100% Weidemelk

Gemaakt van 100% weidemelk. De koeien grazen gemiddeld 180 dagen minstens 6 uur per dag buiten.

Premium kwaliteit

Onovertroffen smeuïg en bijzonder zacht van smaak. Dát is Weydeland. Gemaakt van de beste Noord-Hollandse koemelk.

Zorgvuldig gerijpt

Voor het rijpen van de kaas nemen we de tijd. In het pakhuis van Treur Kaas weten ze hoe. Zo ontstaat de perfecte smaak.

Ambachtelijk bereid in Noord-Holland

Weydeland kaas wordt gemaakt door de groenste kaasmakerij: CONO Kaasmakers in de Middenbeemster.

Met liefde voor koe, mens en land

De koeien lopen zoveel mogelijk buiten, de boeren krijgen een eerlijke prijs en de kaas wordt gemaakt op een duurzame manier.

Traditioneel recept

Bereid volgens de receptuur van echte kaaskenners met de verse melk van Hollandse koeien als basis ingrediënt.

KWALITEITS KAAS

Alleen verkrijgbaar bij de beste kaasspecialist met passie voor kaas!

Kijk voor meer informatie en de verkooppunten op de website

www.weydelandkaas.nl

Weydeland is een merk van: Treur Kaas www.treurkaas.nl

Weydeland®

VAN DE KAASBOER DIE JE KENT

Weydeland, het verhaal

Het maken van een sublieme kaas begint bij al bij het voer, de verzorging en het welzijn van de Hollandse melkkoeien. Mals gras zit vol belangrijke voedingsstoffen en vormt de belangrijkste voedselbron voor de koeien. Naast gras krijgen de koeien ook soja en een beetje krachtvoer om melk te kunnen geven die de juiste balans eiwitten en vetten heeft. Alleen de beste voeding is goed genoeg.

Op het moment dat de melk wordt opgehaald, bepalen de vetten eiwitgehaltes hoe goed de melk is. De boer wordt hiervoor beloond en zal altijd een eerlijke prijs krijgen voor zijn melk. Zo kan hij de koeien veel aandacht geven. Jaarlijks worden de boeren opgeleid om hun bedrijf nog duurzamer te maken. Daarbij leren de boeren vooral van elkaar om de natuur zo min mogelijk te belasten.

Met groene melkwagens wordt de melk vervoerd naar de kaasmakerij in de Beemster polder. Hier wordt op ambachtelijke wijze door traditionele kaasmakers Weydeland kaas gemaakt. Met groene energie en zo min mogelijk waterverbruik wordt een CO2 neutrale kaas gemaakt. Dan moet de natuur haar gang gaan zodat de optimale smaak zich kan ontwikkelen. In het pakhuis liggen de kazen op houten planken in alle rust te rijpen en als het moment daar is, dan kunnen de lekkerbekken aanvallen...

Weydeland 48+

Weydeland 48+ kaas is bijzonder smeuïg en uitzonderlijk zacht van smaak. Het ingrediënt hiervoor is de verse volle melk van onze Hollandse koeien. Verkrijgbaar in de leeftijden jong t/m oud en in het voorjaar ook als graskaas.

Weydeland 20+

Weydeland 20+ kaas is ca. 60% minder vet dan 48+ kaas en voller van smaak dan andere 20+ kazen. Geschikt voor de consument die kiest voor een evenwichtige voeding. Verkrijgbaar in 2 varianten: Mild en Pikant.

Weydeland 35+

Weydeland 35+ is de lekkerste minder vet kaas met een rijke smaak! Het vetgehalte ligt ca. 35% lager dan in 48+ kaas. Verkrijgbaar in de leeftijden jong t/m oud en in de varianten: mosterd, kruiden en komijn en in het voorjaar ook als graskaas.

Weydeland Minder Zout

Deze kaas bevat 25% minder zout dan een reguliere Goudse kaas. Circa 8 weken heeft deze kaas de tijd gehad om op smaak te komen in het pakhuis. Lekker romig en zacht en ondanks een lager zoutgehalte lekker van smaak!

Gemaakt in de duurzaamste kaasmakerij van Nederland

De allerlekkerste kaas voor op de boterham of bij de borrel!