

Oudelandse Boeren Smaakvol Belegen



Deze goed doorrijpte kaas heeft zes maanden doorgebracht in het kaaspakhuis. Deze unieke boerenkaas is er in een exemplaar van 16 kg en 22 kg. Een verwenkaas voor de echte boerenkaasliefhebber! Voor de belegen Oudelandse Boeren worden de ouderwetse, houten kaasvaten nog ingezet waarin de eerste vroege rijping plaatsvindt. Daarna volgt het proces op de houten planken in het pakhuis. Wijntip: Lenotti Bardolino Chiaretto Rosé. Een kruidige rosé die prima kan opboksen tegen de rijke smaak van de Oudelandse Boeren. Tip: Niet-te-missen kaas op het kaasplateau en perfecte basis voor de kaasfondue. Ingrediënten: Rauwe koemelk (NL), zout, zuursel, lebstremsel, conserveermiddel: E251 Allergenen: Koemelkeiwit Formaat: 16 en 22 kg Voedingswaarde per 100 gram: Energie 1830 KJ 435 Kcal Eiwit 26,0 gr Koolhydraten 0 gr Verzadigd vet 22,0 gr Enkelvoudig onverzadigd vet 12,0 gr Meervoudig onverzadigd vet 1,0 gr Cholesterol 100 mg Zout 2,0 gr