

Boeren van Amstel

Om onze gasten duurzame koffie te bieden is de melk die we daarbij gebruiken in feite even belangrijk als de koffiebonen waarmee we werken. Wist je dat meer dan 65% van de koffies die we verkopen koffies met melk zijn? Op een drukke dag gaan er bij ons honderden cappuccino's, koffie verkeerts en latte macchiato's doorheen.

Voor onze koffies (maar natuurlijk ook voor een lekker glas koude melk), gebruiken wij melk van Boeren van Amstel. Dit is een coöperatie van 22 boeren in het Amstelland die zich inzet voor weidevogels, biodiversiteit en behoud van het karakter van het natuurlandschap. Zo maaien de boeren bijvoorbeeld grote delen van hun land pas na het broedseizoen. Dankzij de inspanningen van de Boeren van Amstel hoor je in Amstelland daarom nog de grutto, kievit en tureluur. Weidevogels die in grote delen van Nederland helaas verdwijnen. Het is dan ook niet voor niets dat de coöperatie samenwerkt met Vogelbescherming Nederland.

Naast het behoud van natuur bestellen we onze melk bij Boeren van Amstel natuurlijk ook omdat deze heel lekker is. Bijna alle melk die je in de winkel of groothandel koopt volgt dezelfde regels van vol en halfvol. Om altijd exact hetzelfde vetpercentage te bereiken wordt de melk zodoende gestandaardiseerd. Maar een koe geeft van nature geen gestandaardiseerde melk. Bij De Boeren van Amstel krijg je de zuivel zoals hun koeien die geven: De melk is gemaakt van dagverse gepasteuriseerde (en dus niet gestandaardiseerde) koemelk met een natuurlijk vetgehalte variërend tussen 3,9% en 4,6%. Zo krijg je bij ons de lekkerste melk, vol en romig van smaak.

Meer informatie? Ga naar: www.boerenvanamstel.nl

