



Boeren Dóóreter



Boeren Dóóreter is een gethermiseerde kaas met een bijzonder volle smaak. In de Flevopolder tussen de landbouwakkers ligt de boerderij van familie van Blokland. In een grote stal met comfortabele ligboxen staan 150 koeien te grazen. Van oudsher zit kaasmaken de familie van Blokland in de genen. Vader van Blokland begon zijn boerderij in De Meern en hij maakte destijds 2 keer per dag boerenkaas. Zijn zoon Piet van Blokland verhuisde met zijn vrouw Joke 13 jaar geleden naar Biddinghuizen waar hij een boerderij kocht. De prachtige omgeving en rechte kavels sprak het echtpaar aan en met de komst van een nieuwe stal voor de melkkoeien en een kaasmakerij begon hun passie. Later kwam ook de zoon van Piet, Edwin meehelpen en zo werd de ambacht van kaasmaken van vader op zoon geleerd. Vader van Blokland liep voor zijn tijd ver vooruit met de ontwikkelingen. Zo was hij een van de eersten die werkte met een dagkaasinstallatie, menig concurrent vond dit maar niets. Deze eigenschap is terug te zien in Piet van Blokland die gebruik maakt van een bijzonder moderne kaasinstallatie. Deze installatie is veelal automatisch, wat het fysiek zware werk uit handen neemt. Met een kaasbak van 5000 liter melk wordt op de boerderij veel kaas gemaakt. 4 dagen in de week wordt de verse volle melk verwerkt tot kaas van de boerderij. Daarbij gebruikt de familie een speciaal zuursel waardoor de kaas nog romiger van smaak wordt. Op ambachtelijke wijze worden de kazen vol passie gemaakt. De zwartbont koeien staan in een grote doorkijkstal waarbij massageborstels de koeien verwennen. De comfortabele ligboxen geven de koeien alle ruimte om rustig te herkauwen en de koeien krijgen het beste voer. Gras komt van eigen land en deze wordt aangevuld met wat maïs, krachtvoer, soja en bierborstel. Doordat het voer van zeer constante kwaliteit is, geven de koeien melk met altijd de juiste verhouding vet en eiwitten. Hiervan wordt de lekkerste Boeren Dóóreter gemaakt. 2 tot 3 weken ligt de kaas op de boerderij te rijpen voordat deze naar het pakhuis verhuist. Daar wordt de kaas weggelegd op een van de vele houten kaasplanken en wordt de kaas van tijd tot tijd met de hand gedraaid en behandeld. Het is zo'n 4 maanden wachten voordat de kaas de stempel Boeren Dóóreter ontvangt. Dan pas is haar smaak op haar best en kunnen de lekkerbekken aanvallen. Resultaat is een 16 kg kaas van de boerderij met een bijzonder lekkere smaak en romigheid. Zoals de jury van de Boerenkaas Cum Laude 2013 het omschreef: 'Boter, boter, boter, boter, wanneer houdt de smaak eens op, hopelijk nooit!' Dat is de reden dat u blijft eten van de Boeren Dóóreter.

Ingrediënten: Gethermiseerde koemelk (NL), zout, zuursel, lebstremsel, conserveermiddel: E251
 Allergenen: Koemelkeiwit Formaat: 16 kg
 Voedingswaarde per 100 gram: Energie 1555 kJ
 375 Kcal Eiwit 22 gr Koolhydraten 0 gr
 Waarvan suikers 0 gr Totaal vet 31 gr
 Verzadigd vet 20 gr Enkelvoudig
 onverzadigd vet 7 gr Meervoudig
 onverzadigd vet 1 gr Cholesterol 81 mg Zout 2 gr