

Liever lokaal?

Bij Erfgoed Bossem bereiden we alle maaltijden met zoveel mogelijk lokale ingrediënten, waarbij we het 'no waste'-principe toepassen. Dit betekent dat we verspilling minimaliseren en creatief omgaan met reststromen. Daarnaast is al ons verpakkingsmateriaal volledig biologisch afbreekbaar. Door samen te werken met regionale boeren en producenten, ondersteunen we de lokale economie, garanderen we verse producten en verkleinen we onze ecologische voetafdruk. Zo combineren we heerlijk eten met respect voor mens, dier en natuur.



Muesli van Zenderense Es

Op de Zenderense Es in Borne en de Delderneresh in Ambt Delden telen ze verschillende graansoorten: tarwe, spelt, rogge, gerst, zwarte emmer en haver.



Sappen en fruit van Oold Bleank

Deze pure sappen afkomstig van Oold Bleank in Rossum, worden bereid van het verse fruit dat groeit aan hun eigen fruitbomen.



Jam van Twentefruit

Wouter Krabbe teelt met passie frambozen, bramen, blauwe bessen en sinds 2020 ook heerlijke aardbeien. Deze vitaminebommetjes zitten boordevol antioxidanten, wat ze ontzettend gezond maakt!



Brood van Bakkerij Brunninkhuis

Sinds 1983 bakken Frank en Miranda dagelijks op ambachtelijke wijze brood. De bakkerij bevindt zich in Lattrop, ook een leuk adresje om een kop koffie te drinken.



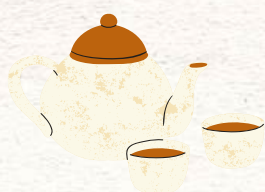
Kaas van Twentse Trots

Twentse Trots kaas is ontstaan door de passie voor het maken van een eigen product in combinatie met een bijzondere bedrijfsvoering. Het resultaat hiervan is heerlijke biologische kaas van eigen erf.



Vlees van Bossems Brandrood

Op onze eigen kringloopboerderij fokken en verzorgen we met liefde en respect een unieke kudde Brandrode Runderen. Onze ambachtelijk slager maakt hier met plezier de mooiste vleeswaren van.



Bossem Blend thee

Deze Chinese groene en witte thee met kamille, jasmijn en sinaasappelbloesem is speciaal ontwikkeld voor Bossem.

**(H)eerlijk ontbijten
met respect
voor mens, dier en natuur**

