

## Boeren Slim



Deze ambachtelijke boerenkaas 'Boeren Slim' wordt gemaakt van rauwe volvette koemelk, wat betekent dat zij een echte boerenkaas genoemd mag worden. Een zeer romige kaas en bijzonder vol van smaak. De naam Boeren Slim De boerenkaas 'Boeren Slim' wordt gemaakt door een hele slimme boer. Deze boer heeft jarenlang zijn veestapel gefokt op een melkpbrengst met een laag vetgehalte. In de tijd van de melkquota (afgeschaft in april 2015) werd het volume van het quotum uitgedrukt in kilogram melk, maar de hoeveelheid melkvet was mede bepalend. Als een melkveehouder een hoger percentage vet in zijn melk had, mocht hij minder liters melk leveren. Deze boer mocht dus meer liters melk produceren binnen zijn quotum. Vandaar de naam Boeren Slim. Jongenhoeve Kaasboerderij Deze slimme boer heet Leen de Jong. Hij heeft in 1975 de boerderij van zijn vader overgenomen in Bergambacht. De Kaasboerderij Jongenhoeve is al 100 jaar in de familie van de Jong. Momenteel werkt een groot deel van de familie nu op de boerderij. Iedereen heeft zijn eigen rol ingenomen om te zorgen dat het een goed lopend geheel blijft. Leen en Ineke de Jong wonen momenteel op de boerderij en worden daarbij geholpen door zoon Floor de Jong en schoondochter Evelyn. Op de kaasboerderij Jongenhoeve wordt alleen Goudse Boerenkaas gemaakt. Deze ambachtelijke kaas wordt hier nog met de hand gemaakt van de rauwe volvette melk van echte Hollandse koeien. Dit resulteert in een heerlijke kaas van 12 kg met een zeer pure en volle romige smaak. De Boeren Slim heeft 9 maanden liggen rijpen en heeft al volop rijpingskristallen! Ingrediënten: Rauwe volvette koemelk (NL), zout, zuursel, lebstremsel, conserveermiddel: E251 Allergenen: Koemelkeiwit, lactose Formaat: 12 kg Voedingswaarde per 100 gram: Energie 1719 Kj 414 Kcal Eiwit 25,0 gr Koolhydraten 0 gr Waarvan suikers 0 gr Totaal vet 34 gr Verzadigd vet 22 gr Enkelvoudig onverzadigd vet 7 gr Meervoudig onverzadigd vet 1 gr Cholesterol 90 mg Zout 2 gr