

De mini-melkfabriekjes van Custers-Keursten

Wij zijn Harold en Jacqueline Custers. Samen met onze kinderen wonen en werken wij op onze boerderij: melkveebedrijf Custers-Keursten. Ons melkveebedrijf bestaat al vier generaties. Met veel passie zorgen wij elk dag voor onze koeien en kalfjes en voor het land waarop we de voedergewassen telen voor onze dieren. Al vier generaties bouwen we verder aan deze boerderij, gelegen aan de Boddenbroek in Oirlo.

Vitaliteit - Op onze boerderij houden wij 180 melkkoeien en 110 kleine en grote kalveren. Onze koeien worden gemolken met behulp van melkrobots. De melkrobots melken dag en nacht en de koeien kunnen zelf kiezen wanneer en hoe

vaak ze gemolken willen worden. Vitaliteit, het thema van de Bedrijvenronde Venray dit jaar, is ons op het lijf geschreven! We werken met dieren en planten dus in alle opzichten is vitaliteit in en voor ons bedrijf van belang.



MELKVEEBEDRIJF

CUSTERS-KEURSTEN

Eigen zuivel - Vitaliteit is ook van belang voor onszelf en onze medewerkers, zodat we frisse ideeën blijven opdoen om ons bedrijf door te ontwikkelen. Een voorbeeld daarvan is de start van eigen zuivelverwerking in 2018. We willen je verrassen met lekkere, onderscheidende toetjes en zuiveltussendoortjes. Zoals het rijstdessert volgens oma's recept en boerenkark naturel of met fruit! Met als basis natuurlijk de volle melk van onze koeien: vers uit de koeltank getapt en direct verwerkt in onze moderne zuivelkeuken.

We maken zoveel mogelijk gebruik van alleen pure ingrediënten en authentieke recepten.

Onze zuiveltoetjes vinden hun weg naar de consument via supermarkten in de regio; de bakker is klant voor wat betreft bakkersroom en rijstdessert als vulling voor vlaaien en we richten ons ook op bedrijfskantines en horeca.

Onze melkkoeien - Onze melkkoeien kun je zien als 'mini-melkfabriekjes'. Koeien zijn namelijk in staat om, van voor de mens onverteerbare producten zoals gras, mais en reststromen uit de voedingsindustrie, melk te produceren. Eigenlijk is melk heel bijzonder! Van nature bevat melk veel essentiële voedingsstoffen zoals eiwitten, vetten, melksuiker, vitaminen en mineralen en is daarom heel voedzaam. Wist je dat in melk 14 van de 18 belangrijkste vitaminen en mineralen zitten?

Het grootste deel van de melk welke onze koeien produceren wordt verwerkt door zuivelcoöperatie FrieslandCampina. Een klein gedeelte verwerken we zelf in onze zuivelkeuken tot lekkere en onderscheidende zuiveltoetjes en -tussendoortjes. Transparant zijn

Dit jaar worden er zonnepanelen op het dak van onze stal geplaatst. We produceren dan voortaan twee keer zoveel energie dan dat we zelf gebruiken en worden daarmee energieneutraal.

We werken samen met HAS Hogeschool en Citaverde, en we bieden stageplekken aan stagiaires uit binnen- en buitenland.

Op verzoek verzorgen we excursies en rondleidingen. We laten dan zien hoe wij zorg dragen voor onze dieren en zorg dragen voor het land in de directe omgeving waarop het voer geteeld wordt voor onze koeien.

De eigen zuivellijn zien wij als een verlengstuk van ons melkveebedrijf: lekkere en onderscheidende zuiveltoetjes die ons melkveebedrijf een gezicht geven.

Dit alles laten we graag zien én proeven aan de bezoekers tijdens onze open dag van Bedrijvenronde Venray op 14 april a.s.

U bent van harte welkom!

Boddenbroek 4, 5808 AK Oirlo www.melkveebedrijfcusters.nl

<https://www.facebook.com/MelkveebedrijfCusters>

de artiest
eten & drinken

telefoon **antwoord service**

rsult