

Drie Mussenkaas

Productbeschrijving

Zacht kaasje met gewassen korst met vetgehalte 30+

Ingrediënten

Rauwe melk, zeezout, microbieel stremsel

Allergenen

koemelk, lactose

Korst

roze gewassen korst met lichte schimmel

Vorm

Klein rond model: ca 0,200 kg

Rijpingstijd

minimum 4 weken

Bewaarcondities

4-6°C

Houdbaarheid

9 weken na productie

Controle biologische verwerking:

BE-BIO-02

Productbeschrijving:

Formaat: rond, 85mm diameter

Geur: typisch, scherp

Smaak: karakter, sterk

Kleur: wit-geel; roze korst

Consistentie: zacht, smeug

Openingen: weinig gaatjes

dit product is bestemd voor groothandel en kleinhandel, is niet bestemd voor retail.

Gemiddelde voedingswaarden Valeurs nutritionnelles moyennes Mittlerer Nährwert	Per 100g Par 100g
Energiewaarde/ Valeur énergétique/ Brennwert (kcal/Kj)	258/1070
Vetten/ Graisses/ Fett	18,4
Waarvan verzadigde/ dont saturées / davon gesättigte	12,1
Koolhydraten/ Glucides/ Kohlenhydrate	0,90
Waarvan suikers/ dont sucres/ davon Zucker	<0,1
Eiwitten/ Protéines / Eiweib	22,2
Zout/ Sel/ Kochsalz	1,4

Het poldergebied 'De 3 Mussen' ligt in de Handzamevallei tussen Diksmuide, Beerst en Vladslo. Het Regionaal Landschap IJzer & Polder voerde hier grootschalige graafwerken uit in samenwerking met verschillende landbouwers. Dit gebeurde met steun van het Vlaams Agentschap voor Natuur en Bos en de stad Diksmuide. Initieel werden er heel wat waterlopen hersteld en werden alle weideafsluitingen vernieuwd.

Door deze graafwerken kreeg het gebied een betere afwatering en kreeg het vee terug beter toegang tot het water. Ook de natuur- en landschapswaarden werden verhoogd met nieuwe kansen voor onder andere de beschermde kamsalamander en de zwanenbloem. Vele vogelsoorten zoals de zomertaling profiteren ook mee van deze nieuwe look!
Dit project werd gesubsidieerd door het Agentschap voor Natuur en Bos van de Vlaamse Overheid.