

## Oudelandse Boeren Subliem Oud



Niet minder dan tweeënhalft jaar wordt deze Oudelandse Boerenkaas Subliem Oud onder deskundig toezicht gerijpt. Na een jaar krijgt dit paradepaardje nog een laagje coating, maar daarna niet meer. Hierdoor blijft het korstje dun. Na het keren met de hand wordt het hele rijpingsproces herhaald. Het resultaat is een sublieme smaak van deze heerlijke boerenkaas. Wijntip: Mackenzie's Ruby Port. De rijke smaak van de oudste telg van de Oudelandse Boeren in combinatie met deze zachte maar kruidige port is een ware smaaksensatie. Tip: Een beetje geraspte Subliem Oud op een uiensoep is echt een traktatie. Ingrediënten: Rauwe koemelk (NL), zout, zuursel, lebstremsel, conserveermiddel: E251 Allergenen: Koemelkeiwit Formaat: 16 kg Voedingswaarde per 100 gram: Energie 1930 Kj 460 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