

Bon Repas - Gatenkaas van de boerderij



Bon Repas is een authentieke gethermiseerde gatenkaas. De kaas wordt bereid volgens uniek recept en heeft een ongekennde smedigheid. De kaas is zeer toegankelijk en haar smaak zal een ieder bevallen. Gatenkaas met een historisch tintje! De kaas wordt bereid nabij de polder Bonrepas, gelegen in de Krimpenerwaard door Cock en Pieter Verweij. Bon Repas is Frans voor goede/lekkere maaltijd. Een mythe wil dat de Bonrepaspolder en de gelijknamige molen en buurtschap is genoemd naar de 'goede maaltijd' die Napoleon nuttigde in het gebied. Niets is minder waar. De naam Bonrepas komt al in de Middeleeuwen voor. Guido van Chatillon wordt in verband gebracht met Bon Repas. Hij serveerde op deze plek, aan een groote smulbroer, zoveel dat in één maaltijd verteerd kon worden. Rust voor een goede kaasmaaltijd In alle rust grazen de koeien in de zomerperiode op het land. Zij geven de verse volle melk die wordt verwerkt tot een unieke gatenkaas Bon Repas. In een gecombineerde wrongelbereider wordt 6000 liter verse volle melk verwerkt. Daarbij worden propionzuur bacteriën toegevoegd die in het rijpingsproces zorgen voor de grote gaten. Het rijpingsproces vindt plaats in alle rust op houten planken, waarbij de kazen circa 14 dagen op hoge temperaturen (20 °C) liggen te rijpen. Dit zorgt ervoor dat de bacteriën in de kaas actief worden en zorgen voor de grote gaten. De kaas gaat hierdoor wat bollen. In totaal ligt Bon Repas 8 weken te rijpen alvorens te worden genuttigd. Resultaat is een unieke gatenkaas van de boerderij met een bijzonder smedig karakter. Aangenaam zoet en mild van smaak en toegankelijk voor iedereen. Bon Repas is heerlijk op brood, tussen de tosti, in salades of te gebruiken als gratinering. Ingrediënten: Gethermiseerde koemelk (NL), zout, zuursel, lebstremsel, natriumnitrat: E251, propoin
Allergenen: Koemelkeiwit, lactose
Formaat: 12 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 Zout 2 gr