



ZUIVER ZUIVEL

In 2019 is een nieuwe kaasmakerij in gebruik genomen waarmee onder andere geïnvesteerd is in energiebesparing. In onze **moderne kaasmakerij** wordt op **ambachtelijke wijze** kaas geproduceerd in **traditioneel** Gouds model, maar ook in Pecorino vorm. Uniek in Nederland!

Er wordt gebruik gemaakt van BK2 zuursel welke van oudsher gewonnen is op ambachtelijke Nederlandse boerderijen. Dit zuursel draagt bij aan de **authentieke smaak** van kaas van de boerderij. Dit zuursel is iets gevoeliger voor besmetting. Door zuiver te werken lukt het toch om kaas te produceren zonder conserveringsmiddel. Aandachtspunt is wel dat Brömmels geitenkaas voor de zekerheid **bewaard dient te worden bij 7 graden**.



Assortiment Geitenkaas

- Asperge geitenkaas
- Bloemetjes Geitenkaas (periodiek)
- Citrus Geitenkaas
- Fenegriek Geitenkaas
- Honing/kl. Geitenkaas
- Hooi Geitenkaas
- Komijn Geitenkaas
- Koriander Geitenkaas
- Kruidnagel Geitenkaas
- Mosterd/dille Geitenkaas
- Olijf/tomaat Geitenkaas
- Peper Geitenkaas
- Pesto Geitenkaas
- Pistache Geitenkaas
- Pompoenpit Geitenkaas
- Ras el Hanout Geitenkaas
- Rosemarijn Geitenkaas
- Truffel Geitenkaas
- Tuinkruiden Geitenkaas
- Jonge Geitenkaas
- Buffelkaas halfhard
- Spekkaasjes
- Verse kaas dubbel naturel
- Verse kaas dubbel kruiden
- Camem-Bert



www.brommels.nl

Meerdinkweg 5, 7108 BJ Winterswijk Woold
info@brommels.nl
Tel. 0543 - 564518. Bereikbaar van 8.00 tot 19.00 uur.

- ✓ Slowfood voor jong en oud
- ✓ Voor wie van voedsel houdt
- ✓ Winkel ook in de winter open.

Taste the Dutch Masters

Geitenkaasboerderij

Winterswijk



Geitenkaasboerderij
DE BRÖMMELS



ECHT
ACHTERHOEK





BRÖMMELS GEITENKAAS

De smaak van Brömmels geitenkaas wordt al bepaald door het voer van de melkgeiten. Bewust wordt er gekozen voor **kleinschalige kringlooplandbouw**. Dit resulteert in grasland met een royale diversiteit aan grassen en kruiden in de omliggende weides. Dit wordt nog eens versterkt door geen gebruik te maken van kunstmest en gewasbeschermingsmiddelen. De geiten krijgen een rantsoen met **veel hooi van eigen land** en beperkt krachtvoer. Dit krachtvoer is vervaardigd uit Euregionale grondstoffen en bevat geen genetisch gemodificeerde mais en soja.



ZELDZAAM HUISDIERRAS

Naast oog voor biodiversiteit in de weides, is daar ook aandacht voor in de stal. Het zeldzame huisdierras de **Nederlandse Bonte Melkgeit** wordt in stand gehouden door haar te melken. De Stichting Zeldzame Huisdierrassen heeft De Brömmels, dan ook in 2016 erkend als **ZeldzaamLEKKER** centrum. Een andere erkenning voor de Nederlandse Bonte melkgeit is de opname in de **Ark van de Smaak** door de Wereldwijde stichting Slow Food.

**CHANGE YOUR FOOD,
STOP CLIMATE CHANGE** 



STREMSEL

Bij productie van zuivel moeten geiten eerst lammetjes geven. De geitlammetjes worden waardige opvolgers van hun moeders. De boklammetjes worden op de Brömmels groot gebracht en vervolgens als vlees in eigen winkel verkocht. Bij het slachten van dieren komt stremsel vrij. De Brömmels geitenkaas bevat dan ook **dierlijk stremsel**.

