

PERSBERICHT

1 tot 8 mei: Week van de Boerderijzuivel

De eerste week van mei is weer Week van de Boerderijzuivel. Met de Week van de Boerderijzuivel wil de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders alle activiteiten voor Boerderijzuivel/Boerenkaas in de branche bundelen en al het moois van de kaas- en zuivelboerderij zodoende op de kaart zetten. Deelnemende verkooppunten zijn herkenbaar aan posters voor de Week van de Boerderijzuivel.

Tal van activiteiten in het hele land

Op veel plaatsen vinden allerlei activiteiten plaats in het kader van de Week van de Boerderijzuivel. Zo zijn er acties in kaas- en delicatessenwinkels en u bent ook welkom op de zuivelboerderij voor verschillende acties en activiteiten. De koeien zijn weer in de wei en er valt van alles te beleven. Extra leuk, omdat de Week van de Boerderijzuivel precies in de meivakantie valt. Alle tijd dus om er met de kinderen op uit te trekken. En voor wie moet werken: ook in veel bedrijfsrestaurants en in de horeca staat boerderijzuivel op de kaart in de Week van de Boerderijzuivel. Een overzicht van alle activiteiten is te vinden op www.boerderijzuivel.nl.

Boerderijzuivel: echt op de boerderij gemaakt

Alle zuivel heeft wel iets met de boerderij te maken. De boer verzorgt en melkt er zijn koeien (of geiten/schapen). Meestal gaat die melk naar de fabriek. Alleen zuivel die echt op de boerderij verwerkt wordt, mag Echte Boerderijzuivel heten. Echte Boerderijzuivel wordt altijd echt op de boerderij gemaakt. Met de melk van de eigen koeien, schapen of geiten. Met Echte Boerderijzuivel weet je precies waar de melk vandaan komt. Meestal start de boer of boerin al direct na het melken met de zuivelbereiding. Verser kan niet, en dat proef je. Er zijn nog maar 400 van de in totaal 20.000 boeren met melkvee die op hun eigen boerderij Echte Boerderijzuivel maken, waarvan op 275 Echte Boerenkaas. De producten zijn te koop in boerderijwinkels, speciaalzaken, op (streek-)markten en in supermarkten. Ook in de horeca en in bedrijfsrestaurants kiest men steeds vaker bewust voor boerderijzuivel.

Keurmerk voor Echte Boerderijzuivel

Zuivel die echt op de boerderij bereid is, herken je aan het keurmerk voor Echte Boerderijzuivel. Met dit keurmerk (zie ook: www.boerderijzuivel.nl) is de zuivel altijd te herleiden tot een specifieke boerderij. Het keurmerk is een initiatief van de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders. Deze controleert en ziet erop toe dat de boeren zich houden aan de strenge eisen (onder andere voor kwaliteit en hygiëne) voor de bereiding van Echte Boerderijzuivel.

Boerenkaas: Gegarandeerde Traditionele Specialiteit

De echtheid van Boerenkaas is gegarandeerd dankzij de Europese Erkenning als Gegarandeerde Traditionele Specialiteit. Dit betekent dat niet zomaar alle kaas Boerenkaas genoemd mag worden. Boerenkaas is een specialiteit, die altijd uniek en onderscheidend is van alle andere kazen. Eigenlijk is Boerenkaas speciale 'Echte Boerderijzuivel', die extra beschermd wordt door de Europese Unie. Alleen het woord Boerenkaas is al garantie voor de echtheid.

Traditioneel bereid uit pure melk

De bereidingswijze van Boerenkaas is fundamenteel anders dan die van alle andere kaas. De melk komt rechtstreeks van de koe, is dus supervers en heeft geen hitte-behandeling ondergaan. We noemen dat 'rauwe' melk en dat is melk in de meest pure vorm. Daardoor zijn alle smaakeigenschappen van de melk behouden. Juist dat geeft Boerenkaas de karakteristieke, volle en krachtige smaak die uniek is voor Boerenkaas. Aandacht voor kwaliteit en hygiëne zijn natuurlijk essentieel en daarvoor gelden strenge regels en controles.

Verantwoord genieten

Als je kiest voor Echte Boerderijzuivel, is dat in de eerste plaats een keus voor de G van Genieten. Genieten van mooie, eerlijke, pure en smakvolle producten. Maar je kiest ook voor de G van Goed Gedrag. Want de boer en boerin staan zelf garant voor de zorgvuldige wijze waarop zij omgaan met hun dieren, het milieu en het landschap rond de boerderij. En net zoals voor alle zuivel geldt, is ook Boerderijzuivel een gezonde keus dankzij de rijkdom aan voedingsstoffen. En als je extra wilt letten op de G van Gezond, kun je ook kiezen voor zuivel met minder vet.



CAMPAGNE GEFINANCIERD MET STEUN VAN DE EUROPESE UNIE

NOOT VOOR DE REDACTIE (niet voor publicatie):

Hi-res fotobestanden vindt u op www.boerenkaas.nl op de speciale pagina 'downloads' (vindbaar via de bruine navigatiebalk net onder de header).

Voor meer informatie kunt u telefonisch contact opnemen met Atie van Olst, Voorlichtingsbureau Boerderijzuivel, tel. 06 53 175 785 of e-mail informatie@boerenkaas.nl.