Gouda Biscuits

herzhafte Buscuits mit Gouda Käse

herzhafte Buscuits mit Gouda Käse

Art. Nr.:	750.028
Hersteller:	Buiteman
Herkunft:	Niederlande / Etten-Leur
Liefereinheit:	8 Packung á 0,075 Gramm



Verwendungshinweise

Ein toller Begleiter zu Bier und Wein aber auch als Snack für Zwischendurch wärmstens zu empfehlen. Vorher im Ofen bei 100°C aufwärmen für noch mehr Genuss!

Herstellerinformationen

Buiteman im Herzen der Niederlande ist eine traditionsreiche Bäckerei, die seit 1958 nach alter Familientradition herzhafte Cracker herstellt. Gegründet von J.Q. Buiteman, der seine erste Bäckerei in Arkel eröffnete und 1965 nach H.I. Ambacht umzog. In den 70er Jahren spezialisierte er sich auf die Herstellung herzhafter Gebäckspezialitäten in Etten-Leur.

Heute wird die Bäckerei in zweiter Generation von seiner Tochter Henriëtte und ihrem Ehemann Simon Klootwijk geführt. Herr Buiteman selbst arbeitete bis 1995 täglich in der Bäckerei.

Die hervorragende Qualität der Buiteman-Produkte ist das Ergebnis einer einzigartigen Kombination aus hochwertigen Rohstoffen, einem geheimen Familienrezept und einem traditionellen Herstellungsverfahren, das durch modernste Technologie ergänzt wird. Die Cracker werden in der hauseigenen Bäckerei gebacken. Fein gewürzt und knusprig im Biss sind sie ein idealer Begleiter zu Bier und Wein, aber auch als Snack für zwischendurch sehr zu empfehlen.

Ein bemerkenswertes Produkt ist der Original Cracker von Buiteman. Er zeichnet sich durch einen knackigen ersten Biss aus, der in eine mürbe Konsistenz übergeht und langsam den vollen Geschmack des gereiften Käses freigibt, der lange auf der Zunge verweilt. Die Zugabe von zusätzlichem Käse auf dem Cracker verstärkt das Aroma und verleiht ihm eine zusätzliche Dimension.

Eine weitere Spezialität sind Baguettes mit sonnengetrockneten Tomaten und Käse. Beim Experimentieren mit sonnengetrockneten

Tomaten stellten die Bäcker von Buiteman fest, dass der robuste englische Double Gloucester den feinen Geschmack dieser herrlich reifen Schönheiten perfekt unterstreicht. Double Gloucester, die bekannteste Gloucester-Sorte, wird ausschließlich aus Vollrahm hergestellt und hat einen charakteristischen, vollmundigen Buttergeschmack. Wie in einer guten Beziehung ergänzen sich diese beiden Hauptbestandteile der Baguettes mit sonnengetrockneten Tomaten und Käse perfekt.

Stand: 28.11.2026 01:05 Uhr