



't Valkennest

In 't Valkennest wordt uitsluitend gebruik gemaakt van kwaliteitsproducten, met name uit de streek. Van de lekkernijtjes bij de koffie, tot aan het diner en het ontbijt geniet u van producten die huisgemaakt zijn of die afkomstig zijn van lokale ambachtelijke en/of biologische producenten. Daarnaast bieden wij een aantal Fair Trade producten aan.

VLEES VIS ZUIVEL

Lebouille - Slagerij Culinair en Ambachtelijk Vlees

Lebouille is een ambachtelijk slagersbedrijf dat bij menig tophoreca zaak kind aan huis is. Op onze kaart vindt u verscheidene gerechten met producten afkomstig van Lebouille, waaronder de Limburgse hoenderfilet en andere regionale specialiteiten zoals Geuldallam en Galloway rund.

Livar - Varkensvlees

De oorsprong van de kloostervarkens, zoals de Livarvarkens ook wel worden genoemd, ligt op de eeuwenoude kloosterboerderij van Abdij Lilbosch in Echt. In het jaar 2000 is Livar een samenwerking gestart met de abdij om op een verantwoorde manier varkens te hoeden. De varkens krijgen natuurlijke voeding en hebben binnen een bed van stro en een uitloop naar buiten.

Pleyers - Forellen

Limburg is al sinds de jaren '60 bekend om het kweken van forellen. In de jaren '80 heeft Fa. J. Pleyers uit Gulpen een forellen kwekerij opgezet. De combinatie van dagverse forellen en het zelf roken hiervan staat garant voor een kwaliteitsproduct.

Zuivelboerderij Mergelland - Yoghurt, boter & kazen

In het hartje van Reijmerstok bevindt zich Zuivelboerderij Mergelland, een melkveebedrijf met een eigen ambachtelijke zuivelverwerking. De koeien grazen in de zomer op de helling weiden in het prachtige Mergelland. De koeien krijgen het juiste voer en de melk waarvan de kaas en andere zuivel van gemaakt wordt, is vers en van goede kwaliteit.

Biologische Zuivelboerderij 't Wanthof - Ambachtelijke grottenkaas

Zuivelboerderij 't Wanthof is een biologisch melkveebedrijf gelegen in het Belgische Rosmeer. Naast verschillende andere kazen, produceert 't Wanthof een aantal bijzondere grottenkazen, uiteraard op ambachtelijke wijze. 't Wanthof maakt rauwmelkse kaas en brengt die vervolgens naar de grotten van Zichen Zussen Bolder om te rijpen. Om de andere dag gaan ze naar de grotten om de kaas met bier te wassen. Dit bier trekt dan stilaan de kaas in en zorgt uiteindelijk voor een heerlijke smaak.





't Valkennest

BROOD BLOEM BELEG

De Bisschopsmolen - Brood, vlaai, meel & bloem

De Bisschopsmolen is de oudste, nog werkende watermolen van Nederland met een eigen bakkerij in hartje Maastricht. Hun belangrijkste grondstof is het oergraan spelt. De speltproducten hebben een Limburgse, historische en ambachtelijk authentieke uitstraling. Het exclusieve gezonde product is lekker, van uitstekende kwaliteit en geproduceerd met regionale producten.

Vianny's - Ambachtelijke jam & chutneys

Met fruit van boeren uit de oude mijnstreek en kruiden uit haar eigen tuin maakt Vianny's de lekkerste jam, relish en chutney. Alle producten van Vianny's zijn bereid uit zorgvuldig geselecteerde vruchten, groenten, kruiden en specerijen. De verwerkte grondstoffen zijn veelal gerelateerd aan het seizoen. En dat alles natuurlijk zonder toevoeging van kunstmatige smaak-, kleur- en conserveermiddelen.

Stroopstoker Vandewall - Biologische stroop

Maria en Mart Vandewall begonnen eind zeventiger jaren hun bedrijf met een monumentale hoogstamboomgaard. Momenteel is het een zeer veelzijdig biologisch fruitteelt en groente bedrijf. In 1979 is "stroopstoken" gestart als onderdeel van het bedrijf. Inmiddels geniet Mart grote bekendheid als de enige echte ambachtelijke stroopmaker van het land. In 't Valkennest serveren wij de stroop bij het Limburgse kaasplankje en bij de proeverij van Limburgse streekproducten.

Fair Trade Original / Van Oordt - Portieverpakkingen hagelslag, jam en chocoladepasta

Fair Trade Original en Van Oordt PortionPack hebben een complete lijn portieverpakkingen Fairtrade-broodbeleg gelanceerd. Hiermee willen ze inspelen op de groeiende vraag naar duurzame producten. Fair Trade Original is de grondlegger van de eerlijke handel in Nederland en werkt vanuit de visie dat handel een motor is voor ontwikkeling. In 't Valkennest bieden wij Fair Trade hagelslag, chocolade pasta en jam aan bij het ontbijt.

