

Zuivel

De boter van de Béthelin wordt gemaakt in baratte van melk van Normandische koeien gekweekt in La Manche. Voor maximale versheid worden onze boters slechts gekneet en verpakt na uw bestelling, aldus geniet u van de maximale versheidsdatum (ongeveer 40 dagen). De verse hoevekazen, alsook de verse room worden op bestelling gemaakt in verschillende hoevees in onze kantons. De boter in blokken wordt geleverd in kistjes van 5 Kg, maar u kunt een gemengde kistje bestellen, bestaande uit 2.5 Kg ongezouten en 2.5 Kg halfgezouten boter.

	Verpakking	Minimale Hoeveelheid	Gemiddelde houdbaarheid
Hoeveboter (baratte) - ongezouten	Pakje 250g	2,5Kg	40 d.
Hoeveboter (baratte) - licht gezouten	Pakje 250g	2,5Kg	40 d.
Hoeveboter (baratte) - ongezouten	Rol 500g	3Kg	40 d.
Hoeveboter (baratte) - licht gezouten	Rol 500g	3Kg	40 d.
Hoeveboter (baratte) - zout van Guérande	Rol 500g	3Kg	40 d.
Hoeveboter (baratte) - zout van Guérande	Rol 300g	2,4 Kg	40 d.
Hoeveboter (baratte) - ongezouten	Mand 5 Kg	5 Kg	45 d.
Hoeveboter (baratte) - licht gezouten	Mand 5 Kg	5 Kg	45 d.
Hoeveboter (baratte) -zout van Guérande	Mand 5 Kg	5 Kg	45 d.
Rauwe hoeveroom	Emmer van 5 of 10Kg	5 Kg	18 d.
Rauwe hoeveroom	Emmer van 3Kg	3 Kg	18 d.
Verse hoevekaas (lisse) - Smeerbaar	Emmer van 5 of 10Kg	5 Kg	21 d.
Verse hoevekaas (non-lisse) - Vast	Emmer van 5 of 10Kg	5 Kg	21 d.
Verse hoevekaas - extra droog	Emmer van 5 of 10Kg	5 Kg	21 d.
"Faisselle" fermière	Pot van 500g	6 stuks	21 d.