

Over ONS

Mijn naam is Marion en ik werk al vanaf 1989 met hart en ziel aan deze winkel.

Vele mensen hebben voor langere of kortere tijd meegewerkt met mij als hun mentor, kameraad, werkgever en soms was ik leerling. Zo bouw je aan je bedrijf ondersteund door de mensen om je heen. Zonder enthousiaste klanten kun je als winkel niet. Sommige klanten ken ik al vanaf 1989, dat vertrouwen voelt voor mij eervol. Daar ben ik dankbaar voor.

Mijn droom:

biologisch bereikbaar maken voor iedereen.

Daarom de verhuizing en de nieuwe winkel, de uitbreiding aan producten zodat we alle generaties bereiken en altijd zoekend naar onze eigenheid. Tuurlijk hebben we nog steeds ons mooie vlees, de allerleukste medewerkers en de lekkerste broodjes maar er is meer....



Waarom Biologisch?

Ik hou van circulair, oneindig vruchtbare akkers waar de generaties na ons ook hun eten kunnen verbouwen. Biologisch maakt dat mogelijk met respect voor natuur, dieren en mensen.

Daar bouw ik graag aan mee, jij ook?

Eigenlijk wil ik jullie nog veel meer vertellen. Maar een folder kan maar zo lang zijn. Wil je meer weten? kijk op onze website of social media. Daar hebben we wekelijks leuke updates en nog veel meer informatie over waar we mee bezig zijn. En trouwens... ook leuke acties!

Hartelijke groet,

Marion



@biologischslagerij



Biologische Slagerij



www.biologischslagerij.nl



Contact



035 623 6910



info@biologische
slagerij.nl



Groest 3
1211 CX
Hilversum



Dinsdag -vrijdag:
08:30 – 18.00
Zaterdag:
08:00 – 16:30
Zondag/maandag:
gesloten



Informatiefolder

Welkom bij ONS

De Biologische Slagerij die na 33 jaar Bussumerstraat in Hilversum verhuist is naar het marktterrein en groeit tot een speciaalzaak waar je prachtig Biologisch vlees vindt en veel meer.....

In deze folder vertellen we je graag wie we zijn en wat we voor jou kunnen betekenen.



Slagerij

Vlees en vleeswaren, zoals altijd huis bereidt. Hele dieren verwerken van kop tot staart, zelf uitsnijden, malen, stoppen, zouten, roken, koken, bakken en braden. Daar zijn wij goed in.



Bakkerij

Iedere ochtend gaan de ovens aan om het bijzondere brood van Patrick en Sandra te bakken. Biologisch zuurdesembrood dat luchtig, niet zuur is, en lekker vers blijft.

Maaltijden

Mijn dochter Ella kookt met veel plezier de lekkerste gerechten met en zonder vlees. Zoekt uit wat er bio verkrijgbaar is om zo tot een mooi menu te komen.

Alles vers en zonder conservering waardoor smaak behouden blijft.



Kaas

ONS Kaasassortiment, waar je kunt kiezen uit buitenlandse en Hollandse kazen. Altijd bio en als het even kan lokaal. Zoals de Remeker kaas van De Groote Voort en de kazen van Paul en Lise Zwetsloot uit Kamerik.

Lunch

Even genieten op een lekker plekje in de winkel van onze verse koffie met een vers (warm) belegd broodje of iets anders lekkers. Vraag het ons.



Catering

Genieten met je gasten van barbecue, buffet of borrelplank. We maken graag een passende aanbieding voor je.



Vega(n)

Lekker zonder vlees, ook dat is ons niet vreemd. Biologisch heeft zoveel lekkers te bieden dat we steeds vaker producten zonder vlees hebben. Logisch ook want wanneer je kiest voor het allerbeste vlees dan doe je dat niet iedere dag.

