

Kaas met een Verhaal



Deze kaas is speciaal gemaakt in 2015 voor het 60-jarige jubileum van Treur Kaas. Kaas met een Verhaal is een prachtige kaas van de boerderij van 30 kg. Deze kaas wordt gemaakt door Boer Piet Blokland uit Biddinghuizen. Piet en Joke Blokland hebben samen met hun zoon Edwin een gemengd boerenbedrijf. Zij combineren akkerbouw met de zorg voor varkens en 150 koeien. Het verse gras, samen met een hap hooi en een paar kilo maïs is het recept dat Boer Blokland aan zijn koeien voorschotelt. Dit maakt de kaas van Boer Blokland zo heerlijk puur en ambachtelijk van smaak! Het verhaal achter kaas: 150 koeien geven dagelijks verse volle koemelk. Deze melk is dankzij de beste voeding lekker romig. Voor een hele kaas (30kg) is 300 liter melk nodig. Aan de verse koemelk wordt een speciaal zuursel en stremsel toegevoegd. Hierdoor gaat de melk stremmen en wordt deze romig en dik. De melk gaat klonteren zodat er een dikke massa (wrongel) en een vloeibare massa (wei) ontstaat. Dit is het eerste stadium van kaas. De wrongel en een deel van de wei wordt in een bak voorgeperst zodat er een dikkere massa ontstaat. Hieruit worden blokken ter grootte van 30 kg kaas gesneden. De blokken wrongel worden in houten kaasvaten gestopt en vervolgens geperst. Daardoor krijgt de kaas haar bekende Goudse model. Na het persen volgt een pekelpad. De kaas ligt hierin circa 5 dagen te dobberen zodat ongewenste bacteriegroei wordt geremd. Na het pekelpad volgt de behandeling en kaasrijping. De kaasmeester voorziet de kaas van een dun laagje kaascoating die de kaas beschermt tegen schimmels en teveel uitdroging. De kaas is nu klaar om op smaak te komen. Dit gebeurt op houten planken in een pakhuis met constante temperatuur en luchtvochtigheid. Regelmatig keren is daarbij nodig. Na verloop van tijd is de smaak ultiem en kunnen de lekkerbekken aanvallen! Kaas met een Verhaal heeft op de International Cheese Awards 2016 in Nantwich, Engeland een Gouden Award gewonnen en is daarbij bestempeld als 'Beste Specialiteit'!

Ingrediënten: Gethermiseerde koemelk (NL), zout, zuursel, kalverlebstremsel, conserveermiddel (E251) Allergenen: Koemelkeiwit Formaat: 30 kg
 Voedingswaarde per 100 gram: Energie 2063 kJ
 497 Kcal Eiwit 27,6 gr Koolhydraten 0 gr
 Waarvan suikers 0 gr Totaal vet 40,8 gr
 Verzadigd vet 26,4 gr Enkelvoudig
 onverzadigd vet 8,4 gr Meervoudig
 onverzadigd vet 1,2 gr Zout 2,4 gr