



EEN BOEK VOL RECEPTEN MET ECHTE BOERDERIJZUIVEL

Echte Boerderijzuivel. We weten allemaal dat het bijzondere en smaakvolle producten zijn, gemaakt op de boerderij. Steeds meer consumenten weten deze producten te vinden én te waarderen. Of het nu gaat om kaas, zachte kaas, yoghurt, kwark, karnemelk, boter of kefir, alle producten op de boerderij worden traditioneel en ambachtelijk bereid. En dat proef je. Daarom, hoogste tijd voor een kookboek waarin al deze producten en smaken samenkomen.



BvB Bond van Boerderij -
Zuivelbereiders

In het kookboek worden de verschillende gerechten uitvoerig beschreven. Wat is het voor een gerecht, waarom is het zo bijzonder en hoe wordt het bereid. In totaal is er ruimte voor twintig verschillende recepten, met aandacht voor alle producten van de boerderij.

WERELDBEROEMD IN DE REGIO

Niet alleen de consument heeft de smaak van Echte Boerderijzuivel ontdekt. Ook bij chef-koks van bekende en minder bekende restaurants staat steeds vaker boerderijzuivel op de kaart. Het koken met streekproducten heeft een verhaal, dat een chef-kok maar al te graag in zijn of haar restaurant vertelt.

Daarbij komt, wie kan het verhaal van Echte Boerderijzuivel beter vertellen dan een lokale chef-kok die de producten inkoop bij de boerderij in zijn of haar regio? Die chefs koppelen we in dit kookboek aan een bereider van boerderijzuivel. In totaal portretteren we tien verschillende chefs, samen met een boerderijzuivelbereider. Hierbij houden we rekening met de variatie van de verschillende producten én met een verspreiding over het hele land.

Door de verschillende chef-koks en boerderijzuivelbereiders samen te portretteren, wordt zowel de kwaliteit als de smaakbeleving van boerderijzuivel benadrukt. Niet alleen door de zuivelbereider, maar ook door een professionele chef-kok. Dat is een enorme meerwaarde. Niet alleen voor Echte Boerderijzuivel, maar ook voor de kwaliteit van het kookboek zelf!

SPAARACTIE = KLANTEN BINDEN

De Nederlandse consument is nog altijd gek op het sparen voor gratis producten. Een spaaractie helpt ook bij de binding van de klant aan uw boerderijwinkel. Klanten van een boerderijwinkel kunnen vanaf oktober 2024 (Maand van de Boerderijzuivel) sparen voor dit unieke kookboek. Bij aankoop van € 15,- boerderijzuivel ontvangt de klant een spaarsticker die op een spaarkaart geplakt kan worden. Tien gespaarde stickers zijn goed voor een GRATIS kookboek! De spaaractie loopt door zolang u dat zelf wilt.

KOOKBOEK ALS CADEAU OF IN HET KERSTPAKKET

Naast een spaaractie is het 'Kookboek Echte Boerderijzuivel' ook een enorm leuk artikel om te verkopen in de boerderijwinkel of om in combinatie met andere producten aan te bieden in een cadeau- of kerstpakket. En uiteraard kunt u ook zelf een leuke actie met dit mooie kookboek bedenken.



De afbeeldingen zijn ontwerpvoorstellen waarvan de inhoud (tekst en fotografie) nog niet vaststaat. Het idee is om altijd een chef-kok en een boer te portretteren met een 'blanco' product (geen zichtbaar merk) tussen koeien, geiten of schapen.

KOOKBOEK ECHE TE BOERDERIJZUIVEL

Uitvoering: luxe uitstraling met een harde omslag
 Formaat: 165 x 240 mm
 Omvang: 64 pagina's
 Verkoopwaarde kookboek: € 24,95 (inkoop € 7,85 per boek)
 Verkrijgbaar vanaf: 20 september 2024

KOOKBOEK NU BESTELLEN

Het is vanaf nu mogelijk om kookboeken te bestellen. De kookboeken worden in bundels van 50 geleverd. Actiepakketten voor de spaaractie met spaarkaarten, spaarstickers en posters kunnen apart worden besteld.

- **Bundel van 50 kookboeken: € 392,50** (exclusief handling en verzendkosten à € 25,-)
- **Actiepakketten spaaractie GRATIS**
 - 100 spaarkaarten
 - 1.000 spaarstickers
 - 1x A3 poster
 - 2x A4 poster

Bestel de kookboeken op tijd! Dit kan door het online bestelformulier in te vullen: boerderijzuivel.nl/bestelformulier
 Bestellen kan tot uiterlijk 30 juni 2024.

OPROEP: WILT U MEEWERKEN AAN HET KOOKBOEK?

Bent u boerderijzuivelbereider, heeft u een mooie regionale samenwerking met een chef-kok én lijkt het u bovendien interessant om die samenwerking te vereeuwigen in het kookboek? **Geef dit dan vóór 31 mei 2024 door aan de redactie van het kookboek: hallo@vrhl.nl**

Opmerkingen:

- Omdat de redactie op zoek is naar een grote variatie in producten en regio's maken zij de keus wie uiteindelijk geportretteerd wordt in een van de tien verhalen in het kookboek.
- Zowel de deelnemende boerderijzuivelbereider als de chef-kok of het restaurant waaraan hij/zij is verbonden verplicht zich tot aankoop van minimaal 50 kookboeken.



BvB Bond van Boerderijzuivelbereiders