



## INLEIDING

Biltse Boer, gevestigd op boerderij Tameroord, gelegen onder de rook van Utrecht, biedt verschillende zuivelproducten aan. Wij maken op ambachtelijke wijze verschillende zuivelproducten zoals vers schepijs, yoghurt en hangop. In onze (ijs)keuken bereiden we dit dagelijks van verse volle melk. De melk is afkomstig van onze eigen koeien hier op boerderij Tameroord. Tevens is het mogelijk om verse rauwe melk te tappen.

## TAMEROORD

Met meer dan 100 jaar familie historie is Tameroord nog de enige actieve melkveehouderij in De Bilt-Zuid. Dierwelzijn staat al jaren hoog in het vaandel. Want, als je goed voor de koe zorgt, zorgt de koe goed voor jou. Duurzaamheid en betrokkenheid bij onze mooie omgeving zijn belangrijke pijlers voor de toekomst. Met liefde voor onze koeien en de natuur zijn wij telkens op zoek naar nieuwe kansen.

## BILTSE BOER

Biltse Boer is een plek waar je terecht kunt voor een kop thee of koffie van Peeze. Even rustige genieten van onze bloementuin aan een van onze picknicktafels terwijl de kinderen zich vermaken op de speeltoestellen, springen op de trampoline en kennismaken met de koeien en kalfjes in de stal. Daarnaast kan er vanuit de ijssalon mee worden gekeken met het productieproces in de keuken.

## PRODUCTEN

Wij bereiden al onze producten op ambachtelijke wijze, lokaal en met een uniek ingrediënt; melk van boerderij Tameroord.

### *Yoghurt*

Deze volle yoghurt bevat geen toevoegingen anders dan volle melk. Naast onze naturel variant zijn er verschillende smaken zoals stoofpeertje, aardbei en vanille. Met het oog op duurzaamheid hebben wij gekozen voor een glazen verpakking.

### *Hangop*

Hangop is een ouderwets lekker toetje of tussendoortje wat gemaakt wordt door yoghurt te laten uitlekken. Het wordt bij ons op de traditionele wijze bereid vanuit de volle yoghurt. Met een volle, romige en zachte smaak en de toevoeging van een laagje aardbei of blauwe bes is het een fantastische lekkernij voor jong en oud.

### *Melk*

Rauwe melk is enkel te verkrijgen op locatie. In de ijssalon zijn flessen verkrijgbaar maar het meenemen van een eigen fles mag natuurlijk ook!



## IJs

IJs maken we in twee varianten. Roomijs en sorbetijs. Hiervoor gebruiken we alleen vers fruit, echte noten en de lekkerste Belgische chocolade van Callebaut. Geen toegevoegde geur- en smaakstoffen dus. En dat proef je terug. Naast de verkoop vanuit de salon, is ons ijs ook af te halen op bestelling.

*Roomijs en Yoghurtijs bereiden we natuurlijk met melk van onze eigen koeien. Voor ons sorbetijs (lactosevrij) gebruiken we alleen vers fruit. En dat proef je! Verder maken we gebruik van echte noten, de lekkerste Belgische chocolade van Callebaut en kijken wij telkens uit naar de beste ingrediënten. Ook bereiden we verschillende variegato's en sauzen zelf. In ons ijs zitten geen toegevoegde geur- en smaakstoffen.*

*Naast de verkoop vanuit de salon, is ons ijs ook af te halen op bestelling en kun je in de regio bij verschillende restaurants en landwinkels genieten van het Biltse Boer schepijs.*

## CONTACT

Heb je nog vragen of wil je meer weten over ons ijs? Kom gerust eens langs aan de Utrechtseweg 91 in De Bilt, mail naar [info@biltseboer.nl](mailto:info@biltseboer.nl) of bel naar **06 – 269 77999** We staan altijd voor je klaar en laten je graag kennismaken met de mogelijkheden.