



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.

Tijdens de koudere periodes in de winter is de stal meer gesloten, zo wordt de meeste warmte bijgehouden en blijft de temperatuur aangenaam voor de koeien.

KENMERKEN

Lange vorm. Oranje kleur met bruine spikkels van het fenegriekzaad, qua coating.

Textuur is stevig.

Houdbaarheid: 6 weken vanaf er aangesneden wordt.

SMAAK

Zachte kaas, nootachtig door de fenegriekzaden.

INGREDIËNTEN

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

Allergenen: melk.

Oranje-bruin-gespikkelde korst is niet eetbaar.