



BOEREN GOUDSE OPLEGKAAS

VOLGENS EEN EEUWENOUD RECEPT



**Ambachtelijke boerenkaas die
nog de tijd krijgt om te rijpen
en op volle smaak te komen**

Intens van smaak, met een kusje van moeder natuur

De traditie

Een middeleeuws recept met verse zomermelk van koeien die grazen in de wei. Houten vaten. Linnen doeken. Geduld en vooral veel liefde. Daarmee maken boeren in het Groene Hart de allerlekkerste traditionele boerenkaas: Boeren Goudse Oplegkaas die minimaal 18 maanden de tijd krijgt om in een kaaspakhuis te rijpen en op volle smaak te komen.



Familie Van der Poel

De smaak

Boeren Goudse Oplegkaas eet je niet, maar beleef je. Met al je zintuigen. Goudgeel, bekoorlijk met een vleugje frisse buitenlucht. Makkelijk snijdbaar en vol, romig en intens van smaak. Het is kaas als geen andere kaas, met een kusje van moeder natuur.



De makers

Ze beheersen de tradities van het ambachtelijk kaasmaken tot in de finesse. Familie Van der Poel uit Rijpwetering en Familie Captein uit Zoeterwoude zijn de enige twee boerenfamilies ter wereld die kaas maken die de naam Boeren Goudse Oplegkaas mag dragen. Dat doen ze met liefde en vakmanschap en dat proef je.



Familie Captein

Benieuwd naar het complete verhaal achter de Boeren Goudse Oplegkaas? Bezoek dan onze website:

www.boerengoudseoplegkaas.nl.

Je kunt hier ook informatie over verkoopadressen vinden.



Slow Food®

