



DE KENMERKEN

De Bonck van Blesckens, kortweg De Bonck, is de stoere, robuuste, kwaliteitskaas uit Bleskensgraaf, geïnspireerd op de aanpak in vroegere tijden.

De Bonck is door onze kaasmakers speciaal ontwikkeld voor de connaisseurs, de echte kaaskenners, die alleen tevreden zijn met de beste kwaliteit. Juist die kenners beoordelen De Bonck zeer goed. Ze vinden de kaas extra smedig, krachtig en rijk van smaak.

De kaasmakers vullen de kaasvaten van De Bonck extra op. Hierdoor ontstaat een

forse kaas van zo'n 15 kilo, 3 kg meer dan een gewone Goudse. De krachtige smaak kan zich nu beter ontwikkelen waardoor er een smediger zuivel ontstaat. Op natuurlijke wijze gerijpt onder specifieke temperatuur en luchtvochtigheid. Topkwaliteit door constante productie.

Om de herkomst er onuitwisbaar in te drukken en vervalsing te voorkomen wordt het beeldmerk, net als vroeger, in de kaas gebrand. De Bonck van Blesckens is verkrijgbaar in de varianten mild en romig, pikant en extra pikant.

HET ASSORTIMENT

Ook in uw assortiment? Vraag vrijblijvend naar de mogelijkheden.

★ Gouda
★ Cheese
★ Awards

DE MILDE EN ROMIGE BONCK

De milde en romige Bonck is een traditioneel gerijpte kaas met een stoer uiterlijk, maar is zacht en romig van binnen en heeft een frisse, milde smaak. Deze Bonck is de jongste van het stel maar heeft zich nu al bewezen op de Gouds Cheese Awards 2019. Hier is hij door de Nederlandse consument bekroond met zilver!



DE PIKANTE BONCK

De pikante Bonck heeft een mooie tijd gerijpt op traditionele houten planken in het kaaspakhuis. In die tijd heeft deze kaas niet stil gezeten. Je kunt goed proeven dat deze Bonck al 'meters heeft gemaakt'. De pikante Bonck heeft tijdens de rijping al een krachtige, volle smaak ontwikkeld en is extra smedig door het mooie hoge zuivel. Ook is het lichte zoetje al goed te proeven.



DE EXTRA PIKANTE BONCK

De extra pikante Bonck heeft een lange tijd mogen rijpen op houten planken in het kaaspakhuis. Een kaas die al veel van het leven heeft gezien door de lange, natuurlijke rijping. Hier dankt hij dan ook zijn rijke en robuuste smaak aan. Daarnaast geven de schitterende rijpingskristallen de extra pikante Bonck zijn mooie uiterlijk en karakteristieke smaak.



STOER & ROBUUST



Distibuteur:
CT FOOD GROUP B.V.
Parallelweg 70, 7161 AG Neede, T 0545 295 721
www.ct-foodgroup.com



SPECIAAL ONTWIKKELD VOOR DE ECHTE KAASKENNERS

DE GRAAFSTROOM

Bij De Graafstroom wordt al meer dan een eeuw de beste natuurgerijpte Goudse kaas gemaakt. Kaas die op vele nationale en internationale wedstrijden onderscheiden is met goud.

De kaasmakerij staat in Bleskensgraaf, midden in het Groene Hart, in een streek die gekenmerkt wordt door het slagenlandschap met haar lange groene weides, riviertjes en molens. Circa 190 boeren zijn de toegewijde eigenaren van De Graafstroom, ze zijn verenigd in zuivelcoöperatie DeltaMilk. Samen zetten ze zich in voor duurzame bedrijfsvoering waarbij de zorg voor dier en omgeving veel aandacht krijgt. Zo wordt door De Graafstroom van eerlijke melk een (h)eerlijk eindproduct gemaakt.

ZUIVELFABRIEK
DE GRAAFSTROOM
KAAS UIT HET HART



EEN TOPKAAS VERDIENT UW EIGEN LOGO

Wees onderscheidend en uniek door uw eigen logo toe te voegen op deze stoere kwaliteitskaas. CT Food Group heeft een techniek ontwikkeld waarmee een door u gewenste gravure gemaakt kan worden naast het bestaande, bekende logo van Bonck van Blesckens.

Ook weten wat CT Food Group voor uw onderneming kan betekenen? Neem dan contact op voor een vrijblijvende kennismaking!



WWW.DEGRAAFSTROOM.COM