

<p>HOOFDMENU</p> <p>Startpagina</p> <p>Nieuws</p> <p>Boekrecensies</p> <p>Columns</p> <p>Culinair</p> <p>Culinaire agenda</p> <p>Horecanieuws</p> <p>Uitgaan</p> <p>Wijnen en dranken</p> <p>Alle artikelen</p> <p>Zoeken</p> <p>Contact</p> <p>Advertenties</p>	<p>Tuesday 05 June 2007</p> <p>Zoeken... </p>  <p>Startpagina</p>
<p>WIE IS ONLINE?</p>	<p>ADVERTENTIES</p>
<p>GEEF UW MENING</p> <p>Restaurants moeten zich weer aan de seizoenen houden, dus geen aardbeien en asperges in december.</p> <p><input type="radio"/> Ja</p> <p><input type="radio"/> Nee</p> <p><input type="button" value="Stem"/> <input type="button" value="Resultaten"/></p>	<p>Kaasboerderij De Stolpe in Nieuwerkerk </p> <p>Geschreven door Cornelis Heystek</p> <p>Tuesday 05 June 2007</p> <p>Dit familiebedrijf van de familie De Reus verwerkt al meer dan 20 jaar op ambachtelijke wijze koemelk tot verschillende zuivelproducten. De grondstoffen zijn afkomstig uit de natuur van Schouwen-Duiveland. Aan de eindproducten voegen zij geen kunstmatige geur-, kleur- en smaakstoffen toe. Deze zorg en toewijding leveren samen met de kwaliteit van de grondstoffen een meer dan gemiddeld eindproduct op.</p>
<p>RSS</p> <p><input type="button" value="RSS 0.91"/></p> <p><input type="button" value="RSS 1.0"/></p> <p><input type="button" value="RSS 2.0"/></p> <p><input type="button" value="ATOM 0.3"/></p> <p><input type="button" value="OPML SHARE IT!"/></p>	<p>Klik hier voor foto's van kaasboerderij de Stolpe.</p> <p>Het assortiment bestaat uit verschillende soorten witte kaas (zoals jong, jong belegen, belegen, extra belegen), kruidenkazen (komijn, tuinkruiden, brandnetel, specerijen, mosterd, enzovoort), yoghurt, kwark, karnemelk, roomboter en diverse soorten vla. Hiernaast verkoopt de familie scharreleieren en vlees van Herefordrunderen. Als de runderen zijn volgroeid dat worden die geslacht. Op de boerderij worden die in pakketten van twintig kilo verkocht. Meer informatie: telefoon 0111-647150.</p> 
<p>LAATSTE NIEUWS</p> <p>Kaasboerderij De Stolpe in Nieuwerkerk</p> <p>Ga voor smaak en koop in het seizoen</p> <p>Maarten Camps geïnaugureerd als SVH Meesterkok</p> <p>Zomer Oldtimerbeurs: leukste dagje uit!</p> <p>Safaripark Beekse Bergen organiseert avondsafari's</p>	<p>Wilt u eens zelf kaas maken? Dan bent u hier ook op het goede adres, natuurlijk moet u dat tijdig afspreken, maar voor een kinderfeestje is het heel leuk. Men krijgt dan een rondleiding met een videopresentatie door het bedrijf. Voor rolstoelers is een lift aanwezig. En in samenwerking met Staatsbosbeheer is een wandelroute uitgezet in een prachtig natuurgebied. Het begin- en eindpunt is op het erf van de kaasboerderij.</p>
<p>POPULAIR NIEUWS</p> <p>Horeca- en cateringnieuws</p> <p>www.tannetje.nl</p> <p>Vertrouwd gietijzer in nieuwe kleuren</p> <p>www.recensies.info</p> <p>Duizend feesten in het teken van de wijn</p>	<p>De Vroongronden van Staatsbosbeheer zijn al heel lang in gebruik als duingrasland en dat is ideaal voor Shetlandpony's en Herefordrunderen. Deze dieren worden ingezet om de karige vegetatie kort te houden. De heer De Reus van Kaasboerderij De Stolpe mag zijn Herefordrunderen op het gebied laten grazen. De Hereford is een vleesras dat oorspronkelijk uit het zuidwesten van Engeland komt. Het sterke punt van dit rund is dat het in zomer en winter zonder problemen buiten kan blijven. Zelfs in Canada, waar temperaturen van min-veertig graden voor komen, heeft de Hereford geen problemen om op temperatuur te blijven. Zijn dikke, krullende wintervacht helpt hem daarbij. Het is een zeer gezond ras met een rustig karakter, dit maakt het rund ideaal voor tal van toepassingen, variërend van natuurvleesproducent, hobbydier tot natuurgrazer in een terrein met veel wandelaars.</p> <p>Op Schouwen-Duiveland komt de hoornloze variant het meest voor, die wordt polled Hereford genoemd. Al loopt er een enkel exemplaar op Schouwen-Duiveland met horens tussen. Vlees van het Herefordrund is licht gemarmerd, dat wil zeggen doorregen met intermusculair vet. Sinds 1993 kent Nederland een eigen Hereford Stamboek: de <i>Dutch Hereford Society</i>. Dit stamboek organiseert jaarlijkse keuringen en andere evenementen om het niveau naar een hoger peil te brengen. De <i>Society</i> is sterk gekant tegen alle middelen die de groei kunstmatig bevorderen. Een goede Hereford groeit op de melk van de moeder en gras. Meer informatie over het Herefordrund vindt men op www.hereford.nl</p> <p>Kaasboerderij De Stolpe vindt men aan de Stolpweg 9, te 4306 PK Nieuwerkerk, telefoon 0111-647150. De winkel is geopend van maandag tot en met zaterdag van 9 tot 17.30 uur.</p> <p>Laatst geupdate op (Tuesday 05 June 2007)</p>

	<p>Volgende ></p> <p>[terug]</p>
<p>Cornelis Heystek</p>	

Design by Les Gourmands