

De Melkbus

De Melkbus is het idee van twee boerenzonen om melk uit eigen stal en van eigen koeien te verwerken tot lekkere en eerlijke zuivelproducten. Van gras tot eindproduct, alle stadia van de ontwikkeling zijn in eigen beheer. Het unieke van de melk is dat deze niet is bewerkt in zuivelfabrieken, hierdoor is de rijke smaak van pure melk bewaard gebleven. Het doel is om mensen te laten zien wat er allemaal mogelijk is met melk, zonder dat de melk verdwijnt in de massa van de grote zuivelproducenten.
Winnaar 24 Kitchen Foodtruck Award 2018!

Combineer je eigen boerenyoghurt, boerenvla of yoghurtroomijs.

Stap 1. Kies basis:

- Boerenyoghurt _____ Medium **4** Large **5**
- Boerenvla _____ Medium **4** Large **5**
- Yoghurtroomijs _____ **4,5**
- Hangop _____ **5**

Stap 2. Kies toppers:

- Kiwi, bastogne en kaneelsuiker
- Banaan, karamel en brownie
- Warme kersen & bastogne
- Granola, vers fruit
- Aardbei & chocola (keuze uit wit, melk en puur)
- Aardbei, vlierbloesemsiroop en bastogne

Stap 3. Tip! Combineer je eigen toppings.

Smoothies 4,5

- Aardbei
- Framboos
- Banaan, kiwi en aardbei
- Mango en aardbei
- Superfood (havermout, lijnzaad, framboos, aardbei, banaan)

Toetjesplank (2 pers) 10

Met gevarieerde desserts uit ons assortiment.

Vlaflip deluxe 5,5

De enige echte klassieker met verse aardbeien, chocola en slagroom.

Wentelteefjes 5

Suikerbrood, bolletje ijs en aardbeien.

Poffertjes 4,5

Met roomboter, slagroom en poedersuiker.

Keuze uit extra topping! +0,5

- Warme kersen
- Banaan & karamel
- Aardbei

Eigen gemaakte appeltaart met slagroom 4

Huisgemaakte taart van de week 4,3

Beker vers fruit 4

Aardbei, kiwi, banaan, druif.

Tiramisu 4,5

Huisgemaakte tiramisu.

Warme chocomelk (melk, puur of wit) 3,8

Van eigen melk gemaakt met callebaut chocola.