Bloem

Voor onze huisgemaakte taarten en koekjes gebruiken wij biologisch speltbloem van Kasteelhoeve Puth of Kollenberger speltbloem van de Bisschopsmolen. Tot in de Middeleeuwen was spelt wijdverbreid. Later werd het meer en meer vervangen door tarwesorten, omdat die een hogere opbrengst hebben en makkelijker te verwerken zijn. Hierdoor verdween spelt van de Nederlandse markt. De laatste jaren is het oergraan op de weg terug. De wederopkomst van spelt sluit aan bij een algemene tendens op de consumentenmarkt: de vraag naar smakelijke, eerlijke producten.



STREEKPRODUCTEN – BIOLOGISCH – FAIR TRADE



't Valkennest

GROENTE FRUIT NOTEN

Kasteelhoeve Puth – Biologische akkerbouw bedrijf

Akkerbouwbedrijf kasteelhoeve Puth is gelegen in Voerendaal. De 45 hectare akkers liggen rondom de typisch Limburgse kasteelhoeve in het golvende heuvelland. Op deze akkers worden onder andere aardappelen, wortelen, witte en rode kool, tarwe, spelt en brouwergerst geteeld. De boerderijwinkel van het bedrijf biedt een uitgebreid assortiment aan verse, smakelijke en gezonde biologische producten.

De Groene Lekkerbek

De Groene Lekkerbek is een gezamenlijk initiatief van de biologische boeren bedrijven Kasteelhoeve Puth en Gut Paulinenwäldchen in Aken. De Groene Lekkerbek biedt producten aan uit de (eu)regio waardoor u zeker weet dat deze producten vers van het land komen. De producten die wij via de groene lekkerbek bestellen zijn zoveel mogelijk afkomstig van verschillende gecertificeerde biologische bedrijven in de Euregio, die aangesloten zijn bij de vereniging Mergelwind.

Mergelwind

Mergelwind is een vereniging die zich inzet voor duurzame landbouw en levensmiddelenproductie in de Euregio. Bij Mergelwind zijn alleen biologisch gecertificeerde bedrijven aangesloten. Zij voldoen aan de EU-richtlijnen voor biologische productie en worden door een landelijke organisatie (Skal, Bioland, Demeter) hierop gecontroleerd. Het in de eigen (eu)regio verkopen van levensmiddelen voorkomt lange transporten, die het milieu belasten en vaak het gebruik van conserveringsmiddelen noodzakelijk maken.

Fruit, honing & noten

Naast bovenstaande producten bieden wij onze gasten nog enkele andere streekproducten afkomstig van verschillende boerderij winkels uit de omgeving. Bij het ontbijt vindt u een selectie van Limburgse stropen en/of honing uit het Geuldal. Uiteraard gebruiken wij ook veel seizoensfruit en noten uit de directe omgeving. De streek is rijk aan appels, peren, kersen en pruimen. U vindt dit fruit terug bij het ontbijt of verwerkt in taarten.



STREEKPRODUCTEN – BIOLOGISCH – FAIR TRADE



't Valkennest

KOFFIE & THEE CHOCOLADE WIJN

Simon Lévelt - Koffie & Thee

Wij serveren biologische koffie en thee van Simon Lévelt. Ruim 25 jaar geleden heeft Simon Lévelt de biologische koffie en thee in Nederland geïntroduceerd. In 't Valkennest serveren wij de biologische Corazón koffie, een fraaie melange van zorgvuldig geteelde koffiesoorten uit Latijns-Amerika en Indonesië. Het merendeel van de koffie en thee wordt door Simon Lévelt rechtstreeks ingekocht in het land van oorsprong waarbij de richtlijnen voor eerlijke handel zoveel mogelijk gehanteerd worden. Door nauw samen te werken met de producenten verbetert Simon Lévelt niet alleen hun koffie en thee, maar ook de leef- en werkomstandigheden van de arbeiders.

Fair Trade Callebaut Chocolate

In onze keuken gebruiken wij Fair Trade gecertificeerde chocolade van Barry Callebaut, 's werelds grootste fabrikant van hoogwaardige cacao- en chocoladeproducten. De chocolade wordt gemaakt met cacao, suiker en natuurlijke vanille van Fairtrade gecertificeerde producenten. Dankzij de Fairtrade premies kunnen de cacaoboeren zelf investeren in betere toegang tot water, gezondheidszorg en scholing.

Ombresosse - Wijnen, Dessertwijnen, Grappa

Onze gerechten worden vergezeld door voortreffelijke Italiaanse wijnen van Ombresosse. Ombresosse is een kleinschalige wijnimporteur die haar wijnen, na een uitgebreid selectie-traject, direct vanuit de Italiaanse wijnhuizen naar Nederland haalt. Hierdoor hebben de aangeboden wijnen een zeer exclusief karakter.

Bemelerhof – Sleedoornport

Wij serveren sleedoornport van de Bemelerhof uit Maastricht. De karakteristieke carréboerderij Bemelerhof dateert van 1922. In de weilanden van het toenmalige gemend bedrijf stonden hoogstam fruitbomen: kersen, pruimen, appels, peren. Eind jaren '90 begin 2000 heeft het verwerken van fruit zijn intrede op de Bemelerhof gedaan. De sleedoornport is hiervan het resultaat.



STREEKPRODUCTEN – BIOLOGISCH – FAIR TRADE