

## Boeren Puur & Pittig



Boeren Puur & Pittig is een echte boerenkaas gemaakt van verse rauwe koemelk. In het Groene Hart op boerderij De Spruithoeve in Willeskop grazen de koeien. De kudde bestaat uit koeien die een kruising zijn tussen Holstein en Fries. Deze zwartbonte koeien geven dagelijks melk, die op ambachtelijk wijze wordt verkaast op de boerderij zelf. De boer maakt met passie en vakmanschap de echte boerenkaas. Daarbij wordt de melk niet verhit en blijven vitamines en mineralen behouden. Dit zorgt voor de typische 'boerensmaak' van deze kaas. Na bereiding liggen de kazen maar liefst 1 jaar te rijpen in het pakhuis. Hier wordt de kaas nog met de hand gekeerd en krijgen zij een dun laagje kaascoating. Na 1 jaar kunnen de lekkerbekken aanvallen. Resultaat is een pittige boerenkaas, bijzonder smedig, puur van smaak en met een klein kristalletje. Een kaas met een rijke smaakbeleving die een ieder versteld doet staan.

Ingrediënten: Rauwe koemelk (NL), zout, zuursel, lebstremsel, conserveermiddel: E251 Allergenen: Koemelkeiwit  
Formaat: 14 kg Voedingswaarde per 100 gram: Energie 1930 kJ 460 Kcal Eiwit 27 gr  
Koolhydraten 0 gr Waarvan suikers 0 gr  
Totaal vet 36 gr Verzadigd vet 23 gr  
Enkelvoudig onverzadigd vet 12 gr  
Meervoudig onverzadigd vet 1 gr  
Cholesterol 100 mg Zout 2,3 gr