

CAPTEIN

Plaats: Zoeterwoude

- Onwijs Flink! 🐄
- Potig Flink! 🐄

VAN VLIET

Plaats: Oudewater

- Super Flink! 🐄
- Stevig Flink! 🐄

DE GELDER

Plaats: Tijnje

- Gigantisch Flink! 🐄

SNOEK

Plaats: Bergambacht

- Stevig Flink! 🐄

SCHEP

Plaats: Bergambacht

- Enorm Flink! 🐄
- Gigantisch Flink! 🐄

TERLOUW

Plaats: Nieuw-Lekkerland

- Tikkie Flink! 🐄
- Vrij Flink! 🐄

NOORDAM

Plaats: Hellouw

- Super Flink! 🐄

VERWEY

Plaats: Polsbroek

- Reuze Flink! 🐄



Boerenkaas
(rauwmelks)



Kaas van de boerderij
(gethermiseerd)



Maak kennis met onze kaasmakers

MAAK KENNIS MET FLINK!



“Het was een stormachtige herfstnacht in 1914 toen Klaas naar buiten stapte. Ondanks het feit dat zijn wekker al ging nog voordat de hanen kraaiden, haastte hij zich goedgegemutst naar de koeienstal. Hij startte met melken, waarna hij naar de kaasmakerij op het boeren erf ging. Dé plek waar hij inmiddels alweer 15 jaar met veel liefde en plezier kaas maakte. Smaakvolle kaas gemaakt met melk van eigen koeien en geroerd met eigen handen. Goh, wat was hij trots op zijn kaas.”

Inmiddels, vier generaties verder, bestaan er nog steeds tal van boeren zoals Klaas. Boeren die vanuit liefde voor het vak en het traditionele ambacht nog iedere dag op authentieke wijze kaas maken op de eigen boerderij. Toch kent Nederland steeds minder stoere, kaasmakende boeren zoals Klaas. Zonde, want juist in deze kazen proeft u de echte, authentieke smaak.

U als consument blijven wij dan ook graag enthousiasmeren met kazen van de echte kaasmakers. Daarom brengen wij een unieke selectie kazen, gemaakt door lokale boeren die bij ons goed bekend zijn, samen onder: 'Flink!'.

NIEUW - Flink!

Binnen alle facetten van het merk staat flink zijn centraal. Het slaat op de nuchtere werkwijze van onze boeren die dag in dag uit gedreven zijn om echt de lekkerste kazen te produceren. Wij laten u met liefde meegenieten van deze authentieke producten. En naast het feit dat de Flink! kazen heerlijk smaken, zijn ze ook nog een pareltje om naar te kijken.

Unieke smaken

Tijdens het traditionele rijpingsproces wordt de smaak van de kaas gecreëerd. Per boer en kaasleeftijd ontstaan er bijzondere en unieke smaken. Denk aan zuivere jonge kazen, smeuïge belegen kazen, prikkelende extra belegen kazen of karakteristieke oude kazen. Vertel uw lokale kaasboer uw wens en hij zal u helpen aan de perfecte kaas.



ONTMOET DE MAKERS

Kaasboerderij Captein

Het kaasmaken binnen de familie Captein gaat al zeker 7 generaties terug. Vandaag de dag verwerkt de familie nog steeds op traditionele wijze melk tot heerlijke kaas. Iedereen werkt mee volgens het ambacht dat al jaren in de familie zit, van generatie op generatie.

De verse rauwe melk van eigen koeien is de basis voor de kaas van kaasboerderij Captein. 's Morgens gaat de rauwe melk direct de tobbe in en wordt verwerkt tot grote boerenkazen van 20KG. Hierbij maakt de familie nog steeds gebruik van houten vaten en linnen doeken. Tijdens het rijpingsproces komt de kaas van de familie Captein pas op latere leeftijd echt op smaak. Toch verliest de kaas zijn smeuïge karakter niet en dat maakt de kazen van de familie Captein uniek.

Het ambacht van ruim honderd jaar geleden is voor de familie Captein nog dagelijkse kost. Daarom proef je in de kazen het echte karakter en de pure boerenkaas-smaak terug. Je kunt de kazen van Captein kennen als de Onwijs Flink! & Potig Flink!.

