

Daguitstap

**Bevers landbouwbedrijf met
een kaasmakerij**

Dinsdag 21 oktober 2014



Patrick DE VILLE

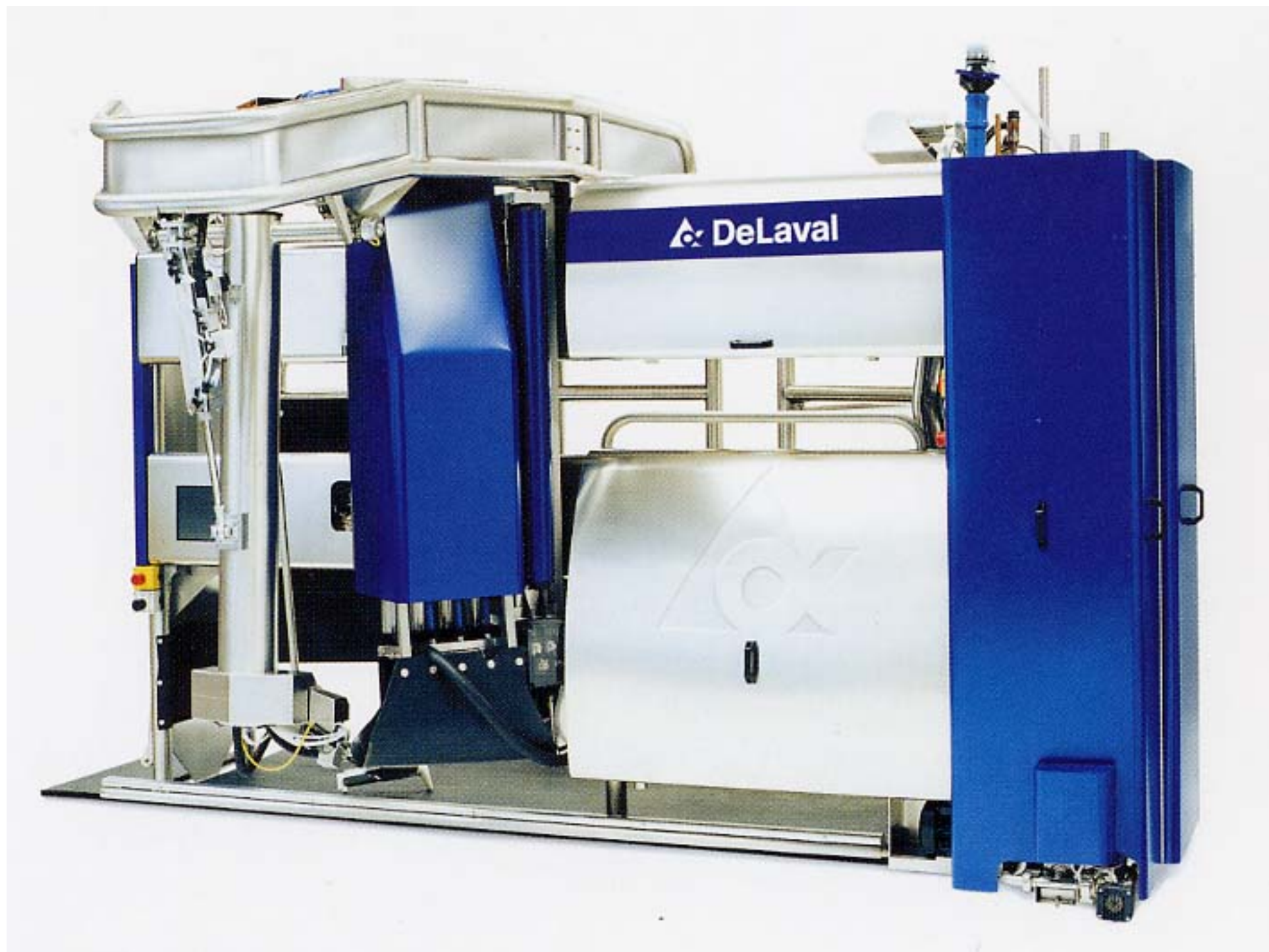


De groepsbezoeken verlopen als volgt:

