

Een barbecue BETER VOOR IEDEREEN



Het gehakt *Beter voor Iedereen*,
ideaal voor een huisgemaakte hamburger!



Onze missie: dieren beter voeden
zodat mensen beter gevoed worden,
met respect voor de planeet.

✓ Beter voor de mens

Vlees met een beter evenwicht

Dankzij aangepast veevoeder heeft het vlees *Beter voor Iedereen* een beter evenwicht met natuurlijke omega 3-vetzuren!

Hoe wordt het vlees het best gebakken?

- Vermijd rechtstreeks contact met de vlam
- Plaats het rooster op 10 cm van de kolen, zo komt de temperatuur niet boven 220°C
- Bak het vlees tot een interne temperatuur van minimum 65°C

*Een gezond aperitief?
Kies voor een verfrissende mocktail,
een tapenade van rode biet & citroen
of een dip van hummus.*

✓ Beter voor het milieu

Vlees met respect voor het milieu

Voor meer diversiteit van de landbouw herintroduceert *Beter voor Iedereen* gewassen van **lijnzaad**, **koolzaad** en **luzerne**. Daarnaast beperkt het de invoer van maïs en soja, wat een **positieve invloed heeft op de lokale fauna en flora!**

*Anti-verspillingstip:
Bereid zelf bouillon met de restjes
vlees en groenten.*

✓ Beter voor het dier

Het welzijn van het dier heeft belang

De landbouwers van het project *Beter voor Iedereen* houden rekening met het **welzijn van het dier**. De **diversiteit van het voeder**, met een beter evenwicht dankzij natuurlijke omega 3-vetzuren, wordt dan ook **met zorg gekozen**.



Volg *Beter voor Iedereen*
op **facebook**

