



Kaasboerderij Verweij

Familie Verweij - IJsselstein

De familie Verweij (Vader Wim, Moeder Lies en zoon Floor) heeft een melkveehoudersbedrijf in IJsselstein met 60 melkkoeien.

De koeien lopen zoveel mogelijk buiten. De



grond is een kleilaag op zand en daardoor makkelijk bewerkbaar. Wim maakt de boerenkazen, gemiddeld 4 keer per week.

Zijn specialiteit is oplegkaas: een kaas die geschikt is om oud te worden, en die gemaakt is op betrouwbaarheid. Oftewel: altijd goed. Elke boerenkaasmaker weet dat dit een moeilijke opgave is; maar dat is het voordeel van ruim 35 jaar ervaring in het kaasmaken.



Romero

Een bijzondere kaas die gerijpt is met rozemarijn aan de korst. De kruiden zitten dus niet door de kaas heen. Doordat de kaas 12 maanden gerijpt is proef je subtiel de smaak van rozemarijn in de kaas.

Ingrediënten: calciumchloride, lebstremsel, rauwe koemelk, rozemarijn, salpeter, zuursel

Allergenen: koemelk, lactose

Goudse boerenkaas - Verweij

Kaasboerderij Verweij is gespecialiseerd in het maken van oude kazen van uitzonderlijke kwaliteit, oftewel, oplegkaas. Een hele opgave, maar met 35 jaar ervaring is dat geen enkel probleem voor Wim Verweij.



Ingrediënten: calciumchloride, keukenzout (natriumchloride), natriumnitraat, Rauwe Koemelk, stremsel, zuursel

Allergenen: koemelk, lactose