

## Oudelandse Boeren Pikant Belegen



Na een rijping van een jaar mag deze kaas zich scharen onder de klassiekers van de boerenkaas. Al bij de bereiding wordt rekening gehouden met het uiteindelijke resultaat. Door bij de eerste productie de wrongel (het eerste stadium van kaas na de melk) langer te roeren, wordt vocht verminderd. Hierdoor kan de pikant belegen Oudelandse Boeren langer rijpen. Na twaalf maanden intensief toezicht op de houten planken in een temperatuur van 13 graden Celsius is de kaas klaar voor de liefhebber. Oudelandse Boeren Pikant Belegen is zelfs beloond voor haar bijzonder lekkere smaak op de Great Taste Awards 2013 in Engeland. Op deze kaaskeuring verdient Oudelandse Boeren één gouden ster in haar klasse: kaas gemaakt van koemelk. Gekeurd door minstens drie verschillende panels deden uitwijzen dat de kaas de gradatie: 'close to perfect' behaalde. 'Een smakelijke boerenkaas met een goede structuur. Boterachtig en bijzonder romig! Een kaas met karakter.' aldus de jury. Een ware beloning voor deze authentieke boerenkaas

Wijntip: Chateau de Beauregard Ducourt Bordeaux rouge. Een pittige kaas en een klassieke bordeaux, een tongstrelende combinatie. Tip: Op een stokbroodje met een beetje tapenade als bedje, even de oven in. Ingrediënten: Rauwe koemelk (NL), zout, zuursel, lebstremsel, conserveermiddel: E251 Allergenen: Koemelkeiwit

Formaat: 16 kg Voedingswaarde per 100 gram:  
Energie 1890 Kj 450 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