

# Brandnetel 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 gras-weetje... Door het gras direct na het maaien op te rapen en deze te laten drogen in onze droogschuur worden er meer mineralen en vitamines bewaard. Ook is er dan minder kans op botulisme, wat schadelijk is voor de kudde.

## **KENMERKEN**

Lange vorm. Oranje kleur met groene spikkels qua coating.

Textuur is stevig.

Houdbaarheid: 6 weken vanaf er aangesneden wordt.

## **SMAAK**

Zachte kaas, pittig met groene kruiden-toets.

## **INGREDIËNTEN**

Gepasteuriseerde koemelk, brandnetel, bieslook, selderie, peterselie, paprika, gember, mierikswortel, raapolie, ui, zeezout, dierlijk stremsel, zuursel, caCl<sub>2</sub>, conserveermiddel E251.

Allergenen: melk, selderie.

Groen-gespikkelde korst is niet eetbaar.