

Bier Kaas

TYPE KAAS

Harde kaas. Type Gouda kaas. Met dierlijk stremsel.

Van gepasteuriseerde koemelk.

Is een jonge kaas (rijping in het rijpingslokaal gedurende enkele weken).

VAN WIE? VAN WAAR?

HOEVE VAN DE PLOEG. Van Herselt.

Melkproductie en verwerking van de melk.

'n Ander voeder-weetje... Voor het voederen van de kudde, maken ze gebruik van een voeder-robot. Deze robot draait 24/7, waardoor de koeien altijd eten hebben en kunnen eten wanneer ze maar willen.

KENMERKEN

Lange vorm. Zwarte kleur qua coating.

Textuur is stevig.

Houdbaarheid: 6 weken vanaf er aangesneden wordt.

SMAAK

Zachte kaas, met lichte biergeur.

INGREDIËNTEN

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

Allergenen: melk.

Zwarte korst is niet eetbaar.