



's Gravendaal (BIO)



boerenkaas gemaakt van rauwe melk

De familie Lintjes uit het Gelderse Afferden maakt al sinds 1971 echte boerenkaas. In 1996 is men omgeschakeld naar biologische landbouw. Door deze pure manier van werken ontstaat er een prachtig eerlijk product. Met een heerlijke volle smaak.

De naam 's Gravendaal is afkomstig van een klooster wat in de middeleeuwen heeft gestaan in Deest (vlakbij Afferden). Op deze plek staat boerderij "Uiversnest" welke het stamhuis is van de familie Lintjes.

Melksoort: biologische koemelk

Gewicht: 12 kilo

Vetgehalte: 50+

Leeftijd: 8 / 20 / 40 weken