

#BOERDERIJWINKELCHALLENGE

ZOMER

Ben jij een echte speurneus?

Doe dan mee met de [#Boerderijwinkelchallenge!](#) Als jij het voor elkaar krijgt om vóór het einde van het seizoen al deze producten te vinden bij een boer of tuinder, dan win jij een leuke prijs. Om mee te doen aan de [#Boerderijwinkelchallenge](#), volg je de volgende stappen:



Vind hier de agrarische verkooppunten bij jou in de buurt:



1 Zoek de producten bij een agrarisch verkooppunt.

Bijvoorbeeld bij een boerderijwinkel, een verkoopautomaat of een andere vorm van huisverkoop. De supermarkt telt dus niet! Het verkooppunt hoeft zich niet per se in Limburg te bevinden.

2 Heb je een product gevonden? Dan mag je deze afstrepen op jouw kaart.

Schrijf er ook even bij waar je dit product hebt gevonden? Vinden wij wel zo leuk om te weten!

3 Alle producten afgestreept? Goed gedaan! Maak een leuke foto van jezelf met je volle kaart, bijvoorbeeld bij de boerderijwinkel waar je het laatste product hebt gevonden, en deel deze op Facebook en/of Instagram met [#Boerderijwinkelchallenge](#).

4 Tag je ons ook even in je foto? Dat kan met [@limburgse land- en tuinbouwbond](#) op Facebook en met [@l1tb_limburg](#) op Instagram.

5 Gefeliciteerd! Je hebt de #Boerderijwinkelchallenge volbracht! Daar staat natuurlijk een leuke en vooral lekkere beloning tegenover. Hiervoor nemen wij zo snel mogelijk na plaatsing van je foto contact met je op.

6 Maak automatisch kans op een extra prijs. De origineelste, grappigste, stoerste of mooiste inzending wordt nog eens extra beloond met een leuke prijs! Benieuwd wat de prijs is? Neem dan eens een kijkje op onze Facebook- of Instagrampagina.



DE PRODUCTEN

(veld)sla



Gevonden bij:

(vers) sap



Gevonden bij:

appel



Gevonden bij:

aardbei



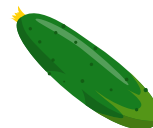
Gevonden bij:

rundvlees



Gevonden bij:

komkommer



Gevonden bij:

Uitgelicht: de komkommer!

Onze Limburgse komkommers worden geteeld in kassen. Het duurt ongeveer 3 weken voordat de bloemen van de komkommerplanten uitgroeien tot rijpe komkommers. Wist je dat een komkommer voor ruim 90% uit water bestaat?

Een echte dorstlesser met bijna geen calorieën (14 kcal per 100 gram!). De schil bevat daarnaast veel vezels: het is dus goed om je komkommer met schil en al op te eten. Ook kun je deze groente beter niet in de koelkast bewaren.

Deze #Boerderijwinkelchallenge kaart is van:

Naam

Woonplaats

Contact (voor als je de kaart kwijtraakt)

