nieuws

Maaseikse melkerij experimenteert met buffelmelk

nieuws

Het zuivelbedrijf Sint-Jozef in Neeroeteren zorgt voor een primeur in ons land: sinds kort rol er echte buffelmozzarella van de band. De melk die hiervoor in de zuivelfabriek gebruikt wordt, komt uit Nederland en zal later ook nog voor de productie van andere producten zoals buffelyoghurt, -room en -bonbons gebruikt worden. Ruim 95 procent van de Europese buffermozzarella komt uit Italië. Voor het overige wordt die in Nederland, Engeland, Zwitserland, Roemenië en nu dus ook in België gemaakt.

26 JANUARI 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:06

Lees meer over:
melkvee

Het zuivelbedrijf Sint-Jozef in Neeroeteren zorgt voor een primeur in ons land: sinds kort rol er echte buffelmozzarella van de band. De melk die hiervoor in de zuivelfabriek gebruikt wordt, komt uit Nederland en zal later ook nog voor de productie van andere producten zoals buffelyoghurt, -room en -bonbons gebruikt worden.
Een tiental jaren geleden beslisten een aantal Nederlandse melkveehouders om met buffels in plaats van koeien te werken. Op de productie van buffelmelk werd immers geen productiequotum geplakt, zegt John Probst van het bedrijf Buffel O'landa. Maar na enkele jaren ging het Nederlandse bedrijf dat de buffelmelk oorspronkelijk verwerkte failliet.
"De buffelboeren waren genoodzaakt een nieuwe afnemer te vinden, en daarom hebben ze mij gecontacteerd", gaat Probst verder. "Ik wilde wel samenwerken, maar dan op basis van een goede marktstrategie en met onderzoek naar productontwikkeling". In september vorig jaar liet Buffel O'landa ook een productie-installatie voor buffelmozzarella bouwen in de zuivelfabriek Sint-Jozef, en daar wordt dit zuivelproduct nu voor het eerst geproduceerd.

"Buffelmozzarella is gezonder, maar ook veel gecompliceerder om te produceren. We hebben iemand van Sint-Jozef opgeleid om dat te doen", zo luidt het. Ruim 95 procent van de Europese buffermozzarella komt uit Italië. Voor het overige wordt die in Nederland, Engeland, Zwitserland, Roemenië en nu dus ook in België gemaakt. Inmiddels onderzoeken de partners welke producten nog kunnen afgeleid worden van buffelmelk. "We experimenteren met yoghurt, room en bonbons. Dat zijn kleine mozzarella's die we bewerken met een laagje chocolade. Maar het is nog te vroeg om die op de markt te brengen".

Bron: Het Belang van Limburg

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada