



# LIMOUSIN-OOST

## TIMMERT AAN DE WEG

**11 OKTOBER CROSS BROEKELO  
KOM LANGS VOOR EEN LEKKERE  
PROEVERIJ, DIT JAAR MET DE GREEN EGG**

  
**Broekelo**  
Boscross Broekland  
[WWW.BROEKELO.NL](http://WWW.BROEKELO.NL)

### KOKEN MET (ON)KRUIDEN

Pak twee pakjes Limousin stoofvlees, braad het aan en voeg er ongeveer 500 ml water bij. Ontpit de rozenbottels en de meidoornbessen.

Voeg ze aan de stoof toe, net als de vlierbessen en... Is uw interesse gewekt? Kijk voor 2 heerlijke recepten met (on)kruiden op onze homepage onder "Limousin favoriete recepten".

Bent u benieuwd wat u zelf nog meer kunt doen met de kruiden in uw tuin? Kijk dan eens op [www.ijssezicht.eu](http://www.ijssezicht.eu) of neem contact op met Marjoleine Dijk via [marjoleine@ijssezicht.eu](mailto:marjoleine@ijssezicht.eu)



### LIMO-WINKEL

Na 2 jaar ons vlees vanuit de garage te hebben verkocht, hebben wij afgelopen zomer besloten de garage om te bouwen tot een echte winkel. Hiermee kunnen wij voor u als klant meer comfort en beleving bieden en een veel beter overzicht op onze producten. Het winkelen bij Limousin-Oost is hiermee nog leuker. Wij nodigen u uit om een kijkje te komen nemen!

### ETEN IN 'T LAND

Op de jaarlijkse veiling voor het goede doel in Broekland werd dit jaar een diner tussen de koeien bij Limousin-Oost geveild. Harry Boomkamp van Landgoed Vleesveeboerderij Erve Elferman ([www.boergondisch.nl](http://www.boergondisch.nl)) was bereid om de gasten van een heerlijk vijfgangenmenu te voorzien, vergezeld van een toelichting omtrent de herkomst van de producten. De locatie, het fantastische diner en de perfecte weersomstandigheden hebben gezorgd voor een echt heerlijke en unieke avond. Puur genieten.

### LANGERE RIJPING

Wij zijn erg blij met de vele complimenten over ons vlees. Zeker nu ons vlees 10 dagen aan het karkas kan rijpen bij een constante temperatuur, voordat het verder verwerkt wordt.

### INTERESSANT

Wij attenderen u ook graag op de volgende site: Meat your own. Een interessante site voor de echte vleesliefhebber. Veel informatie over vlees en lokale producenten van (h)eerlijk vlees, waaronder natuurlijk Limousin-Oost. Klik hier voor meer informatie: [www.meatyourown.nl](http://www.meatyourown.nl)

## BEESTENNIEUWS

- De afgelopen zomer was voor Limousin-Oost zeer succesvol. Er zijn 15 gezonde kalfjes geboren (zonder hulp).
- Imp, onze nieuwe stier is goedgekeurd door de dames en opgenomen als volwaardig lid van de kudde. We kijken uit naar de eerste kalfjes in februari.
- Om koeien extra te verwennen deze winter heeft boer Kees ook dit jaar weer lekker kruidig hooi aangeschaft uit de uiterwaarden van de IJssel bij Wijhe.