- voorstelling van de streek en het bedrijf
- bezoek aan VMS (melk-robot)
- bezoek aan de kaasmakerij met uitleg over het bereidingsproces
- bezoek aan het kaasrijpingslokaal
- alles wordt geïllustreerd tijdens een video-voorstelling
- in de ruime geklimatiseerde degustatiezaal worden de acht verschillende kaassoorten “à volonté” geproefd met een streekbier of frisdrank

Het bezoek duurt 2 à 3 u.













Broodkaas:
rechthoekige blokken
van ca. 2,5 kg

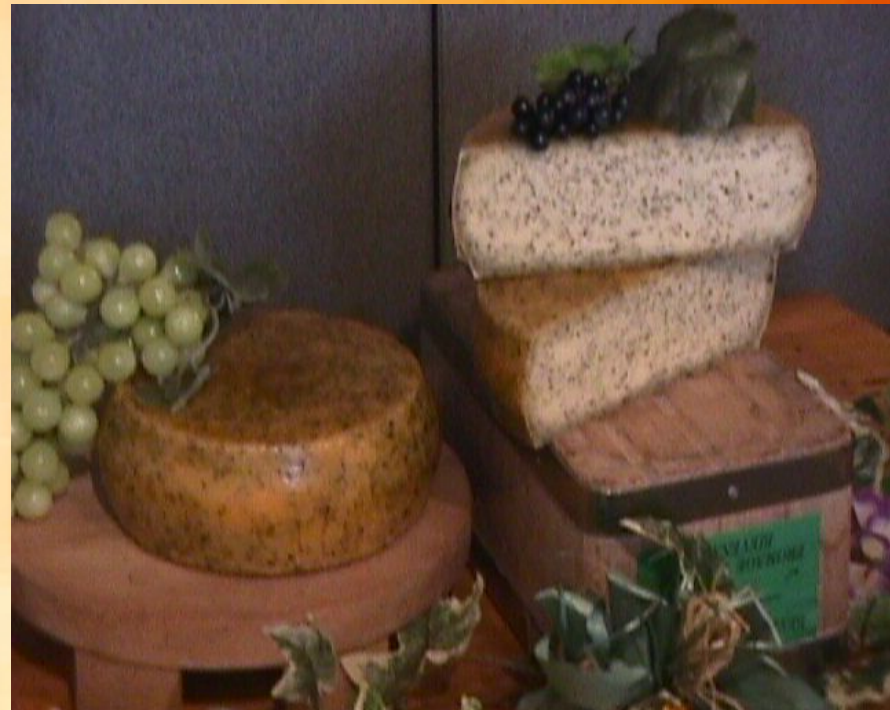
Natuurkaas zonder toevoegsels.

Iedere snede bedekt juist
een boterham

Brandnetelkaas:
ronde kaasjes van ca.2 kg

Vooral bekend om zijn
hoog ijzergehalte

Brandnetel werkt
bloedzuiverend en
bloedontzurend



Provençaalse kruidenkaas:
ronde kaasjes van ca.2 kg

Mengsel van basillicum,
rozemarijn, dragon en tijm

Sterk uitgesproken smaak en
typisch aroma.



Fijne kruidenkaas:
ronde kaasjes van ca. 2 kg

Mengsel van ui, selder,
peterselie en bieslook.

Pikante smaak,
bloedzuiverende en
vochtafdrijvende werking





Kaas gerijpt in streekbier:
ronde kaasjes van ca. 2 kg

De kaas rijpt een aantal dagen in
een bad met streekbier (Silly,
geuze ...) en zelfs in wijn.

Resultaat: kaas met 50% minder
zout en pittige gistsmaak.

Kaas met hazelnoten:
rechthoekige blokken
van ca. 2,5 kg

Bevat stukjes hazelnoot
van 2 à 5 mm.

