

# DaaLF® Plus waarborgt goede brijkwaliteit

Ruim 10.000 vleesvarkens herbergt het erf van de familie Van Leeuwen in het Limburgse Nederweert-Eind. Dagelijks eten zij een zelf gemaakt brijrantsoen met CCM, brood, kaaswei, aardappelstoomschillen, voor-gebakken friet, tarwegistconcentraat, diverse droge componenten en natuurlijk aanvullend eindvoer met o.a. vitamines en mineralen. Een mengsel waarvan de kwaliteit geborgd wordt met DaaLF Plus van Daavision.

## Gisten onder controle

"Sinds wij dit product gebruiken, hebben wij de gistvorming in de brij prima onder controle", vertelt Van Leeuwen enthousiast. Het unieke zurenmengsel zorgt volgens hem voor een beter kwaliteit brijvoer en daarmee voor betere technische en economische resultaten. "Met name het hoge aandeel benzoëzuur en de productveiligheid spraken ons aan", legt hij uit. "Dit product is veilig in gebruik en de varkens doen het er gewoon heel goed op."

## Showroom 'Ons Boerenerf'

Naast het grote aantal vleesvarkens is er op het erf ook een unieke ontmoetingsplaats voor boeren, burgers en buitenlui. In deze showroom, met de toepasselijke naam 'Ons Boerenerf' worden bijna wekelijks bijeenkomsten georganiseerd door allerlei bedrijven, waaronder veel bedrijven uit de varkenshouderij. Van Leeuwen: "Een mooie kans om onze sector te promoten. En misschien nog wel belangrijker; kennisdeling binnen de sector te bevorderen."



Arjan van Leeuwen, vleesvarkenshouder in Nederweert-Eind, Nederland

"Met DaaLF Plus houden wij de kwaliteit van ons brijvoer op een hoog niveau. Dat komt de groei en de gezondheid van onze varkens ten goede."

## DaaLF® Plus

Bekijk de video op  
[daavision.com/DaaLFPlus](http://daavision.com/DaaLFPlus)  
of bel ons op 0412 405760

