



BoerenJoekel

Jaap & Rianne Schep hebben midden in het “Groene Hart van Holland” een prachtig melkveebedrijf in Bergambacht. Ze melken dagelijks 500 koeien. Deze “dames” geven hun verse melk af, die wordt verwerkt in authentieke boerderijkazen. Het kenmerkende van de BoerenJoekel is dat je kunt zien dat de kazen op ambachtelijke wijze worden gemaakt. In de kaasvaten gaan linnenkaasdoeken. Dat geeft een mooi reliëf op de kazen.

De BoerenJoekel is minimaal 6 maanden gerijpt en heeft een heerlijke karaktervolle smaak we laten hem graag aan je proeven!

