

De Vossemazathe

De Vossemazathe Vriezerweg 7, Peize
Tel. (050) 50 32 753

De 'VossemaZathe' is een boeiend bedrijf waar met plezier gewerkt wordt. Het bedrijf telt ongeveer 150 Friese melkschappen die op een diervriendelijke manier gehouden worden. 's Winters lekker warm in het stro, 's zomers in de buitenlucht waar het groene gras op hen staat te wachten. Het melken gebeurt machinaal, waardoor op de meest hygiënische wijze de melk verkregen wordt die verwerkt wordt tot harde schapenkaas.

Om de kwaliteit van de melk te bewaken, worden er regelmatig melkmonsters genomen, zodat er een smaakvolle schapenkaas kan worden bereid. De schapenkaas bereiding verloopt onder toezicht van de COKZ (Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel) en voldoet aan de norm geschikt voor export. Tijdens de bereiding worden er geen geur, kleur en smaakstoffen toegevoegd. De kleur van de kaas is wit.

Schapenkaas is ook uitermate geschikt voor mensen met allergie, longaandoening, eczeem en bloedarmoede.

Leo de Vos en Marga Westra staan garant voor een lekker stukje schapenkaas uit het Drentse land. De DrentsGoed schapenkaas wordt per halve kilo gevacumeerd, per kilo (hele kaas) en per 5 kilo (hele kaas) aangeboden en hoeft niet in de koeling bewaard te worden.