



Herstellung

Unser Gouda wird auf dem Bauernhof produziert, exklusiv mit einer Vollmilch die unter keiner Wärmebehandlung unterzogen wurde. Er wird generell in Holland Boerenkaas genannt, was Bauernkäse bedeutet. Die Milch stammt von der Prim'Holstein Kuh, sie ist mit Lab und Milchfermenten gemischt. Der Quark wird die aufeinanderfolgenden Schritte des Schneidens, Formens und Salzens, die in einem Salzbad stattfinden, durchlaufen.

So erhalten wir unseren Bauernhof Gouda, der zur Charakterisierung seiner Farbe mit Paraffin bedeckt wird. Unser Bauer kümmert sich um seine Käse, bevor er sie an die Veredlungsfirma übergibt. Die Reifung wird noch mehrere Monate dauern und über 24 Monate hinausgehen.

Der Bauerngouda ist lecker auf Brot, köstlich in Suppen und unwiderstehlich auf einer Käseplatte. Sommerkäsewürfel in Ihren Salaten, es wird ein guter Winterkäse sein, der auch auf heißen Kartoffeln schmilzt.

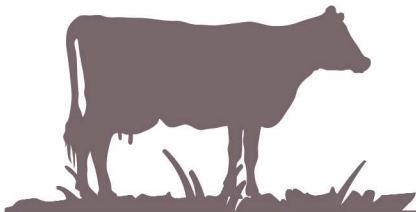
Geschichte...

Das 1934 gegründete Familienunternehmen veredelt seit drei Generationen niederländische Käse. Diese Familie aus der niederländischen Stadt Reeuwijk hat bereits im 17. Jahrhundert Käse hergestellt.

Im Laufe der Zeit hat es sich zu einem besonders innovativen Hersteller von Käseveredelung entwickelt. Dieser Produzent und Veredler, immer für uns da präsentiert uns eine Auswahl von Verfeinerungen.

Wir bieten Ihnen einen 18 Monate gereiften Käse mit seiner brüchigen Textur und kleinen Salzkristallen im Teig an.

Es sind authentische Käse zu entdecken.



34%



Halbfester Schnittkäse



Reif



3,5kg



Anjou rouge
Vin de Savoie



NETHERLANDS