



Aan de rand van natuurgebied De Grote Peel ligt de biologische geitenboerderij van Theo en Chantal van Dillen.
 Hier worden twee keer per dag ongeveer 450 geiten gemolken.
 Een deel van de melk gebruiken we om zelf te verwerken tot lekkere zuivelproducten.
 Deze zuivelproducten maken we onder de naam PuurGeitenzuivel.

De keuze om biologisch te werken houdt in dat de geiten o.a. weidegang krijgen, meer staloppervlakte per dier hebben en alle voer van bio-oorsprong is.
 Er wordt dus geteeld zonder chemische bestrijdingsmiddelen en kunstmest.

Benieuwd wat wij voor uw organisatie kunnen betekenen? Neem dan vrijblijvend contact met ons op.



PuurGeitenzuivel

Meijelseweg 47

5725 RG Heusden

06-28188115

Skalnr: 106527

www.puurgeitenzuivel.nl info@puurgeitenzuivel.nl



Geitenzuivel uit de Peel



Fêteà Chèvre

Fêteà Chèvre
 Fêteà Chèvre is een kaas geïnspireerd door fetakaas en kan op dezelfde manier gebruikt worden als feta. Het is een pekelgerijpte kaas die lang houdbaar is door de manier van verpakken.
 Lekker door salades en roerbakgroente of als vulling van bijvoorbeeld kipfilet, maar ook heerlijk als basis in een pastagerecht.

Verpakking
 Wij gebruiken voor onze Fêteà Chèvre een PP zegelsluitverpakking waarbij we de verpakkingsgrootte hebben afgestemd op de verhouding kaas-pekewater.

- Kenmerken**
- * Koemelkvrij
 - * Door gebruik van microbieel stremsel vegetarisch
 - * Langer houdbaar na openen door bewaring in pekel
 - * Nederlands product rechtstreeks van de boerderij
 - * 175 gram kaas per verpakking
 - * in overleg grotere verpakking voor de professionele keuken mogelijk



Dilloumi

Dilloumi
 Dilloumi is een grillkaas geïnspireerd door Halloumi welke zijn oorsprong heeft in Cyprus. Het bijzondere aan deze kaas is dat hij niet smelt bij het verwarmen, dat maakt deze kaas bij uitstek geschikt om het te grillen, bakken of zelfs te frituren.

Verpakking
 Wij verpakken de Dilloumi vacuüm, in hoogwaardige vacuümpakketten.

- Kenmerken**
- * Koemelkvrij
 - * Uniek in Nederland
 - * Vaak gebruikt als vegetarische vleesvervanger op de BBQ
 - * Nederlands product rechtstreeks van de boerderij
 - * 160 gram kaas per verpakking
 - * in overleg grotere verpakking voor de professionele keuken mogelijk

