

Boerderijkaas Demi-Affiné



Boerderijkaas Affiné 30+ is een gethermiseerde kaas met circa 25% minder vet dan gewone boerenkaas. In de Krimpenerwaard, gelegen aan een klein slingerweggetje ligt boerderij 'Dwaal ik, wacht u'. Hier staan 100 koeien gemoedelijk te grazen. Sinds jaar en dag wordt op deze boerderij kaas gemaakt. Van oudsher heeft deze boer zich gespecialiseerd in het maken van magere boerenkaas. Dit is een vak apart aangezien het afromen van de melk tot de juiste balans van vetten een precisiewerkje is. Een stukje ambacht dus dat deze boer nog in zich heeft. Om de dag wordt de melk van de koeien verwerkt tot kaas. Daarbij gebruikt de boer een speciaal zuursel waardoor de kaas een bijzonder smedig karakter krijgt en extra lekker is. Zomers grazen de koeien op de veengronden van de Krimpenerwaard (weidegang) en 's winters staan zij in een grote doorkijkstal waarbij massage borstels de koeien verwennen. Het voer voor de koeien komt grotendeels van eigen land en wordt aangevuld met maïs en bierborstel. Zo ontstaat melk met de juiste verhouding vet en eiwit, waarvan de lekkerste magere boerderijkaas gemaakt kan worden. Boerderijkaas Demi-Affiné ligt vervolgens 3 maanden in alle rust te rijpen op houten planken. Ze wordt zo veel mogelijk met rust gelaten zodat de optimale smaak zich kan ontwikkelen. Resultaat een 16 kg kaas, bijzonder rijk van smaak en minder vet! 'Extra goed voor de lijn en boeren lekker! Ingrediënten: Gethermiseerde koemelk (NL), zout, zuursel, lebstremsel, conserveermiddel: E251 Allergenen: Koemelkeiwit Formaat: 15 kg Voedingswaarde per 100 gram: Energie 1241 kJ 298 Kcal Eiwit 31,9 gr Koolhydraten 0 gr Waarvan suikers 0 gr Totaal vet 19,2 gr Verzadigd vet 12,8 gr Enkelvoudig onverzadigd vet 4,3 gr Meervoudig onverzadigd vet 1,07 gr Cholesterol 60 mg Zout 2,13 gr