

## Boeren Rakker



De Boeren Rakker is een kaas van de boerderij gemaakt van gethermiseerde koemelk. Deze kaas heeft in alle rust 8 weken liggen rijpen op houten planken, wat resulteert in een zeer smedige kaas van 5 kilogram met een karaktervolle boeren stalsmaak. De Boeren Rakker wordt gemaakt op de boerderij en kaasmakerij van familie Verweij in Polsbroek, een dorpje gelegen in de polder Lopikerwaard, provincie Utrecht. De specialiteit van familie Verweij is jonge boerenkaas en kaas van de boerderij. Wat de kaas van familie Verweij zo speciaal maakt, is de smeuiige smaak en de zachte structuur. De receptuur die kaasmaker Cock Verweij hanteert, is een oud recept die hij van zijn vader heeft overgenomen. Wat de Boeren Rakker echt uniek maakt, is de bijzondere stalsmaak die eraan zit. Ondeugend lekker!

Ingrediënten: Gethermiseerde koemelk (NL), zout, zuursel, lebstremsel, conserveermiddel (E251)  
Allergenen: Koemelkeiwit Formaat: 5 kg  
Voedingswaarde per 100 gram: Energie 1555 Kj  
375 Kcal Eiwit 22,3 gr Koolhydraten 0 gr  
Verzadigd vet 20,0 gr Enkelvoudig onverzadigd vet 6,7 gr Meervoudig onverzadigd vet 0,8 gr  
Zout 2,0 gr