



Clémence is de naam van de grootmoeder van kaasmaakster Martine en is de echtgenote van Rikse (=Bierkaas). Bij haar heeft Martine de smaak te pakken gekregen voor pure producten.

TYPE KAAS

Harde kaas. Type St-Paulin. Met dierlijk stremsel.

Van rauwe koemelk (wz . dat de melk niet wordt opgewarmd en dat de rijping afhankelijk is van de aanwezige enzymen, stremsel, zuursel,...)

Is een jonge kaas (rijping van enkele weken).

VAN WIE? VAN WAAR?

MELKERHEI.

Van 't Hageland, Neerlinter (Tienen).

Familiebedrijf met zo'n 75 koeien, waar ook de productie en de verwerking van melk gebeurt.

De nog warme melk van 's morgens wordt onmiddellijk verwerkt.

KENMERKEN

Ronde vorm.

Licht gele kleur, met gele coating.

Textuur is licht, voorzien van kleine gaatjes.

Houdbaarheid: 4 weken vanaf er aangesneden wordt

SMAAK

Zeer zachte kaas.

Smeuig. Licht romig.

INGREDIËNTEN

Rauwe koemelk, fermenten, dierlijk stremsel, zout. Allergenen: melk & gluten.

Gele korst is niet eetbaar.