, LOKAAL
EN VAN DE HOOGSTE
KWALITEIT!**