



## **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 boerderij-weetje... De stal is een open stal, met veel licht en lucht, in de zomer. De serrestal kan langs alle kanten open gezet worden. Zowel het dak als de zijkanten. Dit zorgt voor een goede verluchting en koelte voor de koeien in de warmere periodes van het jaar.

## **KENMERKEN**

Lange vorm. Witte kleur qua coating.

Textuur is stevig.

Houdbaarheid: 6 weken vanaf er aangesneden wordt.

## **SMAAK**

Zachte kaas, pittig en kruidig door de typische kruiden.

## **INGREDIËNTEN**

Gepasteuriseerde koemelk, daslook, zeezout, lysozyme, dierlijk stremsel, zuursel, caCl<sub>2</sub>.

Allergenen: melk.

Witte korst is niet eetbaar.