

Oudelandse Boerderij Graskaas



De eerste melk van de koeien die na een lange winter weer de weide in mogen, wordt gebruikt voor deze Oudelandse Boerderij graskaas. De grazende koeien genieten eind april, soms begin mei, van het jonge gras. Dit gras bevat veel caroteen en vitamines waardoor deze kaas een gelere kleur krijgt. Na een rijping van vijf weken is de volle smaak bereikt. Wijntip: Rafeque Chardonnay. Deze jonge graskaas heeft aan de Chardonnay een prima partner. Tip: Heerlijk als zachte aanvulling op het kaasplateau of op een broodje gezond of tosti. Ingrediënten: Gethermiseerde koemelk (NL), zout, zuursel, lebstremsel, conserveermiddel E251 Allergenen: Koemelkeiwit, lactose Formaat: 12 kg Voedingswaarde per 100 gram: Energie 1172 Kj 280 Kcal Eiwit 26,0 gr Koolhydraten 0 gr Verzadigd vet 21,0 gr Enkelvoudig onverzadigd vet 11,0 gr Meervoudig onverzadigd vet 380,0 gr Cholesterol 100 mg Zout 2,0 gr Graskaas bevat extra betacaroteen, dat in het lichaam wordt omgezet in vitamine A. In het algemeen geldt dat kaas van melk van weidekoeien gezonder is dan kaas van melk van koeien die het hele jaar door op stal blijven. Weidemelk bevat volgens wetenschappelijk onderzoek van de Universiteit van Wageningen en NIZO Food Research meer onverzadigde vetten. Ook de hoeveelheid geconjugeerd linolzuur (C.L.A.) is hoger in weidemelk. C.L.A. werkt cholesterolverlagend, remt de groei van vetcellen en bevordert de vorming van spiercellen.