

Kaasboerderij van der Arend

Leon en Annie van der Arend - Vinkeveen



Annie en Leon van der Arend runnen samen hun familiebedrijf in Vinkeveen.

Trots zijn ze op hun bijzondere boerenkaas: De Vinkethaler.

De naam van deze kaas komt van Emmentaler, alleen wordt deze Nederlandse variant in Vinkeveen gemaakt. Deze kaas is uitgeroepen tot Groene Hart streekproduct van het jaar 2009/2010.

Naast ambachtelijke kaas maakt zuivelboerderij van der Arend ook verschillende soorten zuivel. De 70 koeien lopen in de zomer dag en nacht buiten. De bijzonder lekkere smaak van de zuivelproducten komt volgens Leon en Annie door de sappige weiden waar hun koeien op grazen.

Producten Boerenkaas - van der Arend



Leon en Annie van der Arend maken lekkere romige boerenkaas, met een volle smaak. De koeien lopen in de zomer zoveel mogelijk buiten en dat proef je!

Ingrediënten: calciumchloride, keukenzout (natriumchloride), rauwe koemelk, stremsel, zuursel

Allergenen: koemelk, lactose

Van der Arend Vinkethaler

Een bijzondere boerenkaas met een lekker zoetje en royale gaten. Door de speciale rijping ontstaan de gaten in de kaas en de bolle bovenkant. Na ongeveer 8 weken rijpen ontstaat een licht pittige en zoetige kaas die een welkome afwisseling biedt op het Nederlandse kaasplankje.



Ingrediënten: calcium, Lebstremsel, Rauwe Koemelk, zout, zuursel

Allergenen: koemelk, lactose