



TYPE KAAS

Harde kaas. Type Gouda kaas. Met dierlijk stremsel.

Van gepasteuriseerde koemelk.

Is een belegen kaas (rijping in het rijpingslokaal gedurende enkele maanden).

VAN WIE? VAN WAAR?

HOEVE VAN DE PLOEG. Van Herselt.

Melkproductie en verwerking van de melk.

'n Ander stal-weetje... Voor de kudde hebben ze 2 melkroboten staan. Deze roboten werken 24/7. Hierdoor kunnen de koeien zelf kiezen wanneer ze gemolken worden, zelfs in het midden van de nacht. Ook krijgen de koeien een lekkere snack tijdens het melken.

KENMERKEN

Lange vorm. Licht oranje kleur qua coating.

Textuur is stevig.

Houdbaarheid: 6 weken vanaf er aangesneden wordt.

SMAAK

Zacht pittige kaas.

INGREDIËNTEN

Gepasteuriseerde koemelk, zeezout, dierlijk stremsel, zuursel, CaCl_2 , conserveermiddel E251.

Allergenen: melk.

Oranje korst is niet eetbaar.